



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRO NEGRO**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Registrar menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para fornecimento da alimentação escolar e demais secretarias do Município de Cerro Negro, Santa Catarina, conforme descrição abaixo:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES: A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino do Município de Cerro Negro, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

A justificativa em tela, configura todas as informações fundamentais para a caracterização das condições ideais de contratação, através de licitação, fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar, em conformidade a Lei 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Resolução CD/FNDE 20/2020 e pelo poder público.

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO: A Secretaria Municipal de Administração, justifica a necessidade da obtenção de Gêneros Alimentícios, tendo em vista a garantia dos preparos café, sucos, lanches, entre outros, visando atender as necessidades rotineiras das Secretarias vinculadas a Prefeitura Municipal, assim como possíveis reuniões com Secretários, Vereadores, Deputados, Audiências e etc...Assim como servir aos funcionários e aos cidadãos que entram diariamente nas instalações do Prédio da Prefeitura Municipal de Cerro Negro.

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL/CRAS: Em atenção a solicitação feita pela SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL vimos apresentar justificativa, para proceder com A LICITAÇÃO, destinado a aquisição de gêneros alimentícios pães e frios/ perecíveis para fornecimento, para suprir as necessidades da Secretaria de Assistência Social, CRAS (Centro de Referência da Assistência Social) e SCFV (Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos) com o objetivo de suprir as necessidades.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE: A presente contratação é decorrente do histórico de demandas da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e tem por objetivo atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para cursos, palestras, dias de campo e demais eventos que serão promovidos por esta secretaria durante o ano.

SECRETARIA DE OBRAS/MEIO AMBIENTE: As obras muitas vezes ocorrem em locais distantes dos centros urbanos, o que torna impraticável o deslocamento frequente dos colaboradores para aquisição de refeições. A disponibilidade de alimentos no local de trabalho é crucial para garantir que a equipe permaneça no campo, focada nas atividades, sem interrupções desnecessárias.

A compra de gêneros alimentícios em larga escala por meio de uma licitação busca assegurar condições econômicas vantajosas para a administração pública, garantindo uma utilização eficiente dos recursos disponíveis.

Desta forma, considerando a necessidade de manter a continuidade das operações, preservar a saúde e o bem-estar dos colaboradores, promover a eficiência operacional e garantir a economicidade dos recursos públicos, recomendamos a inclusão da aquisição de gêneros alimentícios no processo de licitação.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE: No presente procedimento administrativo solicitamos que seja realizado o processo de licitação de Gênero Alimentício, perecíveis e não perecíveis, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, a qual justifica-se pelas atividades, tais como, Grupos hipertensos e Diabético e Grupos de Gestantes, eventos de Promoção e Prevenção à Saúde, Dia Internacional da Mulher, Outubro Rosa e Novembro Azul, além de produtos para dar suporte nas atividades internas da Secretaria, dispondo-se atender as demandas de Eventos realizados pelo departamento, pois são realizados durante todo o ano, onde a Secretaria fornece para preparação de alimentação para os participantes dos mesmos e outros que possam vir a surgir no decorrer do Ano, promovidos e desenvolvidos pela Secretaria de Saúde.

GABINETE DO PREFEITO: O gabinete do prefeito justifica a necessidade da obtenção de Gêneros Alimentícios, tendo em vista a garantia dos preparos café, sucos, lanches, entre outros, visando atender as necessidades rotineiras das Secretarias vinculadas a Prefeitura Municipal, assim como possíveis reuniões com Secretários, Vereadores, Deputados, Audiências e etc... Assim como servir aos funcionários locados no gabinete e também aos cidadãos que entram diariamente e ficam aguardando serem atendidos pelo senhor prefeito.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Atualmente o Município não possui Plano Anual de Contratações.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DAS ENTREGAS.

As especificações dos itens encontram-se no Termo de Referência deste documento. Os itens solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observando os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO etc. atendendo principalmente no art. 39, VII, da lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor). E por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 1126/2023.

Todos os itens deverão ser entregues em suas unidades respectivas de acordo com a solicitação de entrega, quantidade e local da requisitante.

A entrega deverá ocorrer em parcelas, ou seja, conforme a necessidade, deverá ser comunicado ao Fiscal responsável a data de entrega para fiscalizar a entrega e qualidade dos gêneros alimentícios solicitados.

O prazo de entrega deverá ser de até 3(dias) dias úteis após a solicitação das secretarias.

