



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ARAÇOIABA

CONSELHO PERMANENTE DE LUTA
PAB

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial:

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	AÇÚCAR CRISTAL – OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,8% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO C/ PESO LÍQUIDO DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA COM 30KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	8760
ETP 2	AÇAFRÃO EMBALAGEM, CONTENDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	KG	240
ETP 3	ALHO GRAÚDO DE CALIBRE 5. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE BOA QUALIDADE, COMPACTOS E FIRMES. DEVEM APRESENTAR SUFICIENTE EVOLUÇÃO DE TAMANHO, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETEM A SUA APARÊNCIA.	KG	720
ETP 4	AMIDO DE MILHO – ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. SOB A FORMA DE PÓ, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAR NA EMBALAGEM DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO DE SEIS MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR NA EMBALAGEM, RÔTULO COM COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 500 G E/OU 1 KG. VALIDADE NÃO INFERIOR A 360 DIAS.	KG	900
ETP 5	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PC., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	KG	10800
ETP 6	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS.	KG	3600
ETP 7	BISCOITO DOCE – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COMPOSIÇÃO BÁSICA (FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS), LIVRE DE GORDURA TRANS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	PCT	13700
ETP 8	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER. COMPOSTA POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, PROTEÍNA DO SORO DO LEITE CÁLCIO E FERMENTO BIOLÓGICO. ACONDICIONADA EM PC., RESISTENTES COM 400GR E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E ROTULADA COM PESO LÍQUIDO DE 8KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE	PCT	14400
ETP 9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% – CACAU, NÃO ALCALINO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE GORDURA TRANS. SEM LACTOSE, EQUIVALENTE À MARCA "MÃE TERRA" OU SUPERIOR.	KG	540

NRK

ETP 10	CAFÉ EM PÓ – CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ESPÉCIE 100% ARÁBICA, BEBIDA SABOR TIPO INTENSO, BEBIDA DURA, EMBALAGEM VÁCUO PURO EM PACOTES DE 500 GRAMAS.	PCT	1320
ETP 11	COLORIFICO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS, CONTENDO 1KG, ACONDICIONADO, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	600
ETP 12	COMINHO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS. PLÁSTICOS CONTENDO 1KG, COM DIRETRIZES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. POSSUIR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	480
ETP 13	CREME DE LEITE UHT, HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UND/200G	6000
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE –CONCENTRADO, PREPARADO COM FRUTOS, MADUROS ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE, SEM SEMENTES, ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA: MASSA MOLE, COR: VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM: TETRA PAK, PESANDO 340GR. (PASSARÁ POR TESTE SENSORIAL). COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	UND/340G	5400
ETP 15	FARINHA DE MANDIOCA – TORRADA, SECA, TIPO 1, FINA, (EMBALADO EM PACOTE HERMÉTICO DE 1KG.	KG	3360
ETP 16	FARINHA DE MILHO FLOCÃO, PRÉ COZIDO, OBTIDA DE GRÃO DO MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO COM 500GR E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL REFORÇADO DE 10KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	10800
ETP 17	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	4680
ETP 18	FEIJÃO PRETO TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI. ISENTA DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADE (CARUNCHOS/GORGULHOS) E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM: 1 KG	KG	1680
ETP 19	FEIJÃO DE CORDA – FEIJÃO TIPO CORDA, COM CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, DE PRIME, GRÃOS INTEIROS, SEM FUROS E COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRODUTO EMBALADO PRIMÁRIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE COM 1KG DO PRODUTO. FARDOS COM 30KG. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12.178 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.	KG	1800
ETP 20	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	27000
ETP 21	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SORO, PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 200GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND/200G	9000
ETP 22	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO – BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE: INGREDIENTES: LEITE PARCIALMENTE DESNATADO E/OU LEITE PARCIALMENTE RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS (CÁLCIO, MAGNÉSIO E FERRO), VITAMINAS (C, B1, B12, A, ÁCIDO PANTOTÊNICO, BIOTINA), SAL, ESPESANTE CARREGENA, GOMA XANTANA, GOMA GELANA, ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES E ACIDULANTES, ÁCIDOS CÍTRICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM: EMBALAGEM EM U.H.T DE 1L.	LT	7560
ETP 23	MACARRÃO MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO, COMPRIMENTO ENTRE 25 E 30CM, COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA, E SABOR PRÓPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SÊMOLA DE TRIGO, OVO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA PRIMÁRIA DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA PESANDO 1KG COM REGISTRO EM MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	12000
ETP 24	MAÇÃ MAÇÃ NACINAL FUJI, TAMANHO GRANDE, DE 1º QUALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR PROBLEMA COM COLORAÇÃO NÃO CARACTERÍSTICAS, NÃO ESTAR MACHUCADA, PERFURADO, MUITO MADURO E NEM MUITO VERDE. O PRODUTO DEVE ESTAR ÍNTEGRO E EM CAIXA.	KG	7200
ETP 25	MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SAL (65% DE LIPÍDEOS).CARACTERÍSTICA GERAIS: DEVE ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NA MATÉRIA-PRIMA EMPREGADA, ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA, NO QUE SE REFERE A RESÍDUOS DE PESTICIDAS, CONTAMINANTES INORGÂNICOS E MICROBIOLÓGICOS. EM POTES DE 500G.	UND/500G	2640
ETP 26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML. CARACTERÍSTICA SENSORIAL DEVE COMPREENDER ASPECTO LÍMPIDO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. DEVE SER ISENTO DE RANÇO E IMPUREZAS. EMBALAGEM EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ÍNTEGRO, HERMETICAMENTE FECHADO, NÃO VIOLADO. ROTULAGEM CONTENDO	UND	2460

	INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
ETP 27	ORÉGANO NACIONAL, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PACOTE COM 200 GRAMAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	89
ETP 28	SAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REFINADO, IODADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. UNIDADE: 1KG.	KG	960
ETP 29	TEMPERO PAPRICA DEFUMADA – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178
ETP 30	TEMPERO LEMOM PEPPER – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	178
ETP 31	TEMPERO EDU GUEDES – SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGENS PLÁSTICA ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E SUJIDADES. ROTULAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	120
ETP 32	VINAGRE – PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS.	UND	1800
ETP 33	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	7200
ETP 34	COTA RESERVADA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM 10 UNIDADES DE 35G, FEITO A PARTIR DOS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS E LEITE.	PCT	2400
ETP 35	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG.	KG	12060
ETP 36	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DIANTEIRA, TIPO PALETA OU ACÉM, LIMPA. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS, DEVIDAMENTE SELADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF), PESANDO ATÉ 30KG.	KG	4020
ETP 37	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	12060
ETP 38	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA MOÍDA – RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, CARNE ISENTA DE CARTILAGEM, NERVOS E TENDÕES. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. EMBALADA EM PACOTES DE 1 KG. DEVERÁ APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A VERMELHO ESCURO, SEM EXCESSO DE SANGUE, SEM SEBO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	4020
ETP 39	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	6390
ETP 40	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CUBOS DE 30G, C/ ATÉ 5% GORDURA, ISENTA DE PELE E OSSOS, BOA QUALIDADE, CONGELADA, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 02 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE	KG	2130

