



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo nº 019/2024

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Registrar menores preços para eventuais aquisições de gêneros alimentícios, pães e frios/ perecíveis para fornecimento da merenda escolar e demais secretárias do município de Rio Rufino.

A Prefeitura municipal de Rio Rufino, Santa Catarina, necessita adquirir o objeto desta ETP, para atender a necessidade da Secretárias e demais departamentos requisitantes.

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 Rio Rufino, 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 com art. 14, § 1º da Lei 11.947/2009 e na CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015), 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 Rio Rufino.

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL: 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: 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, dispendo-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.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TURISMO: Os produtos citados no item serão utilizados no CAT (Centro de Atendimento ao Turista) para necessidades da secretaria.

Também será para o atendimento ao turista. Frutas e sucos serão para eventos como trilhas e outros os quais a secretarias esteja envolvida.



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.

SASB (SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO): Justifica a necessidade da SASB que tem como objetivo atender às necessidades de abastecimento de alimentos para palestras e outros eventos que a secretaria promoverá durante o ano.

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 normais 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 nº 704/2023.

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 5(dias) dias uteis após a solicitação das secretarias.

4. PESQUISA DE PREÇO.

Com fulcro nas fontes de preços praticados nos âmbitos do 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 nos itens de {1,2, 3, ...159 e 160} 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 704/2024.

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

Conforme consta nos itens de {1,2,3... 159 e 160}, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R\$ 996.627,63 (novecentos e noventa e seis mil, seiscentos e vinte e sete reais e sessenta e três centavos).

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 007/2023).

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	QTD	UNID	ESPECIFICAÇÕES
01	470	KG	ABACATE - tamanho grande, casca sem fungos, íntegro e de consistência firme
02	590	UNID	ABACAXI - tamanho grande, casca sem fungos, íntegro e de consistência firme
03	370	KG	ABOBRINHA ITALIANA - sem ferimentos, consistência firme, sem indícios de perfurações e machucados, ou manchas escuras.
04	130	UNID	ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS - O produto deve ser 100% composto por stévia e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 80 ml.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE RIO RUFINO
GABINETE DO PREFEITO



05	160	UNID	AÇAFRÃO - da terra em pó, para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para consumo, ou alterem suas características naturais. Embalagem de 100g
06	540	UNID	AÇÚCAR MASCADO - isento de sujidades, parasitas e substâncias estranhas, e/ou nocivas. Embalagem de 1 kg
07	1480	PCT	AÇÚCAR REFINADO - especial isento sujidade, parasitas e substâncias estranhas, e/ou nocivas. Embalagem de 1kg
08	210	UNID	ACHOCOLATADO EM PÓ - instantâneo, enriquecido com vitaminas, ferro e ácido fólico, sem adição de outros sabores e odores artificiais, contendo em sua composição cacau, açúcar e ferro. Embalagem de 400g
09	245	UNID	Achocolatado em pó DIET - instantâneo, enriquecido com vitaminas, ferro e ácido fólico, sem adição de açúcar e outros sabores e odores artificiais. Embalagem de 400g
10	490	KG	AIPIM – Congelado, descascado, com todas as partes comestíveis. Embalagem de 1kg.
11	256	UNID	ALHO - cabeça inteira, dentes bem definidos e limpos, firmes e sem machucados, grupo comum, branco, tipo especial, embalagem 500g
12	170	UNID	ALHO TRITURADO – em pasta sem sal. Pote 1kg
13	155	KG	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeiramente crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500g.
14	535	PCT	AMENDOIM - Sem qualquer sujidade. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Apresentar todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500g.
15	165	UNID	AMEIXA PRETA SECA – Sem caroço Pacote 1 kg Obtida de frutas maduras, inteiras, limpas e desidratadas, livre de fermentação, manchas ou defeitos. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega,
16	240	UNID	ARROZ BRANCO - pacote de 1 kg. Características Técnicas: Branco tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e no característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
17	307	PCT	ARROZ PARBOILIZADO - longo, tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitas, pedras e fungos. Embalagem de 5 kg