4. PESQUISA DE PREÇO.

Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do PNCP, Painel digital, Comprasnet,

Bec, Licitações-e e outras plataformas de compras eletrônicas oficiais, bem como em levantamentos realizados de compras efetivadas por outros entes federados e, na ausência desses preços, com base em pesquisa realizadas juntos a fornecedores do ramo, constatamos que os preços de mercado são aqueles inseridos em todos os itens, conforme constam no Termo de Referência, apêndice deste Estudo.

5. JULGAMENTO POR ITEM.

A jurisprudência e que o critério de julgamento das licitações, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, maior desconto incidente sobre a tabela referencial oficial nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 1126/2023

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

6. ESTIMATIVA GLOBAL DE CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 497.764,05 (quatrocentos e noventa e sete mil, setecentos e sessenta e quatro reais e cinco centavos).

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 1126/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Cerro Negro, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto e demanda anual, realizadas por esta Administração (processos administrativos n.º 033/2023).

A estimativa da quantidade de alimentos a serem adquiridas é calculada com base no número de alunos matriculados na educação básica, e demais secretárias com suas relações de acordo com licitações anteriores e demanda anual. Conforme tabela a seguir:

Item	Descrição do Item	Quant.	Unid.
1	SUCO DE UVA 100% natural, sem açúcares, sem conservantes e corantes. Embalagens de 300 ml, 1 L a 5L e validade 30 dias.	800	lt
2	SUCO DE LARANJA 100% natural, sem água, sem açúcares, sem conservantes e corantes. Embalagens de 300ml, 1L a 5L e validade 30 dias. Teor de vitamina C mínima de 90%.	750	lt
3	GELEIA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR, sem adoçante. Preparada com polpa de frutas, sem conservantes, corantes ou aromatizantes. No rótulo da embalagem deverão estar impressas informações da identificação completa do produto. Embalagem de no mínimo 200 gramas	100	Unid.
4	PASTA DE AMENDOIM. Embalagem de no mínimo 500 gramas. Sem adição de açúcares. Potes de polietileno resistente, devidamente identificado com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	80	Unid.
5	COCO RALADO SEM AÇÚCAR Embalagem 100 gramas. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem prazo de validade de mínimo de 06 meses, a contar da data de entrega	230	Pct
6	TAMARA SECA Embalagem de no mínimo 150 gramas. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem prazo de validade de mínimo de 06 meses, a contar da data de entrega	100	Pct
7	UVA PASSA PRETA E/OU BRANCA SEM SEMENTE. Embalagem de no mínimo 150 gramas. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem prazo de validade de mínimo de 06 meses, a contar da data de entrega	100	Pct
8	AMEIXA SECA SEM CAROÇO. Embalagem de no mínimo 150 gramas. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem prazo de validade de mínimo de 06 meses, a contar da data de entrega	100	Pct
9	ATUM RALADO EM ÓLEO OU ÁGUA. Embalagem de 170 gramas. A embalagem deve estar intacta, sem sinal de ferrugem, estufamento ou amassadas, bem vedada e deve constar o prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega.	50	Unid.

10	SARDINHA EM ÓLEO. Embalagem de 125 gramas. A embalagem deve estar intacta, sem sinal de ferrugem, estufamento ou amassadas, bem vedada e deve constar o prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega.	50	Unid.
11	VINAGRE DE ÁLCOOL. Embalagem de 900 ml. Não devendo estar amassada, estufada, com espuma ou vazamento. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar o prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega	120	Unid.
12	SUCO INTEGRAL DE UVA , sem adição de açúcar, sem conservantes. Embalado em garrafas de vidro de no mínimo 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar o prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega.	500	Litros
13	SAL REFINADO E IODADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou leitoso, termossoldado, intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses..	170	Pct
14	QUIRERA (fubá extra grosso), embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Subproduto do milho, de cor amarela, fina. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem prazo de validade de mínimo de 06 meses, a contar da data de entrega	200	Kg
15	POLVILHO AZEDO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) com registro no ministério da agricultura - SIF. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses da entrega.	180	Kg
16	ORÉGANO DESIDRATADO, embalagem de 6g. Características Técnicas: Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	35	Unid.

