



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP (LEI 14.133/2021)

1. Informações Básicas

Órgão: Município de Angelina (CNPJ nº 82.951.195/0001-10)

Categoria ETP: Aquisição de Gêneros Alimentícios Merenda Escolar.

2. Descrição da Necessidade:

A referida 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 Angelina, 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.

3. Área (s) requisitante (s)

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto.

4. Demonstração da previsão da contratação:

Previsão na Lei Orçamentária Anual – LOA Lei nº 1354/2024 de 25 de novembro de 2024.

O Município ainda não possui o Plano Anual de Contratações.

5. Descrição dos requisitos da contratação

Sustentabilidade:

Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos Estudos Técnicos Preliminares, nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial, bem como Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União e no site da AGU.

Indicação de marcas ou modelos:

Na presente contratação não haverá necessidade da indicação de marca.

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Subcontratação:

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Vistoria:

Não há necessidade de realização de avaliação prévia do(s) local(is) de execução dos serviços.

São requisitos básicos para a contratação do serviço que a empresa:

Consiga entregar os produtos e serviços dentro dos prazos e em consonância ao acordo de nível de serviço estabelecido;

Mantenha as informações da CONTRATANTE, a que tem acesso, sob sigilo; Planeje previamente suas atividades;

Proponha soluções baseadas nas necessidades da CONTRATANTE e nas melhores práticas de mercado e de acordo com as recomendações dos fabricantes das soluções;

Documente e mantenha atualizado o registro das atividades desempenhadas na CONTRATANTE; Todos esses requisitos têm como objetivo a entrega de produtos e serviços com qualidade preestabelecida e dentro do prazo acordado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA; Executar os serviços de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.

Emitir relatório de horas dos serviços prestados. Emitir fatura dos serviços executados.

Das amostras:

Não haverá necessidade de apresentação de amostras.

6. Levantamento de mercado/estimativa de preços

Para definição dos preços observou-se o disposto no Artigo 23 da Lei Federal 14.133/2021.

7. Estimativas de despesas

A estimativa das despesas será de R\$ 444.491,33 (quatrocentos e quarenta e quatro mil e quatrocentos e noventa e um reais e trinta e três centavos).

Estimativa de consumo:

LOTE 1

ITEM	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE
1	300	Açúcar refinado – Característica técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve conter a denominação “açúcar refinado”. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. Pacotes de 1kg.	Pacotes de 1kg
2	675	Água Mineral 20 litros – Embalagem garrafão de polipropileno de 20 litros, sem gás, com lacre de segurança na tampa e involucro. Na entrega recolher o vasilhame vazio.	Bombona retornável de 20L
3	120	Alho in natura – Características técnicas: tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. Pacotes de 200 g.	Pacotes de 200g
4	150	Amendoim descascado – Características: apresentar selo ABICAB e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA Embalagem: 500g.	Embalagem 500g
5	150	Amido de milho: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve	Embalagem 500g



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELINA

		estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	
6	200	Arroz Branco – O produto referido deve ser branco polido, não parboilizado. Não deve apresentar manchas escuras, brancas avermelhadas e/ou esverdeadas. Pacotes 1 kg.	Pacotes 1 kg.
7	50	Arroz Integral – Constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isentos de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, ingredientes e informações nutricionais. Pacotes 1 kg.	Pacotes 1kg
8	650	Arroz Parboilizado – Características técnicas: beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente. Pacotes de 1kg.	Pacotes 1 kg.
9	80	Aveia em Flocos Grande – integral, flocos grandes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos apropriados, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Embalagem de 500g.	Embalagem 500g
10	160	Aveia em Flocos Finos – integral flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos apropriados, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Embalagem de 500g.	Embalagem 500g
11	350	Bebida Láctea – Produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivado de leite, reconstituído ou não, fermentado ou não, com adição ou sem de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabor: Morango. Deve apresentar o certificado de Inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Validade mínima de 5 dias. Embalagens de 900g a 1kg.	Embalagem de 900g a 1 kg
12	20	Bebida Láctea Sem Lactose – Produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivado de leite, reconstituído ou não, fermentado ou não, com adição ou sem de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Deve ser ISENTO DE LACTOSE. Sabor: Morango. Deve apresentar o certificado de Inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Validade mínima de 5 dias. Embalagens de 900g a 1kg.	Embalagem de 900g a 1 kg
13	150	Biscoito de arroz integral - Características: integral, isento de	Embalagem