18	220	PCT	ARROZ INTEGRAL - tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitas, pedras e fungos. Embalagem de 1 kg
19	260	UNID	AVEIA EM FLOCOS FINOS - sem adição de açúcar, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Caixa de 200 g.
20	220	UNID	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS - sem adição de açúcar, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Caixa de 200 g.
21	155	UNID	AZEITE PURO DE OLIVA, EXTRA VIRGEM - embalagem de 500ml. Características Técnicas: Comestível refinado, de 1ª qualidade, acidez máxima 0,5%, isento de aditivos ou substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Produto inspecionado pelo ministério da agricultura, acondicionado em embalagem adequada para transporte e armazenamento devendo constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes.
22	4370	KG	BANANA CATURRA - casca livre de fungos, sem ferimentos e grau médio de amadurecimento
23	390	KG	BATATA DOCE ROXA - tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, livre de parasitas. Com consistência firme, sem indícios de germinação
24	950	KG	BATATA INGLESA - graúda, sem ferimentos e defeitos, consistência firme, sem indícios de germinação e sem manchas esverdeadas.
25	180	KG	BATATA AIPO- graúda, sem ferimentos e defeitos, consistência firme, sem indícios de germinação e sem manchas esverdeadas.
26	1070	LT	BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO, COCO, PESSEGO, SALADA DE FRUTAS E AMEIXA - embalagem de 900 ml a 1l. Características Técnicas: Deve apresentar em sua constituição: leite pasteurizado padronizado, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, corante, aromatizante, espessante, acidulante, conservante, fermento lácteo e estabilizante. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Deve conter as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Máximo de 30 dias.
27	510	LT	BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE - fermentada, sabores diversos (morango, coco, ameixa, salada de frutas, pêssego). E registro no SIF. Embalagem com 1 L.
28	550	KG	BETERRABA SEM FOLHAS - tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, consistência firme



29	570	UNID	BRÓCOLIS - Características Técnicas: Produto de primeira qualidade, ramoso ou de cabeça, limpo, tenro, firme, sem amarelão e sem podridão, com coloração e sabor característico de cada variedade. Embalados em plástico de polietileno transparente.
30	160	PCT	BICARBONATO DE SÓDIO , embalagem de 100g. Características Técnicas: Produto proveniente de matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais.
31	510	UNID	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Composto por no mínimo arroz e sal. NÃO CONTER GLÚTEN E LACTOSE . Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de no mínimo 100g.
32	840	UNID	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO - Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite em pó ou soro de leite em pó e farinha integral de soja. Os produtos devem ser elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de no mínimo 100g até o máximo de 200g.
33	550	UNID	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - Composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, castanha do Pará, fibra natural, amido, edulcorantes e demais substâncias permitidas. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de no mínimo 150g.
34	1370	UNID	BOLACHA DOCE, TIPO MAISENA , pacote de 400g. Características Técnicas: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTA DE GORDURAS TRANS . Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem), estar de acordo com a legislação vigente e possuir data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.
35	920	UNID	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL , embalagem de 400g. Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS , ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.



36	520	PCT	BOLACHA DOCE, TIPO MARIA , pacote de 400g. Características Técnicas: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTA DE GORDURAS TRANS. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem), estar de acordo com a legislação vigente e possuir data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.
37	2190	PCT	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. A embalagem deve estar intacta, íntegra, bem vedada e deve constar: data fabricação, prazo de validade de 12 meses, informações nutricionais e ingredientes.
38	170	Kg	CAQUI FUJI - casca livre de fungos, sem fermentos e grau médio de amadurecimento, in-natura.
39	122	UNID	CANELA EM PÓ - fina, homogenia, livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem com 25 a 50g
40	100	UNID	CANELA EM RAMA - Composto por ramos de canela. Aspecto: Característico. Cor: Marrom. Aroma: Próprio. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de no mínimo 10g até o máximo de 25 a 50g.
41	260	KG	CANJICA DE MILHO , embalagem de 500g. Características Técnicas: Tipo 1, classe amarela, subgrupo despeliculada. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem Deve estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses, e origem do produto.
42	240	KG	CANJQUINHA DE MILHO (QUIRERA) - isenta de mofo ou bolores, e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem de 500g
43	1610	KG	CARNE BOVINA DE 2ª INTEIRA - Congelada, limpa, no máximo 10% de sebo e gordura, sem indícios de fermentação pútrida, registro no SIF. Não apresentar cor marrom esverdeada, livre de parasitas e odor estranho.
44	1860	KG	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA NA HORA - congelada, isenta de cartilagem, ossos e gordura em excesso, não se apresentar com cor marrom esverdeada, odor estranho e indícios de fermentação pútrida, estar livre de parasitas e ter registro no SIF
45	1170	KG	CARNE SUÍNA, SEM OSSO, (TIPO FILEZINHO, LOMBO OU SOBREPALETA), CONGELADO , embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne suína isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em



			embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega.
46	1430	KG	CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA, CONGELADA , embalagem de 1 kg. Características Técnicas: O produto não deve apresentar água, deve ter aspecto próprio, não amolecido, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com rótulo contendo a identificação da empresa, registro em órgão de Inspeção de Produtos de Origem Animal competente, identificação do tipo de carne, data de fabricação e validade. A embalagem deve constar: peso, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango.
47	1320	KG	CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE FRANGO SASSAMI, CONGELADO , embalagem de 1 kg. Características Técnicas: O produto não deve apresentar água, deve ter aspecto próprio, não amolecido, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com rótulo contendo a identificação da empresa, registro em órgão de Inspeção de Produtos de Origem Animal competente, identificação do tipo de carne, data de fabricação e validade. A embalagem deve constar: peso, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango.
48	2550	UNID	CHÁ EM SACHÊ – Caixa com 10 sachês de no mínimo 12g cada. No mínimo 5 sabores diferentes. Na contratação será informado o sabor que deverá ser fornecido.
49	1720	UNID	COXINHA DA ASA DE FRANGO - congelado, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem indícios de fermentação pútrida, registro no SIF. Não se apresentar em descongelamento, com cor branco-esverdeada, embalagem sanguinolenta e com odor estranho. Embalagem de 1 kg
50	360	KG	CEBOLA - tamanho médio, selecionada, sem fungos, consistência firme, sem indícios de germinação
51	410	KG	CENOURA - tamanho médio, selecionada, casca lisa, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação, cor laranja vivo
52	450	UNID	CHOCOLATE EM PÓ 50% - Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó solúvel, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE RIO RUFINO
GABINETE DO PREFEITO



			amargo. Não conter açúcar ser 50% de cacau em pó. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.
53	630	CX	CREME DE LEITE - pasteurizado, homogeneizado, com 20% de gordura UHT. com registro no SIF. Embalagem com 200 g,
54	410	CX	CREME DE LEITE 0% LACTOSE -pasteurizado, homogeneizado, com 20% de gordura UHT. Livre de lactose, com registro no SIF. Embalagem com 200 g
55	150	UNID	CRAVO DA ÍNDIA IN NATURA – PACOTE COM 200 A 250g
56	330	UNID	COUVE-FLOR – Características Técnicas: De primeira qualidade, apresentando folhas firmes e flores fechadas de talos não amarelos e com ausência de manchas pretas e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente.
57	330	PCT	COCO RALADO – embalagem de 100g. Características Técnicas: Sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses.
58	250	KG	CHUCHU – Características Técnicas: De primeira qualidade, livre de defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e sabor característico. Tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente.
59	390	UNID	DOCE DE FRUTAS DIET. Deverá ser fabricado com matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170g.
60	375	UNID	DOCE DE LEITE, EM PASTA, 100% PURO – textura homogênea, isento de gordura trans. Embalagem de 400 g
61	300	UNID	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE – em pasta, 100% puro, textura homogênea, isento de gordura trans. Embalagem de 400 g
62	430	UNID	ERVILHA CONGELADA , embalagem de 350g. Características Técnicas: Boa qualidade, selecionada, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.
63	525	LT	EXTRATO DE TOMATE – concentrado isento de sujidades e de fermentação. Sem estar abaulada, estufada, amassada e nem enferrujada. Embalagem lata com 850g,
64	420	UNID	FARINHA DE AVEIA , embalagem de 200g. Características Técnicas: Cereal puro aveia. 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: 2 meses a partir da data de entrega.



65	196	KG	FARINHA DE MANDIOCA – Tipo 1, seca, branca, isenta se sujidades, parasitas e larvas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de 1kg.
66	253	KG	FARINHA DE MILHO – fubá médio, ausência de umidade e fermentação, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com 1 kg.
67	440	PCT	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO , pacote de 5 kg. Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.
68	410	UNID	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, ausência de umidade, fermentação ou ranço. Embalagem de 1 Kg
69	340	KG	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 – grupo anão, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 1kg
70	166	UNID	FERMENTO BIOLÓGICO , para pão, fresco, com sabor, odor, cor e aspectos característicos. Embalagem de 120 g.
71	260	UNID	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – composto de fosfato mono cálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem pote com 250 g.
72	740	UNID	FILÉ DE TILÁPIA DE 1ª QUALIDADE – sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, in natura, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo - 18° c. Pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração. Embalagem em pacotes de 400g.
73	500	KG	FÍGADO BOVINO EM ISCAS, CONGELADO , embalagem de 1 kg. Características Técnicas: IN NATURA, congelado em tecnologia IQF (individually quick frozen), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. O produto devera' ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem



			especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, origem e carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência.
74	410	LATA	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO , embalagem de 800g. Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses. Ingredientes: Leite magro, proteínas do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol), soro de leite em pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantotênico, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de <i>S. thermophilus</i> , cultura de bifidobactérias. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
75	190	LATA	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEÍNAS ISOLADA DE SOJA , embalagem de 400g. Características Técnicas: Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos, Para crianças com APLV (Alergia a Proteína do Leite da Vaca). Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses.
76	430	UNID	GRANOLA TRADICIONAL - Conter pelo menos, aveia em flocos, flocos de milho ou arroz, castanhas, óleo vegetal e antioxidante. SEM AÇÚCAR. Pode conter, uva passa, mel, frutas desidratadas, linhaça, chia e germe de trigo. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de no mínimo 800g.
77	660	UNID	IOGURTE SEM LACTOSE , embalagem de 540g. Características Técnicas: Iogurte zero lactose, sabores diversos. Ingredientes: Água, açúcar, amido modificado, fosfato tricálcico, fermentos, aromatizantes, corante natural e conservante sorbato de potássio, 0% lactose, sem colesterol e fonte de cálcio. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade
78	740	UNID	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.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE RIO RUFINO
GABINETE DO PREFEITO



79	1440	KG	LARANJA PÊRA - tamanho médio, madura, selecionada, casca lisa, íntegra, livre de fungos, fina.
80	356	KG	LIMÃO - tamanho médio, madura, selecionada, casca lisa, íntegra, livre de fungos, fina.
81	770	UNID	LEITE EM PÓ INTEGRAL , embalagem de 400g. Características Técnicas: Leite integral, lecitina (emulsificante) e instantâneo, fortificado com ferro e enriquecido com vitaminas A, C e D, não contendo glúten. 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.
82	420	UNID	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Composto por leite integral, enzima lactase, vitaminas e minerais e outras substâncias permitidas. Produto embalado em pacote ou lata, contendo peso líquido de no mínimo 300g até o máximo de 500g.
83	280	UNID	LEITE DE COCO - Produto embalado em pacote ou lata, contendo peso líquido de no mínimo 300g até o máximo de 500g. Produto acondicionado em frasco de vidro, contendo peso líquido de no mínimo 500ml até o máximo de 600ml.
84	9098	LT	LEITE DE VACA INTEGRAL – 1L teor de gordura 3%. UHT, tipo longa vida, não deverá conter qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos,
85	1210	LT	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140°C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Caixa tetra Pak individual de 1 litro.
86	380	UNID	LENTILHA – Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem com 500g.
87	1260	KG	MAÇÃ - tipo Fuji ou Gala, tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, casca lisa, sem ferimentos, consistência firme.
88	645	Unid.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - sêmola, sem estar fermentado, rançoso. Embalagem: pacote de 500gr.
89	460	Unid	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - sêmola, sem estar fermentado, rançoso. Embalagem: pacote de 500gr.
90	560	UNID	MACARRÃO CABELO DE ANJO COM OVOS - sem estar em estado de fermentação, rançoso, Embalagem: pacote de 500gr.
91	290	Unid.	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO LETRINHA - sem estar em estado de fermentação, rançoso, Embalagem: pacote de 500gr.
92	1240	KG	MAMÃO FORMOSA - comum, tamanho médio, consistência firme, casca livre de fungos, machucados e íntegra.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE RIO RUFINO
GABINETE DO PREFEITO