17	ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, embalagem de 900 ml. Características Técnicas: Óleo de soja refinado obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos e que tenha no máximo 6,5g de gorduras poliinsaturadas. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	850	Unid.
18	MILHO DE PIPOCA, embalagem de 500g. Características Técnicas: Milho de pipoca puro, isento de matéria estranha. O produto não deve apresentar milhos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente termossoldado com data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega, embalagem intacta e bem vedada.	230	Unid.
19	MILHO VERDE EM CONSERVA, lata ou sachê de no mínimo 170 gramas com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega.	140	Unid.
20	MACARRÃO INTEGRAL MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE, PARAFUSO OU PENNE, embalagem de 500g. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	100	Unid.
21	MACARRÃO DE SEMOLA, TIPO ESPAGUETE, PARAFUSO OU PENNE , embalagem de 500g. Embalado em saco plástico, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. . Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	735	Unid.
22	MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ SEM GLÚTEN - MACARRÃO PENNE / PENA SEM GLÚTEN,tendo claro no rótulo a informação: "NÃO CONTÉM GLÚTEN" - embalagens de 500 (quinhentos) gramas - Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	50	Unid.
23	MACARRÃO DE SEMOLA, TIPO CABELO DE ANJO (ALETRIA), embalagem de 500 GRAMAS. Características Técnicas: massa com ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor ou objetos estranhos. I Embalagem: sacos de polipropileno transparente, atóxico. Deve apresentar na embalagem data de fabricação de no máximo 60 dias anteriores ao ato da entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	650	Unid.
24	CREME VEGETAL COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Sem sal, com 60% de lipídeos. SEM LEITE NA COMPOSIÇÃO. Os potes devem ser hermeticamente fechados, devendo constar data fabricação e validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega do produto.	100	Unid.

25	MANTEIGA ZERO LACTOSE embalagem de 200g. Características Técnicas: Produto obtido do creme de leite, padronizado, adicionado da enzima lactase. Maturado, com ou sem sal. Embalagem: Potes de polietileno resistente, devidamente identificado com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	50	Unid.
26	MANTEIGA PURA SEM SAL. embalagem de 200g. Características Técnicas: Produto obtido do creme de leite, padronizado. Maturado, sem sal. Embalagem: Potes de polietileno resistente, devidamente identificado com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	150	Unid.
27	LENTILHA . Pacotes de 500 gramas de cada. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta e bem vedada ,conter a informação nutricional e a data de validade deve ser de 6 meses da entrega.	100	Pct
28	LEITE EM PÓ INTEGRAL, embalagem de no mínimo 350 gramas.. Embalagem intacta, livre de partes danificadas e amassadas. Com prazo de validade de 1 ano, a contar da data de entrega, tendo em seu rótulo informação nutricional por porção, prazo de validade e lote.	950	Unid.
29	LEITE DE SOJA - BEBIDA DE SOJA- sabor ORIGINAL. Leite de soja embalagem de 1 litro. A embalagem deve estar intacta e bem vedada ,conter a informação nutricional e a data de validade deve ser de 6 meses da entrega.. SEM SABOR	50	Lt
30	LEITE VEGETAL DE ARROZ – BEBIDA DE ARROZ .Embalagem de 1 litro. A embalagem deve estar intacta e bem vedada ,conter a informação nutricional e a data de validade deve ser de 6 meses da entrega.	50	Lt

31	LEITE ZERO LACTOSE UHT. Leite UHT zero lactose semidesnatado longa vida, embalagem de 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	360	Lt
32	LEITE INTEGRAL UHT. Leite UHT integral longa vida, embalagem de 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	7.050	Lt
33	FEIJÃO PRETO TIPO 1. Pacotes de 1 kg cada. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta e bem vedada, conter a informação nutricional e a data de validade deve ser de 6 meses da entrega.	525	Kg
34	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, embalagem mínima de 100g. Características Técnicas: formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta de densidade, não apresentado amassamentos ou vazamentos. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de Fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses. Será aceita a entrega em embalagens de 100 e 250 gramas.	90	Unid.
35	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, embalagem de 125g. Características Técnicas: Fermento para a confecção de pães, seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: "Fermento Biológico Seco" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	30	Unid.
36	FARINHA DE AVEIA, embalagem de no mínimo 170 gramas. Características Técnicas: Cereal puro aveia integral ou não Embalagem: atóxica, vedada e que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Não deve ter resíduos, umidade e/ou odores estranhos. Validade: 6 meses a partir da data de entrega.	50	Pct
37	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS TIPO BIJU embalagem de 1 kg. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem prazo de validade de mínimo de 06 meses, a contar da data de entrega.	100	Pct
38	Farinha de milho (fubá) embalagem de 1 kg. Características Técnicas: produto 100% natural, em forma de farinha proveniente da moagem do grão de milho, de aspecto fino e amarelo. Deve ser isenta de fragmentos estranhos, impurezas, bolor e livres de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno, transparente, atóxica, resistente, intacta. Deve apresentar na embalagem prazo de validade de mínimo de 06 meses a contar da data de entrega	310	Kg
39	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, pacote com 1 kg. Características Técnicas: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor, umidade ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade de no mínimo 3 meses, a contar da data de entrega.	50	Kg