		glútem, sem gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Embalagem com zíper. Devendo constar informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 150g.	de 150g
14	900	Biscoito de polvilho - Características: polvilho azedo, sal, ovos, óleo de coco, leite integral. Deverá estar isenta de gordura trans. Devem estar acondicionados em embalagem próprias, contendo todas as informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 80g.	Embalagem de 80g
15	220	Bolacha salgada tipo Água e Sal – Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. A quantidade de Fibra deverá ser maior que 1g por porção e 200mg de sódio por porção. Pacotes 400g.	Pacote 400g
16	235	Bolacha doce tipo leite – Características técnicas: cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídeos mínimo de 8%. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filma laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Pacotes de 400g.	Pacote 400g
17	60	Bolacha sem glúten e sem lactose –tipo sequilhos ou cookies de sabores variados. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior à 6 meses. Pacotes de 120 ou 150g.	Pacote de 120 ou 150g
18	200	Café solúvel granulado – Características técnicas: torrado e granulado, produto de 1ª qualidade. Embalagem: aluminizada, e com rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2009. Unidade: Embalagem: 200g.	Embalagem 100g
19	50	Canela em pó – Características técnicas: canela moída em pó, cor marrom, odor característicos. Embalagem plástica transparente, própria, livre de danos. Unidade: Embalagem: 35g.	Embalagem 25g
20	750	Carne bovina moída – Características técnicas: paleta ou músculo, congelada, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervroses, sem gordura. Com características organolépticas (cor, sabor e odor característico). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo em pacotes de 1kg devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de validade. Unidade: Quilograma.	Quilograma.
21	600	Carne Bovina Patinho Iscas – Características: Iscas de no mínimo 2 cm e no máximo 3 cm, sem osso, limpa, sem manchas esverdeadas. Deve conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Em embalagens primárias: Sacos de Polipropileno e	Pacote de 1kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELINA

		embalado à vácuo. Pacotes de 1kg.	
22	750	Carne de Frango (Peito) – Filé. Características técnicas: Filé de peito de frango sem osso, congelado, com pesagem de 1kg. O peito deve ser firme e sem manchas, coloração clara, sem odores. A embalagem deve estar intacta, deve constar o peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Unidade: 1 kg.	Pacote de 1kg
23	550	Carne de frango (Coxa e Sobrecoxa) – Características técnicas: sem osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas, coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de 1kg. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: 1 kg.	Pacote de 1kg
24	550	Cereal de Milho sem açúcar – Flocos de milhos naturais, sem adição de açúcar, enriquecido com vitamina C, vitaminas do complexo B, ferro e zinco. Ingredientes: Milho, sal, ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), pirofosfato férrico (ferro), ácido fólico, sulfato de zinco (zinco), antioxidantes: lecitina de soja e TBHQ. Deve estar armazenado em embalagem transparente e atóxico de contendo data de fabricação, lote e data de validade, informações nutricionais e ingredientes. Unidade: embalagem de 1kg.	Embalagem de 1kg
25	5	Cereal de Milho sem glúten, sem açúcar – Características: Deve conter apenas Milho, mix vitamina e minerais (Vit. A, Vit. Complexo B, Vit. C, Vit. D, ácido fólico, biotina, ferro, zinco) e sal. Deve estar armazenado em embalagem transparente e atóxico, contendo data de fabricação, lote e data de validade, informações nutricionais e ingredientes; Unidade: embalagem de 200g.	Embalagem de 200g
26	150	Chimichurri – Tempero desidratado, contendo: salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal. Embalagem de 12g, contendo todas as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem de 12g
27	200	Chocolate em pó solúvel – Cacau em pó 100%. Características: Cacau em pó, sem adição de açúcar, parcialmente desengordurado e aromatizado. Embalagem própria, deve conter identificação do produto, conter os ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem: 500g.	Embalagem de 500g
28	150	Coco Ralado – Coco ralado sem adição de açúcar. Características técnicas: polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada, conservador INS 223. A embalagem deve estar intacta e contar as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem: 100g.	Embalagem de 100g