93	1400	KG	MANGA TOMY - ou similar, madura, graúda, isenta de machucados, perfurações e fungos.
94	370	UNID	MANJERICÃO DESIDRATADO - Composto por manjeriço desidratado picado. Produto embalado em pacotes individuais, contendo peso de no mínimo 7g.
95	550	UNID	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA - Produto embalado em pacotes individuais, contendo peso de no mínimo 7g. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de 1kg.
96	350	KG	MARACUJÁ - casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles.
97	402	KG	MEL DE ABELHA - produto de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. O rótulo deverá trazer a denominação "MEL" seguida da classificação e informar o peso, selo de fiscalização federal, estadual ou municipal; o nome da empresa produtora, seu endereço e CNPJ. Validade mínima de 18 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg
98	1270	KG	MELANCIA - casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles.
99	850	KG	MELÃO - casca sem deterioração, livre de fungos, consistência firme, sem rachaduras.
100	470	PCT	MILHO PARA PIPOCA - selecionado, classe amarelo tipo 1, isento de mofo ou bolores, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 g.
101	520	PCT	MILHO VERDE CONGELADO, embalagem de 350g. Características Técnicas: De boa qualidade, selecionado. Variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos, embalagem deve estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.
102	70	UNID	MOLHO DE MAIONESE- textura homogênea, isento de gorduras trans. Embalagem de 1kg
103	55	UNID	MOLHO DE MOSTARDA- textura homogênea, isento de gorduras trans. Embalagem de 1kg
104	140	UNID	MOLHO DE CATCHUP- textura homogênea, isento de gorduras trans. Embalagem de 1kg
105	520	UNID	MANTEIGA PURA COM SAL, embalagem de 200g. Características Técnicas: Produto obtido do creme de leite, padronizado. 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.
106	220	UNID	MANTEIGA SEM SAL - embalagem de 200g. Produto obtido do creme de leite, padronizado. Maturado, sem sal. Embalagem: potes de polietileno resistente, devidamente identificado com rotulo impresso de acordo com a legislação vigente, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.
107	800	KG	MORANGO - isenta de sinais de putrefação, sem rachaduras ou cortes.
108	476	UNID	NATA - Possuir no mínimo 48% de gordura, consistência firme e cremosa com sabor suave. Validade não inferior a 30 dias. Embalagem de 300g.
109	140	UNID	NOZ MOSCADA BOLA - homogenia, livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem com 8g.
110	1010	UNID	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 12 meses.
111	370	UNID	ÓLEO DE GIRASSOL - isenta de sinais de putrefação, sem rachaduras ou cortes na casca. Produto acondicionado em garrafa pet, contendo peso líquido de 900ml
112	175	UNID	ORÉGANO DESIDRATADO - livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5 g.
113	1190	UNID	OVOS . Características Técnicas: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, 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 Fresco, casca livre de rachaduras e sujidades.
114	1090	KG	PÊRA - isenta de sinais de putrefação, sem rachaduras ou cortes na casca.
115	570	KG	PESSEGO - isenta de sinais de putrefação, sem rachaduras ou cortes na casca.



116	220	KG	PIMENTÃO VERDE - consistência firme, casca lisa, sem apresentar perfurações ou machucados, sem partes moles.
117	430	KG	PEPINO VERDE. Características Técnicas: In natura, gráudo, novo, de primeira qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.
118	780	UNID	PÃO FRANCÊS INTEGRAL- embalagem de 1kg. Característica técnica: trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, com alto teor de fibra, sal refinado, gordura vegetal hydrogenada, açúcar mascavo de cana, A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 1 meses da entrega.
119	518	UNID	PÃO DE QUEIJO CONGELADO- embalagem de 1kg, deve estar intacta com validade de no mínimo 30 dias.
120	750	KG	POLVILHO AZEDO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno). 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.
121	260	UNID	POLVILHO DOCE - Composto por fécula de mandioca, isento de grumos e impurezas. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de no mínimo 400g até o máximo de 600g
122	730	UNID	POLPA DE FRUTA CONGELADA – VARIOS SABORES
123	1180	UNID	PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA, FATIADO, embalagem de 150g. Características Técnicas: Produto obtido de carne suína, fatiado, sem gordura. Deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor, sabor e odor característicos do produto. Inspeccionado pelo órgão competente. Ingredientes: Carne suína, amido (máx. 2%), proteína de soja, glicose de milho, sal, proteína vegetal, condimentos naturais e aroma natural. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.
124	1370	UNID	QUEIJO MUSSARELA – fatiado, resfriado, empacotado a vácuo e registro no SIF. Embalagem com 160 g.
125	195	UNID	REPOLHO, TIPO BRANCO. Características Técnicas: Boa qualidade. Tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente.