40	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, Embalagem de 5 kg. Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade e origem do produto.	280	Unid.
41	FARINHA DE MANDIOCA, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. Isenta de sujidades, parasitos e larvas, substâncias estranhas ao produto ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega.	100	Kg
42	EXTRATO DE TOMATE. INGREDIENTES: SOMENTE TOMATE, sem adição de açúcar e sal. Embalagem de no mínimo 300 gramas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, sem sinal de ferrugem, estufamento ou amassadas, bem vedada e deve constar o prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega.	800	Unid.
43	ERVILHA VERDE EM CONSERVA, lata ou sachê de no mínimo 170 gramas com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses, da data da entrega.	150	Unid.
44	DOCE DE FRUTAS - embalagem em pote plástico de no mínimo 900 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	140	Unid.
45	DOCE DE LEITE - embalagem em pote plástico de no mínimo 900 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação NÃO SERÁ ACEITO DOCE DO SORO DO LEITE. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	140	Unid.

46	CHÁ. Caixa contendo 10 sachês. SABORES ACEITOS: erva-doce, frutas vermelhas, maçã com canela, cidreira, hortelã, camomila A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	565	Unid.
47	CANJICA DE MILHO BRANCA OU AMARELA, Características Técnicas: Tipo 1, classe amarela, subgrupo despeliculada. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem poderá ser entregue de 500 e/ou 1 kg. Deve estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, Validade: Mínimo de 06 meses a contar também da data da entrega - pacote.	50	Pct
48	CANELA EM PÓ, embalagem mínima de 25 a 30g. Características Técnicas: Canela em pó pura isenta de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio da canela, cor própria e cheiro próprio, sem adição de açúcar, aromatizantes e aditivos. Embalagem: Lata de plástico transparente contendo prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar também da data da entrega – pacote.	80	Unid.
49	CAFÉ SOLÚVEL em pó fino, que confere cremosidade no preparo. Embalagem de no mínimo 160 gramas. Ingredientes: 100% café. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	395	Unid.

50	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOÍDO À VÁCUO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Café em pó, torrado e moído, tipo tradicional. Ingredientes: Café torrado e moído. O produto deve ser de primeira qualidade, extra-forte com selo de pureza ABIC. NÃO SERÁ ACEITO PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA SABOR CAFÉ. A embalagem deve estar intacta, íntegra, bem vedada, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar também da data da entrega	705	Unid.
51	CACAU EM PÓ SOLÚVEL, Características técnicas: Produto extraído da amêndoa do cacau, 100% cacau, sem adição de açúcar e com características sensoriais apropriadas ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem poderá ser entregue de 200 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	150	Unid.
52	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER - SEM LACTOSE - podendo conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral sem lactose, sem proteína do leite e isento de produtos de origem animal. deve ser isento de gorduras trans pacotes de no mínimo 330 gramas. embalagem com dupla proteção - produto com no máximo 60 dias de fabricação na entrega e prazo de validade de no mínimo 06 meses (a contar também da data da entrega) - pacote.	1.300	Pct
53	BISCOITO DOCE DE MAISENA OU MARIA - SEM LACTOSE E SEM LEITE E DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO podendo conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral. deve ser isento de gorduras trans pacotes de no mínimo 330 gramas, embalagem com dupla proteção - produto com no máximo 60 dias de fabricação na entrega e prazo de validade de no mínimo 06 meses (a contar também da data da entrega) – pacote.	1.300	Pct
54	ARROZ INTEGRAL, pacote de 1 kg. Características Técnicas: Arroz beneficiado, integral, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas, mofos e carunchos). Embalagem: Sacos de polietileno transparente. Deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	50	Kg
55	ARROZ PARBOILIZADO, Características Técnicas: Parboilizado tipo 1, longo, fino. Pacote de 5 kg. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada pacote de polietileno transparente. Validade: Mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	330	Unid.
56	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem de no mínimo 170 gramas Características Técnicas: Produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitada os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo, sujidades. O produto deve conter o registro do órgão competente, ingredientes e informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de vencimento. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	50	Pct
57	AMIDO DE MILHO. o produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. A embalagem primária plástica atóxica não violada, deve estar intacta, bem vedada, resistente ao transporte e deve constar o prazo de validade de no mínimo 6 meses, a contar da data da entrega. kilograma	130	Kg