nrh

CONSELHO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

15/11/2018

	PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
ETP 41	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA.	KG	12780
ETP 42	COTA RESERVADA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM PELE E SEM OSSO – MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM OSSO E SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES E ENTRE OUTROS. NÃO CONTÉM GLUTEN. A CARNE PEITO DE FRANGO DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LAS OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO PODERÃO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO/ÁGUA.	KG	4260
ETP 43	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	5760
ETP 44	COTA RESERVADA – CHARQUE CARNE BOVINA, TIPO PONTA DE AGULHA, CURADA, DESSECADA, SALGADA, TIPO CHARQUE E SEM CONSERVANTES. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHOS, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, CRY-O-VAC. PESANDO ATÉ 30KG, LACRADAS E ROTULADAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. CONTENDO SELO DO SIE OU SIF.	KG	1920
ETP 45	AMPLA CONCORRÊNCIA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	6390
ETP 46	COTA RESERVADA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE E Nº NO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIM, SIE OU SIF).	KG	2130
ETP 47	IOGURTE DE FRUTAS – COM POLPA DE FRUTA INTEGRAL, SABORES DIVERSOS. UNIDADES DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO SEMIDESNATADO E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO SEMIDESNATADO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, AÇÚCAR LÍQUIDO INVERTIDO, POLPA DE FRUTA, ESTABILIZANTE: AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE AMEIXA, CORANTE NATURAL CARAMELO I E IV, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO) ESTABILIZANTE GELATINA E FERMENTO LÁCTEO. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA.	LT	7250
ETP 48	PÃO DOCE – PÃO, DOCE, FARINHA TRIGO / FERMENTO / SAL / AÇÚCAR / MARGARINA E ÁGUA, 50 G, COM COBERTURA DE GOIABADA, EM EMBALAGEM APROPRIADA. VALIDADE: PRODUÇÃO DIÁRIA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO.	UND	96000
ETP 49	PÃO FRANCÊS – INGREDIENTES: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24HORAS APÓS ENTREGA EMBALAGEM: EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, NÃO PODE APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. UNIDADE 50G.	UND	96000
ETP 50	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	19980
ETP 51	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES SABORES: ACEROLA, GRAVIOLA, GOIABA, CAJU E/OU FRUTAS DA ÉPOCA. ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE CONTENDO 1KG.	KG	6660
ETP 52	SALSICHA MISTA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, PESANDO 1KG, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM.	KG	6000

nrh

CONSELHO MUNICIPAL DE LICITAÇÃO
18
PAG

ETP 53	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STÉVIA. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% SÓ STÉVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRODUZIDOS COM 100% DE EDULCORANTE NATURAL DE STÉVIA. SEM ASPARTAME. SEM CICLAMATO, SEM SACARINA. SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	36
ETP 54	ARROZ INTEGRAL – AGULHINHA, LONGO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS DESCASCADOS NÃO POLIDO RICO EM FIBRAS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM PCT., DE 1KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA PLÁSTICA DE 30KG. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	36
ETP 55	AVEIA EM FLOCOS FINOS – FLOCOS DE GRÃOS DE AVEIA MOÍDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO DE 450G. EMBALAGEM DE TRANSPORTE: CAIXA PAPELÃO ONDULADO C/ 12 UNIDADES.	UND	108
ETP 56	BISCOITO DIET – PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABORES DIVERSOS, ALIMENTO INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, SELO DE QUALIDADE E CONFIANÇA DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 150 GRAMAS.	UND	72
ETP 57	BOLACHA INTEGRAL – DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. DESCRIÇÃO ADICIONAL: CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE 400G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES ACERCA DE: PROCEDÊNCIA, MARCA, PRAZO DE VALIDADE, ENTRE OUTROS (NO QUE COUBER), E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OBSERVADAS AS SUAS ESPECIFICAÇÕES.	UND	36
ETP 58	IOGURTE ZERO AÇÚCAR – IOGURTE ZERO COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E/OU LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, LEITE EM PÓ DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA, AMIDO MODIFICADO, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNAS LÁCTEAS E ESTABILIZANTES GELATINA E PECTINA. GARRAFA DE 170G. EX: ITAMBÉ FIT OU SIMILAR.	UND	72
ETP 59	LEITE EM PÓ DESNATADO –INGREDIENTES; ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO; AO QUAL FOI SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, TIPO DESNATADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS; SUAVE, NÃO RANÇOSO; SABOR E ODORE SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. EMBALAGEM: DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. EMBALAGEM: 200G	PCT	108
ETP 60	MACARRÃO INTEGRAL – FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE CEVADA E FARINHA DE SOJA, COM OVOS. FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PCT	36
ETP 61	PÃO INTEGRAL – TIPO SEDINHA APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR. BOLSA COM 10 UNIDADES.	PCT	48

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

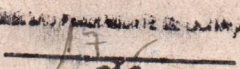
O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

7. Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise. Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivaram a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

m.ktz

Carla Maria Pereira de Souza

 PAB

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de serviço contínuo.

Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto do presente estudo técnico preliminar, da forma como se apresenta.

9. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; e contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 3.655.976,55:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	AÇÚCAR CRISTAL – OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TI	...	KG	8760	4,79	41.960,40
ETP 2	AÇAFRÃO EMBALAGEM, CONTENDO 1KG, COM IDENTI	...	KG	240	32,97	7.912,80
ETP 3	ALHO GRAUO DE CALIBRE 5. CARACTERÍSTICAS G	...	KG	720	31,21	22.471,20
ETP 4	AMIDO DE MILHO – ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO AMILÁ	...	KG	900	7,10	6.390,00
ETP 5	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDO	...	KG	10800	6,25	67.500,00
ETP 6	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, S	...	KG	3600	6,99	25.164,00
ETP 7	BISCOITO DOCE – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, C	...	PCT	13700	5,82	79.734,00
ETP 8	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER. COMPOST	...	PCT	14400	4,48	64.512,00
ETP 9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% – CACAU, NÃO ALCALI	...	KG	540	26,72	14.428,80
ETP 10	CAFÉ EM PÓ – CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUP	...	PCT	1320	18,57	24.512,40
ETP 11	COLORÍFICO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS,	...	KG	600	12,76	7.656,00
ETP 12	COMINHO – DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PCTS. PLÁ	...	KG	480	9,98	4.790,40
ETP 13	CREME DE LEITE UHT, HOMOGENEIZADO, SEM NECE	...	UND/200G	6000	4,15	24.900,00
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE –CONCENTRADO, PREPARADO COM	...	UND/340G	5400	5,19	28.026,00
ETP 15	FARINHA DE MANDIOCA – TORRADA, SECA, TIPO 1,	...	KG	3360	6,94	23.318,40
ETP 16	FARINHA DE MILHO FLOCÃO, PRÉ COZIDO, OBTIDA	...	KG	10800	3,86	41.688,00
ETP 17	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO	...	KG	4680	7,97	37.299,60
ETP 18	FEIJÃO PRETO TIPO 1, PRODUTO CONSTITUÍDO DE	...	KG	1680	9,30	15.624,00
ETP 19	FEIJÃO DE CORDA – FEIJÃO TIPO CORDA, COM CARA	...	KG	1800	9,61	17.298,00
ETP 20	AMPLA CONCORRÊNCIA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL –	...	UND/200G	27000	9,11	245.970,00
ETP 21	COTA RESERVADA – LEITE EM PÓ, INTEGRAL – ENRI	...	UND/200G	9000	9,11	81.990,00
ETP 22	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO – BEBIDA LÁCTEA UH	...	LT	7560	10,23	77.338,80
ETP 23	MACARRÃO MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA PARA	...	KG	12000	4,89	58.680,00
ETP 24	MAÇÃ MAÇÃ NACINAL FUJI, TAMANHO GRANDE, DE	...	KG	7200	10,41	74.952,00
ETP 25	MARGARINA, COM ÓLEO INTERESTERIFICADO, COM SA	...	UND/500G	2640	10,22	26.980,80
ETP 26	ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1, EMBALAGEM PLÁS	...	UND	2460	9,01	22.164,60
ETP 27	ORÉGANO NACIONAL, SABOR E ODOR CARACTERÍSTI	...	KG	89	4,59	408,51
ETP 28	SAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: REFINADO, IOD	...	KG	960	1,91	1.833,60
ETP 29	TEMPERO PAPRICA DEFUMADA – SABOR E ODOR CARAC	...	KG	178	3,12	555,36
ETP 30	TEMPERO LEMOM PEPPER – SABOR E ODOR CARACTERI	...	KG	178	5,91	1.051,98
ETP 31	TEMPERO EDU GUEDES – SABOR E ODOR CARACTERÍST	...	KG	120	9,22	1.106,40
ETP 32	VINAGRE – PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACÉTICO	...	UND	1800	3,10	5.580,00
ETP 33	AMPLA CONCORRÊNCIA – BOLO DE BACIA – PACOTES	...	PCT	7200	14,88	107.136,00