126	345	PCT	SAGU – grupo mandioca, classe pérola, tipo 1, isento de parasitas, larvas e detritos. Embalagem com 500 g.
127	375	KG	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, termos soldado, intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.
128	1045	UNID	SUCO DE UVA, 100% NATURAL, embalagem de 1,5 litro. Características Técnicas: Ingredientes: uva da variedade bordo, tipo colonial, sem conservantes e sem açúcar. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano
129	370	UNID	TEMPERO DESIDRATADO CHIMICHURRI - A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. Produto embalado em pacotes individuais, contendo peso líquido de no mínimo 100g
130	660	KG	TOMATE - com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Tamanho médio, consistência firme, pele lisa, sem fungos e sinais de apodrecimento.
131	1020	Kg	UVA CRIMSON- sem caroço ou sementes in-natura, embalagem de até 500gr, em bom estado de conservação e temperatura adequada, estando intactas, não amassadas e em estado de consumo in-naturas.
132	475	UNID	UVA PASSA – Obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta), de consistência própria e umidade máxima de 25%, VALIDADE de 06 meses após a entrega 200g.
133	500	UNID	UVA PASSA BRANCA – Obtida por perda parcial de água da fruta madura (branca), de consistência própria e umidade máxima de 25%, VALIDADE de 06 meses após a entrega, 200-g
134	250	UNID	VAGEM. Características Técnicas: Aparência fresca, tenra, sem defeitos, de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente. 1kg
135	1360	KG	VERGAMOTA/TANGERINA/MEXERICA - madura, casca íntegra, isenta de machucados e perfurações.
136	227	LT	VINAGRE DE ÁLCOOL - isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais. Embalagem com 900 ml
137	170	LT	VINAGRE DE MAÇÃ - isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais. Embalagem com 900 ml



138	40	UNID	BATATA PALHA -Pacote de 1KG, diversos sabores. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano.
139	100	UNID	Gelatina em pó cx 20gr – diversos sabores. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade.
140	80	UNID	Suco pacote 500gr – diversos sabores. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano.
141	100	UNID	Suco pacote 1kg – diversos sabores. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano.
142	250	UNID	Requeijão – possuir no mínimo 48% de gordura, consistência firme e cremosa com sabor suave. Validade não inferior a 30 dias. Embalagem de 250gr.
143	50	UNID	Amendoim torrado e moido - Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Apresentar todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500g.
144	80	UNID	Café solúvel - embalagem de 160gr, tipo tradicional. O produto deve ser de primeira qualidade, prazo de validade de 12 meses.
145	20	UNID	Champignon sachê – 180gr, O produto deve ser de primeira qualidade, prazo de validade de 12 meses.
146	60	UNID	Tomate seco sachê – livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 180gr.
147	120	MÇ	Rúcula – Aparência fresca, tenra, sem defeitos, de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente.
148	40	UNID	Alface americana - Aparência fresca, tenra, sem defeitos, de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente.
149	65	KG	Salame puro de volta – Fresco de carne suína, O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. 1kg
150	60	UNID	Leite condensado – semidesnatado 395g, prazo de validade de 12 meses.
151	30	UNID	Salsicha – Pacote de 3 quilos de carne de frango e carne suína e condimentos naturais,
152	180	UNID	Pão de forma Integral - fatiado em embalagem com 450/500 gramas.
153	200	UNID	Pão de leite - fatiado em embalagem com 450/500 gramas.
154	50	UNID	Pasta de amendoim 100% integral embalagem com 1kg, prazo de validade de 12 meses.
155	50	UNID	Margarina com sal - embalagem com 500 Gramas, prazo de validade de 12 meses.



156	20	UNID	Nos moscada em pó - pacote com 500g prazo de validade de 12 meses.
157	20	UNID	Gengibre em pó - pacote com 500g prazo de validade de 12 meses.
158	100	UNID	Ricota fresca com sal 500G grama, O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.
159	40	UNID	Ricota fresca sem sal - 500G grama, O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.
160	70	UNID	Queijo colonial - embalagem com 500gr, O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias.

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

Vislumbram-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.

Rio Rufino, 15 de março de 2023.

Dilvana Soares Maccarini

Matricula: 2837

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e
Esportes

Marcieli Kuhnen

Matricula: 2209

Diretora de Administração Financeira

Andreia a. Camargo Silva

Secretaria Assistência Social

Matricula 2092

Célia Costa

Matricula: 2093

Secretaria Municipal Saúde