58	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, Embalagem de 500ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar da data da entrega.	3.360	Unid.
59	ADOÇANTE SACHÊ SUCRALOSE , embalagem contendo 50 sachês. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar da data da entrega	Cx	Unid.
60	AÇÚCAR CRISTAL embalagem de 5 kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem granulada amorfo, isenta de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, bem vedada e constar prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data da entrega	50	Pct
61	ACÚCAR REFINADO BRANCO ESPECIAL, Embalagem de 5 kg, o produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar o prazo de validade de no mínimo 10 meses. Deve constar a data de fabricação de no máximo 03 meses da data de entrega do produto.	345	Unid.
62	Açúcar mascavo, pacote de 1 kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar da data da entrega anual – fev a dez.	50	Kg
63	Açúcar demerara, pacote de 1 kg. Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso ou transparente termossoldado, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a contar da data da entrega. Anual – fev a dez	50	Kg

64	AMENDOIM DESCASCADO, pacote de 500g. Características Técnicas: com pele, selecionado, classe miúdo, tipo 1, cor clara ou vermelho. Pacote de 500 gramas cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar a data de fabricação, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	130	Unid.
65	PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO - não podendo conter leite e derivados, como manteiga ou margarina, entre os seus ingredientes - embalados em pacotes plásticos transparentes, lacrados, de no mínimo 500 gramas, que deverão estar devidamente identificados e rotulados de acordo com as normas da ANVISA - devendo apresentar no rótulo a data de fabricação do dia da entrega - apresentando características organolépticas de pão fresco e tamanho padrão - serão rejeitados pães sujos, mal assados, queimados, amassados, achatados e com crescimento desconforme - adequado conforme legislação vigente - apresentar ficha técnica com nome, informações nutricionais, lista de ingredientes e demais informações pertinentes - unidade	150	Pct
66	PÃO DE FORMA FATIADO - não podendo conter leite e derivados, como manteiga ou margarina, entre os seus ingredientes - embalados em pacotes plásticos transparentes, lacrados, de no mínimo 500 gramas, que deverão estar devidamente identificados e rotulados de acordo com as normas da ANVISA - devendo apresentar no rótulo a data de fabricação do dia da entrega - apresentando características organolépticas de pão fresco e tamanho padrão - serão rejeitados pães sujos, mal assados, queimados, amassados, achatados e com crescimento desconforme - adequado conforme legislação vigente - apresentar ficha técnica com nome, informações nutricionais, lista de ingredientes e demais informações pertinentes - unidade.	750	Pct
67	PÃO SOVADO INTEGRAL DE 50 GRAMAS - unidade de 50 gramas - fresco - não podendo conter leite e derivados, como manteiga ou margarina, entre os seus ingredientes. Contendo entre os seus ingredientes farinha de trigo integral e/ou farinha de centeio. Deverá apresentar no mínimo 1,5 gramas de fibras por 30 gramas do produto ou 2,5 gramas de fibras por 50 gramas do produto - entregues em embalagens devidamente identificadas e rotuladas de acordo com as normas da ANVISA - devendo ter data de fabricação do dia da entrega - apresentando características organolépticas de pão fresco e tamanho padrão - serão rejeitados pães sujos, mal assados, queimados, amassados, achatados e com crescimento desconforme - entregues em pacotes próprios de papel pardo, fechados e devidamente rotulados de acordo com as normas da ANVISA ou em pacotes / sacos microperfurados fechados e devidamente rotulados de acordo com as normas da ANVISA - apresentar ficha técnica com nome, informações nutricionais, lista de ingredientes e demais informações pertinentes - quilo.	100	Kg
68	PÃO SOVADO DE 50 GRAMAS - unidade de 50 gramas - não podendo conter leite e derivados, como manteiga ou margarina, entre os seus ingredientes - embalados em pacotes plásticos transparentes, lacrados, contendo 08 (oito) ou 10 (dez) unidades de 50 (cinquenta) gramas cada, que deverão estar devidamente identificados e rotulados de acordo com as normas da ANVISA - devendo apresentar no rótulo a data de fabricação do dia da entrega - apresentando características organolépticas de pão fresco e tamanho padrão - serão rejeitados pães sujos, mal assados, queimados, amassados, achatados e com crescimento desconforme - adequado conforme legislação vigente - apresentar ficha técnica com nome, informações nutricionais, lista de ingredientes e demais informações pertinentes - quilo.	710	Kg
69	PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS - unidade de 50 gramas - não podendo conter leite e derivados, como manteiga ou margarina, entre os seus ingredientes - entregues em embalagens devidamente identificadas e rotuladas de acordo com as normas da anvisa - devendo ter data de fabricação do dia da entrega - apresentando características organolépticas de pão fresco e tamanho padrão - serão rejeitados pães sujos, mal assados, queimados, amassados, achatados e com crescimento desconforme - entregues em pacotes próprios de papel pardo, fechados e devidamente rotulados de acordo com as normas da ANVISA ou em pacotes/sacos microperfurados fechados e devidamente rotulados de acordo com as normas da ANVISA ou em engradados plásticos forrados e cobertos com papel pardo em perfeitas condições de higiene, identificados e que apresentem etiquetas de rotulagem de acordo com as normas da ANVISA - apresentar ficha técnica com	530	Kg