ETP 34	COTA RESERVADA – BOLO DE BACIA – PACOTES COM	...	PCT	2400	14,88	35.712,00
ETP 35	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE BOVINA – CONGELADA	...	KG	12060	33,65	405.819,00
ETP 36	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA – CONGELADA, DI	...	KG	4020	33,65	135.273,00
ETP 37	AMPLA COMCORRÊNCIA – CARNE BOVINA MOIDA – RES	...	KG	12060	18,28	220.456,80
ETP 38	COTA RESERVADA – CARNE BOVINA MOIDA – RESFRIA	...	KG	4020	18,28	73.485,60
ETP 39	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CU	...	KG	6390	18,06	115.403,40
ETP 40	CARNE SUÍNA – PICADA (LOMBO OU PERNIL), EM CU	...	KG	2130	18,06	38.467,80
ETP 41	AMPLA CONCORRÊNCIA – CARNE DE FRANGO – PEITO	...	KG	12780	11,59	148.120,20
ETP 42	COTA RESERVADA – CARNE DE FRANGO – PEITO SEM	...	KG	4260	11,59	49.373,40
ETP 43	AMPLA CONCORRÊNCIA – CHARQUE CARNE BOVINA,	...	KG	5760	35,84	206.438,40
ETP 44	COTA RESERVADA – CHARQUE CARNE BOVINA, TIPO	...	KG	1920	35,84	68.812,80
ETP 45	AMPLA CONCORRÊNCIA – FÍGADO BOVINO – RESFRIAD	...	KG	6390	12,42	79.363,80
ETP 46	COTA RESERVADA – FÍGADO BOVINO – RESFRIADO, D	...	KG	2130	12,42	26.454,60
ETP 47	IOGURTE DE FRUTAS – COM POLPA DE FRUTA INTEGR	...	LT	7250	11,01	79.822,50
ETP 48	PÃO DOCE – PÃO, DOCE, FARINHA TRIGO / FERMENT	...	UND	96000	0,59	56.640,00
ETP 49	PÃO FRANCÊS – INGREDIENTES: COMPOSTO DE FARIN	...	UND	96000	0,58	55.680,00
ETP 50	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES	...	KG	19980	20,00	399.600,00
ETP 51	POLPA DA FRUTA – CONCENTRADA, COM DIFERENTES	...	KG	6660	20,00	133.200,00
ETP 52	SALSICHA MISTA, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E	...	KG	6000	10,43	62.580,00
ETP 53	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STÉVIA.	...	UND	36	7,40	266,40
ETP 54	ARROZ INTEGRAL – AGULHINHA, LONGO, CONSTITUÍD	...	KG	36	6,59	237,24
ETP 55	AVEIA EM FLOCOS FINOS – FLOCOS DE GRÃOS DE AV	...	UND	108	6,65	718,20
ETP 56	BISCOITO DIET – PARA DIETA DE INGESTÃO CONTRO	...	UND	72	12,51	900,72
ETP 57	BOLACHA INTEGRAL – DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR	...	UND	36	7,44	267,84
ETP 58	IOGURTE ZERO AÇÚCAR – IOGURTE ZERO COM POLPA	...	UND	72	6,46	465,12
ETP 59	LEITE EM PÓ DESNATADO –INGREDIENTES; ALIMENTO	...	PCT	108	8,81	951,48
ETP 60	MACARRÃO INTEGRAL – FORMULADO COM FARINHA DE	...	PCT	36	5,49	197,64
ETP 61	PÃO INTEGRAL – TIPO SEDIHA APRESENTANDO A	...	PCT	48	6,97	334,56
					Total	3.655.976,55

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada e no Sistema de Registro de Preços.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em análise, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

M.R.k

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PAG

14. Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15. Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a inexistência da possibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Outros requisitos considerados determinantes - exigência de: capacidade técnico-operacional.

16. Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Araçoiaba - PE, 04 de Fevereiro de 2025.

Maria Rita Galdino Borges Neto

MARIA RITA GALDINO BORGES NETA
Nutricionista