29	900	Concentrado de Tomate – Características técnicas: extrato de tomate simples, concentrado. Ingredientes: tomate. Não deve conter na sua composição sal e/ou açúcar. A embalagem deve estar intacta e conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem: 300g	Embalagem de 300g
30	250	Creme de leite Pasteurizado – Nata – Características: Creme de leite pasteurizado, estabilizante carragena. Embalagem: 400g.	Embalagem de 400g
31	350	Doce de Fruta zero açúcar – Características: Cremoso, sabor: banana. Principais ingredientes: banana madura e maçã ou tâmara. Sem glúten, lactose e adição de açúcar. Embalagem de plástico, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e de vencimento. Validade mínima 6 meses a contar a data de entrega do produto. Embalagem plástica: 240g.	Embalagem plástica de 240g
32	10	Farinha de Arroz – A qual não contém glúten. Não devem ser úmidas, fermentadas ou rançosas, devem estar acondicionadas em pacotes plásticos, transparentes, limpos e não violados. Deve apresentar os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg.	Pacote com 1kg
33	200	Farinha De Milho Média Pré-Cozida – características técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: embalagem de 500g	Embalagem de 500g
34	500	Farinha de trigo especial – Características técnicas: deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Embalagem primária: plástica de polietileno ou papel, atóxico, resistente, lacrado, com informação nutricional, teor de umidade máximo de 15%. Unidade: embalagem de 1 kg.	Embalagem de 1kg
35	150	Farinha de trigo integral - fina, de 1ª qualidade enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, com no mínimo 5,6g de fibra alimentar, 1% de gordura, 0% de sódio em 50g do produto seco. embalagem primaria: sacos de papel de 1 kg. prazo mínimo de validade: 4 meses a partir da data de entrega. Unidade: embalagem de 1kg.	Embalagem de 1kg
36	260	Feijão preto anão – Características técnicas: grupo I, tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: 1 kg.	Embalagem 1kg
37	100	Feijão vermelho - : Grupo I/ Tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de	Embalagem 1kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELINA

		identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses da data de entrega. Kg	
38	25	Fermento Biológico instantâneo seco: 125g, embalado a vácuo, O produto referido deve apresentar cor branca, clara, deve estar solto e seco na lata. Validade de no mínimo 45 dias.	Embalagem 125g
39	200	Fermento em pó químico – (para bolo). Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote de plástico resistente. Unidade: Embalagem: 200g.	Embalagem 200g
40	80	Granola – Ingredientes: aveia flocos laminados, flocos de milho, banana passa, uva passa, castanha do Pará, semente de linhaça, gergelim. Deve ser isenta de açúcar adicionado. Embalagem: própria e atóxica, contendo todas as informações de ingredientes, do fabricante, data de fabricação e embalagem. Embalagem: 1kg	Embalagem 1kg
41	550	logurte Natural – Ingredientes: Leite integral pasteurizado e cultura láctea. Embalagem própria, atóxica. Contendo todas as informações de ingredientes, do fabricante, data de fabricação e de validade. Validade mínima de 3 meses, a contar da data de entrega. Embalagem: 500g.	Embalagem 500g
42	40	logurte desnatado – Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite em pó desnatado e fermentos lácteos. Validade mínima de 3 meses, a contar da data de entrega. Embalagem: 170g	Embalagem: 170g
43	60	logurte sem lactose – Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Embalagem própria, atóxica. Contendo todas as informações de ingredientes, do fabricante, data de fabricação e de validade. Validade mínima de 3 meses, a contar da data de entrega. Embalagem: 170g.	Embalagem: 170g
44	100	Leite de coco – para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem de 500ml, em vidro com tampa rosqueada. Unidade: embalagem de 500ml.	Embalagem 500 ml
45	50	Leite em pó desnatado – leite em pó desnatado, sem gordura. Produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. O produto não deve apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto. Embalagem de 400g	Embalagem 400g
46	800	Leite em pó integral – Contendo no mínimo 28% de gorduras. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Unidade: Embalagem: 400g.	Embalagem 400g
47	60	Leite em Pó Integral – sem lactose – Deve ser isento de lactose em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os	Embalagem 300g

		dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: 300g.	
48	700	Macarrão – Características técnicas: tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g.	Embalagem 500g
49	30	Macarrão de Arroz – macarrão de arroz tipo Parafuso. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Pacotes de 500g.	Pacote de 500g
50	450	Macarrão Integral – Características técnicas: tipo parafuso, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g.	Pacote de 500g
51	120	Manteiga sem Sal – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g	Embalagem de 500g
52	10	Manteiga com Sal e sem lactose – Manteiga de primeira qualidade. Ingredientes obrigatórios: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Embalagem: 200g.	Embalagem 200g
53	250	Massa para sopa – Características técnicas: tipo cabelo de anjo, contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: embalagem: 500g.	Embalagem 500g
54	100	Milho de pipoca – Tipo 1. Preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias primas terrosas e parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter data de fabricação e de validade, sendo a validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 500g.	Embalagem 500g
55	300	Milho Verde Enlatado - Obtido de cereais sãos, livres de parasitos, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200g	Embalagem 200g
56	300	Óleo refinado de Girassol – Características técnicas: óleo de girassol refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos em sua composição. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e	Embalagem 900ml



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELINA

		abaulamento. Na embalagem deverá ter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e qualidade do produto, data de fabricação. A data de validade deverá de ser no máximo 5 meses, após a data de autorização de fornecimento emitido pela Prefeitura. Embalagem de 900ml.	
57	25	Orégano – Sabor e Odor característicos. Embalagens: Pacotes de 50g	Embalagem de 50g
58	800	Ovo de Galinha – Características técnicas: fresco, tipo especial, vermelho, de 55 à 60 g de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Apresentar certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: papel, com rótulo, descartável, fechada, sem sujidades. Unidade: Dúzia	Dúzia
59	320	Polvilho Azedo - Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Embalagem: 1Kg.	Embalagem 1kg
60	60	Pó para gelatina sem sabor – Características: pó para preparo de gelatina sem sabor, composto de colágeno animal, neutro, sem conservantes, corantes artificiais e sem aroma, umidade de 2% p/p, validade mínima de 10 meses a contar a entrega. Embalagem de 24 gramas.	Embalagem de 24g
61	600	Queijo Mussarela Fatiado - Fabricado com leite pasteurizado manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem integral, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O produto deve apresentar cor branca à amarelada, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Odor: Láctico, pouco perceptível. Embalagem: 500g.	Embalagem 500g
62	25	Queijo Mussarela Fatiado – Sem Lactose – Características: Leite pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulantes e conservantes natamicina. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O produto deve apresentar cor branca à amarelada, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Embalagem: 150g	Embalagem de 150g
63	300	Requeijão cremoso tradicional – Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizante difosfato tertrasódico e polifosfato de sódio, conservadores ácidos sórbico e nisina e corante natural urucum. Na embalagem deve constar o nome da marca do produto, a data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais. Validade de, no mínimo, 6 meses a partir da entrega. Embalagem: 200g	Embalagem 200g
64	15	Requeijão sem lactose – Ingredientes: Creme de leite para dietas com restrição de lactose, massa para produtos lácteos fundidos (leite pasteurizado desnatado e fermento lácteo). Na embalagem deve constar o nome da marca do produto, a data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações	Embalagem 200g