	nome, informações nutricionais, lista de ingredientes e demais informações pertinentes - quilo		
70	NATA (CREME DE LEITE FRESCO) ZERO LACTOSE Creme De Leite , adicionado da enzima lactase. Processamento: Pasteurizado. A embalagem de no mínimo 300 gramas estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. unidade	50	Unid.
71	NATA (CREME DE LEITE FRESCO) Creme De Leite Processamento: Pasteurizado. A embalagem de no mínimo 300 gramas deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. unidade	350	Unid.
72	IOGURTE NATURAL, embalagem de 170g. Características técnicas: iogurte natural sem adição de açúcar. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Iogurte não é bebida láctea. - unidade:	50	Unid.
73	IOGURTE ZERO LACTOSE -embalagem de no mínimo 830 gramas características técnicas: iogurte zero lactose, sabores diversos.. A embalagem deve estar intacta, bem vedada data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional .iogurte não é bebida láctea - unidade	70	Unid.
74	IOGURTE ZERO LACTOSE -embalagem de 170 gramas características técnicas: iogurte zero lactose, sabores diversos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional .iogurte não é bebida láctea - unidade.	50	Unid.
75	IOGURTE DE SOJA, sabores diversos	50	Unid.
76	IOGURTE - diversos sabores - embalagem mínima de 830 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Iogurte não é bebida láctea. - unidades	1.300	Unid.

77	QUEIJO MUÇARELA FATIADO ZERO LACTOSE - fatiado de maneira homogênea interfolhado, refrigerado, porcionado em embalagens de no mínimo 150 gramas inspecionado e adequado conforme legislação vigente - unidade	100	Pct
78	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - fatiado de maneira homogênea interfolhado, refrigerado, porcionado em embalagem fechada e vedada, inspecionado e adequado conforme legislação vigente - kg	370	Kg
79	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA, fatiado, fatias soltinhas, não pegajoso, refrigerado, acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico com peso líquido no mínimo 150 gramas- inspecionado e adequado conforme legislação vigente. Constando a, data da fabricação,, lote e validade, - unidade	550	Pct
80	SALSICHA - SALSICHA PARA HOT DOG - características: carne mecanicamente separada de frango. Acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico com peso líquido no mínimo 500 gramas- inspecionada e adequada conforme legislação vigente. Constando a, data da fabricação,, lote e validade, - quilo, poderá ser entregue em embalagem de 500 gramas,1 kg e 3 kg.	120	Kg
81	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PORÇÃO DORSAL - não temperada - congelada - acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico com peso líquido no mínimo 01 (um) quilo - inspecionada e adequada conforme legislação vigente. Constando a, data da embalagem, lote e validade, - quilo	300	Kg
82	CARNE DE FRANGO - PEITO DE FRANGO SASSAMI- sem osso - congelado sob sistema iqf (congelamento individual) - acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico com peso líquido no mínimo 01 (um) quilo - inspecionada e adequada conforme legislação vigente - constando a, data da embalagem, lote e validade, quilo	1.900	Kg
83	CARNE BOVINA MOÍDA do quarto traseiro (patinho, coxão mole) de 1ª qualidade - congelada - carne limpa, isenta de gordura, cartilagens e similares; não apresentando vestígios de vísceras; com cor e odor característico de "carne fresca" congelada - acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente de no mínimo 01 (um) quilo, - inspecionada e adequada conforme legislação vigente - constando a data da embalagem, lote e validade, quilo	1.310	Kg
84	CARNE BOVINA do quarto traseiro (patinho, coxão mole) em iscas ou cubos ,de 1ª qualidade - congelada - carne limpa, isenta de gordura, cartilagens e similares; não apresentando vestígios de vísceras; com cor e odor característico de "carne fresca" congelada - acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente de no mínimo 01 (um) quilo, - inspecionada e adequada conforme legislação vigente - constando a da embalagem, lote e validade, quilo	330	Kg

85	CARNE SUÍNA pernil, lombo ou filé em cubos, iscas ou inteira - congelada - sem osso, sem excesso de gordura aparente e sem pele - acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente de no mínimo 01 (um) quilo- adequada conforme legislação vigente constando a, data da embalagem, lote e validade, – quilo	600	Kg
86	OVOS. Características técnicas: ovo de galinha, branco ou amarelo tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 55- 60 g. Cada um, acomodados em caixas com 12 ou 30 unidades lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Casca livre de rachaduras e sujidades.	810	Dz
87	MILHO VERDE CONGELADO - milho verde selecionado, lavado, branqueado e congelado - contendo como único ingrediente milho verde - acondicionado em embalagem plástica própria, lacrada, devidamente rotulada de acordo com as normas da anvisa e legislação vigente, contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido - prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data da fabricação - embalagens de 300 (trezentos) gramas	200	Pct
88	ERVILHA CONGELADA - ervilha selecionada, lavada, branqueada e congelada - contendo como único ingrediente ervilha - acondicionada em embalagem plástica própria, lacrada, devidamente rotulada de acordo com as normas da anvisa e legislação vigente, contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido - prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data da fabricação - embalagens de 300 (trezentos) gramas.	200	Pct
89	AIPIM/ MANDIOCA CRU, DESCASCADO, HIGIENIZADO E CONGELADO - apresentando boas características para o cozimento e do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação - registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data da fabricação (manipulação e envasamento) embalagens de 1 kg.	50	Kg
90	TOMATE 1ª qualidade - classe média ou grande, tipo especial, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação e maturação – quilo – aquisição anual.	1.060	Kg
91	REPOLHO VERDE 1ª qualidade - tamanho médio, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação – quilo – aquisição anual	510	Kg
92	PÊSSEGO, 1ª qualidade - tamanho médio, - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento (60 - 70%) - - quilo – aquisição sazonal	110	Kg

93	PÊRA, 1ª qualidade - tamanho médio, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento (60 - 70%) - - quilo – aquisição anual.	80	Kg
94	MORANGOS IN NATURA 1ª qualidade - frescos, firmes, de coloração uniforme, sem sinais de fungos e sem sinais de apodrecimento. aroma e sabor típico da espécie e em perfeito estado de desenvolvimento e maturação. sem danos, livre de sujidade, insetos e larvas. munidos de cálice e pedúnculo verde - médio grau de amadurecimento, ideal para o consumo embalados em bandejas transparentes e íntegras devidamente rotuladas com nome do produto, peso líquido, data que o produto foi embalado, entre outras informações.	50	Kg
95	MELÃO 1ª qualidade - tamanho médio , sem pontos escuros e apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos (sem amassados) e estando em perfeitas condições de conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento (60- 70%) – quilo - aquisição anual	430	Kg
96	MELANCIA de 1ª qualidade, tamanho médio, pesando entre 10 - 12 quilos, limpa, com casca sã e sem rupturas - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação. sem quaisquer sinais de defeitos graves (amassada, alteração de polpa, cascuda ou oca) e muito graves (casca danificada, podridão ou fruta passada) - médio grau de amadurecimento.	230	Kg
97	MANGA PALMER 1ª qualidade - tamanho médio coloração amarelo/avermelhado/arroxeadado, sem pontos escuros e apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos (sem amassados) e estando em perfeitas condições de conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento (60- 70%) – quilo - aquisição anual	430	Kg
98	MAMÃO FORMOSA 1ª qualidade - tamanho médio, pesando entre 900 gramas e 1,2 quilos - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação - médio grau de amadurecimento (50%) – quilo – aquisição anual	550	Kg
99	MAÇÃ GALA OU FUJI 1ª qualidade - polpa doce e macia, tamanho médio, diâmetro entre 66 e 76 mm e/ou peso unitário entre 110 gramas e 138 gramas - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação - médio grau de amadurecimento – quilo – aquisição anual	1.300	Kg
100	LARANJA PÊRA 1ª qualidade - grupo i, classe 02 a 04, tipo especial, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação - polpa succulenta - médio grau de amadurecimento (50%) quilo -aquisição anual	360	Kg