		nutricionais. Validade de, no mínimo, 6 meses a partir da entrega. Embalagem: 200g	
65	100	Sal – Características técnicas: refinado, iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxico. Umidade máxima de 0,2%. Unidade: 1kg.	Embalagem de 1kg
66	300	Suco de Laranja Integral – Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: embalagem de 5litros	Embalagem de 5 litros
67	150	Tapioca – Características técnicas: Fécula de mandioca e água, isenta de matéria terrosa e parasita. Não apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem polietileno atóxico, identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem: 1kg.	Embalagem de 1kg
68	200	Uva Passa Branca – sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem de 150g	Embalagem de 150g
69	200	Uva Passa Preta – sem adição de açúcar, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, contendo todos os dados de identificação e validade. Embalagem de 150g.	Embalagem de 150g
70	80	Vinagre de Maçã – Características técnicas: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Embalagem de 900ml.	Embalagem de 900ml
LOTE 2			
1	950	Banana branca – Características técnicas: grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A n° 126 de 15/05/81. Deve estar madura ou em processo de amadurecimento, branca, sem machucados. Devem estar em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com a polpa firme e intacta e sem apresentar quaisquer danos físicos ou mecânicos, pragas e doenças. Unidade: Quilograma.	Quilograma
2	745	Batata Inglesa – Lavada ou escovada deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Com tamanho maior de 42 até 70mm. Unidade: Quilograma.	Quilograma
3	150	Beterraba – Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições. Embalagem: Saco de polietileno transparente. Unidade: Quilograma.	Quilograma
4	300	Cebola de cabeça – Características técnicas: classe média, tipo	Quilograma



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELINA

		especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: quilogramas.	
5	350	Cenoura – Características técnicas: sem folhas, média, tipo especial, composição das raízes de 12 à 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: quilogramas.	Quilograma
6	950	Laranja Pêra – Características técnicas: grupo I, tipo especial. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, limpas com coloração própria, superfície lisa e fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei. Unidade: quilograma.	Quilograma
7	1.035	Maça – Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa nº 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei. Unidade: Kg	Quilograma
8	700	Mamão Papaya – Produto in natura, de boa qualidade. Papaya de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo estar em ponto de maturação, com a polpa firme e intacta. Embalagens a granel, cada unidade deve pesar entre 500 gramas e 1 quilograma.	Unidades entre 500g e 1kg
9	700	Manga – Madura, coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, pesando 0,3kg cada, sem pontos escuros, sem amassados. Unidade: quilogramas.	Quilogramas
10	150	Melancia - Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei. Unidade: unidade.	Unidade
11	1500	Morango in natura – fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e munida de cálice e pedúnculo verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento, acondicionada em embalagem plástica e transparente. Kg	Quilograma

12	380	Tomate – Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Tipo especial, pesando entre 100 à 200 g a unidade, de acordo com a Portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Quilograma.	Quilograma
LOTE 3			
1	2.000	Pão Integral Fatiado sem leite – Características: com teor de fibras entre 3 e 5%, isento de açúcar e leite. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em sacos em polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para alimento, contando ingredientes, data de fabricação, validade e dados do fornecedor. Embalagem de 400g.	Embalagem de 400g
2	15.000	Pão francês: Características técnicas: pão francês, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega, em condições técnicas e higiênico-sanitária. Embalagem plástica atóxica, contendo a identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Unidade: 50g.	Unidade de 50g

8. Descrição da Solução como um todo

Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar será através de Procedimento licitatório.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação pública é um processo seletivo mediante o qual a Administração Pública oferece igualdade de oportunidade a todos os que com ela queiram contratar, preservando a equidade no trato do interesse público, tudo a fim de cotejar propostas para escolher uma ou algumas delas.

A execução do objeto será realizada de forma parcelada, ou seja, em conformidade com o princípio do parcelamento, a contratação será por Lote, e visa melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.

Para esta licitação será utilizado o **Sistema de Registro de Preços**, pois as quantidades serão solicitadas de acordo com a necessidade da Secretaria solicitante.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica à hipótese dos autos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

No presente momento, o município ainda não possui o Plano Anual de Contratações.

12. Resultados pretendidos



Resultados pretendidos:

- Assegurar a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade para garantir a segurança alimentar dos estudantes.
- Incluir uma variedade de produtos que atendam às necessidades nutricionais, considerando diferentes faixas etárias e preferências alimentares.
- Incluir alimentos nutritivos, visando promover hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.
- Espera-se promover a saúde, a educação alimentar e a satisfação dos estudantes,

A aquisição de gêneros alimentícios visa promover o desenvolvimento local, a sustentabilidade, a segurança alimentar e a qualidade da alimentação escolar, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento educacional dos estudantes.

13. Declaração de Viabilidade (ou não) da contratação

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita mencionada, ou tecnicamente necessária, bem como, diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida para o presente objeto.

14. Responsáveis

MARIANA SENS
Nutricionista