101	CENOURA 1ª qualidade - tipo 2 especial, classe média (raízes com comprimento de 12 - 17cm e mais de 2,5 cm de diâmetro), - apresentando as características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicas e estarem em perfeitas condições e maturação – quilo – aquisição anual.	460	Kg
102	CEBOLA BRANCA 1ª qualidade - classe 04, tipo especial, tamanho médio de 70 a 90 mm de diâmetro transversal, - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação e maturação - quilo -aquisição anual	460	Kg
103	CAQUI 1ª qualidade - tamanho médio, pesando entre 100 e 120 gramas a unidade - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento (60%) - quilo.-aquisição sazonal	70	Kg
104	BERGAMOTA, TANGERINA MONTENEGRINA OU PONCÁ 1ª qualidade - tamanho médio - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação - polpa suculenta - médio grau de amadurecimento (60%) - quilo. - Aquisição sazonal	100	Kg
105	BETERRABA 1ª qualidade, tamanho médio - apresentando as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação – quilo – aquisição anual	300	Kg
106	BATATA DOCE 1ª qualidade - tamanho médio - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação – quilo – aquisição anual	50	Kg
107	BATATA INGLESA escovada 1ª qualidade - grupo i ou ii, classe 2, tipo especial, tamanho médio de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, apresentando as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação - quilo – aquisição anual	660	Kg
108	BANANA BRANCA OU CATURRA 1ª qualidade - tipo especial, tamanho médio a grande - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estando em perfeitas condições de conservação - médio grau de amadurecimento (50 a 70% = adequado para consumo e/ou amadurecimento previsto para no máximo 02 dias; produto verde ou muito maduro ou deteriorado não será aceito) - quilo.-	3.620	Kg
109	AMEIXA, 1ª qualidade - tamanho médio, - apresentando as características bem definidos, fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento (60 - 70%) - - quilo – aquisição sazonal	110	Kg
110	ALHO 1ª qualidade - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação - quilo – aquisição anual	40	Kg

111	ABÓBORA OU MORANGA CABUTIÁ 1ª qualidade - tamanho médio, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação – quilo – aquisição anual	50	Kg
112	ABACAXI PÉROLA 1ª qualidade - tamanho médio, pesando entre 1,2 quilos e 1,4 quilos a unidade - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento (60 - 70%) – unidade – aquisição anual	460	Kg
113	ABACATE 1ª qualidade - tamanho médio, pesando entre 600 e 800 gramas a unidade fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres condições de conservação - médio grau de amadurecimento (50 - 70%) – quilo – aquisição anual	50	Kg

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois geraria maior trabalho de fiscalização contratual frente à falta de padronização e uniformização.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos quanto à eventual responsabilização por eventuais sinistros ocorridos no fornecimento do produto adquirido.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

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

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

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

Administração.

As Secretarias e/ou departamentos requisitantes, indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

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

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) encaminhamento do processo para análise da controladoria interna;
- h) publicação e divulgação do edital e anexos;
- i) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- j) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- k) assinatura e publicação do contrato; e
- l) realização de empenho.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

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

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Vislumram-se impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados no parágrafo seguinte, juntamente com as medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada de acordo com o parágrafo 9 deste ETP: onde tratasse de aquisição de itens que não causam impactos relevantes.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

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.

Cerro Negro/SC, 19 de julho de 2024.

ADEMILSON CONRADO

Prefeito Municipal