



PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1-OBJETO

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade técnica financeira para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as Metas 1, 2, 3, 4, 5 e 6 do Plano Municipal de Educação do município de Rancho Queimado.

2- INTRODUÇÃO

Considerando a necessidade de garantir uma alimentação de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino e embasar o Termo de Referência, o Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo informar a viabilidade técnica da contratação de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar de acordo com cardápio elaborado por nutricionista em regime de execução indireta e de forma contínua para os alunos matriculados na rede municipal de ensino de Rancho Queimado.

3- FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Lei Federal nº 11.947/2009 – PNAE

Lei Federal nº 14.133/2021

Decreto nº 3068/2023

Lei Complementar nº 123/2006

Instrução Normativa Federal nº 040/2020

Lei Municipal nº 1617/2015 – Plano Municipal de Educação

4- NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade da Secretaria Municipal de Educação de cumprir com a legislação vigente relativa ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e considerando a não existência de meios



PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

próprios para atender essa demanda torna-se necessário a contratação de empresas fornecedoras dos gêneros alimentícios para atender as demandas das escolas.

Os gêneros alimentícios selecionados bem como as quantidades propostas foram baseadas no cardápio elaborado por Nutricionista responsável técnica pelo Programa no município, e primou pela oferta de uma alimentação saudável e adequada, com alimentos variados e de acordo com valores nutricionais exigidos na legislação pertinente, em conformidade com a faixa etária dos alunos. A quantidade dos alimentos adquiridos foi baseada no cardápio, atendendo as necessidades das Escolas, de acordo com o número de alunos, havendo uma boa aceitabilidade pelos alunos e reconhecimento dos pais.

A preparação dos alimentos do cardápio será realizada por profissionais especializados que fazem parte do quadro de profissionais efetivos na Secretaria Municipal de Educação.

A contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios é primordial para efetivar a alimentação escolar nas escolas e as entregas periódicas durante o ano letivo serão necessárias para manter a qualidade do cardápio.

5- ALINHAMENTO AO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL (PCA)

Nos termos da regulamentação do Município, oriunda do Decreto nº 3068/2023, o Plano Anual de Contratações somente será elaborado no ano de 2025.

6. REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO

A execução dos serviços deverá ocorrer por empresa especializada no ramo.

A Contratada deverá obedecer às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviços do PNAE e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes;

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo seus riscos e as despesas decorrentes da execução do objeto e efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de Referência;

A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitido modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados;

O Contratado é obrigado a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega estipulado no Termo de Referência;

Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestar acerca do aceite final dos produtos; Em caso de recusa do produto, o Contratante deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

A Licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário anual estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação;

A contratação terá respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida no Plano Anual de Contratação, Lei Orçamentária Anual, etc.

7- DESCRIÇÃO E ESTIMATIVA DE QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Item	Descrição do produto	Unidade	Quantidade
1	Abacate Características: tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	1500
2	Abacaxi pérola Características: grupo 2 - polpa branca, categoria 1. Porte médio, com características de cultivo bem definidas. Boa qualidade, firme e intacta, isenta lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho uniforme. Unidade	Unidade	500
3	Abóbora cabotiá Características: casca firme e íntegra, sem rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente, sem partes moles, em perfeita condição de apresentação. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Kg	Kg	250
4	Açafrão da terra em pó (Cúrcuma moída) Características: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 20-30g.	Bem	80
5	Açúcar demerara Características: produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, resultante da purgação do mascavo, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto. A		

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Kg	Kg	120
6	Açúcar refinado Características: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 5 kg.	Pct	200
7	Alface lisa Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. As folhas devem estar brilhantes e lisa, firmes e sem marcas escuras. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Maço	Maço	200
8	Alface crespa Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Maço	Maço	200
9	Alho in natura Características: 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. Kg	Kg	80
10	Alho poró Características: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Unidades de no mínimo 150g.	Unidade	300
11	Amendoim cru Características: Ingrediente: amendoim, com Selo de Qualidade Certificada Pró-Amendoim (ABICAB). Com data de validade de 3 meses da data de entrega. Embalagem de 400g	Emb	70
12	Amido de milho Características: produto amiláceo extraído do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa. Embalagem de 500 g.	Emb	50

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

13	Arroz integral Características: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg	Kg	100
14	Arroz parboilizado Características: Beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 5 kg.	Pct	350
15	Banana branca Características: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. kg	Kg	6.000
16	Batata doce Características: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Kg	Kg	300
17	Batata inglesa Características: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Kg	Kg	850
18	Bebida a base de soja Características: deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200ml do produto. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Prazo de validade: de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Litro	Lt	100
19	Beterraba Características: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características de cultivo bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença. Kg	Kg	200

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

20	Biscoito sem glúten Características: fécula de mandioca, açúcar cristal, amido de milho, água, gordura de palma, polvilho, ovos, fermento químico, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcário, estabilizante goma xantana e aroma idêntico ao natural de coco, amendoim ou outros. Observações: não deve conter gordura trans e/ou gordura vegetal hidrogenada. Não pode conter glúten. Não pode conter lactose. Embalagem de 200-300g.	Emb	300
21	Biscoito de polvilho salgado e assado sem lactose Características: tradicional, salgado, assado e crocante, em formato de argola, acondicionados em embalagem primária, pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados, contendo registro e informação nutricional no rótulo, data de fabricação e data de validade (validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante). Não deve conter leite e derivados Embalagem de 80 g.	Emb	1.800
22	Bolacha doce tipo maria Características: 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. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcário) . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Emb 370 g.	Emb	400
23	Bolacha salgada tipo cream cracker sem leite Características: 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. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Não deve conter leite e derivados. Emb de 370g.	Emb	200
24	Brócolis chinês Características: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, unidade de tamanho médio (aprox.. 400g) coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Unidade	Unidade	360
25	Cacau em pó 100% Características: Ingredientes básicos: cacau em pó características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; prazo de validade: mínima de 8 meses a contar a partir da data de fabricação com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Embalagem primaria de 500 gramas e a rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº 360 de 23/12/2003; RDC nº 359, de 23/12/2003)	Emb	200

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	e RDC nº 163, 17/08/2006). O produto deverá estar de acordo com o decreto nº 12.486, de 20/10/1978. Embalagem de 200g.		
26	Café em pó Características: café, torrado e moído, grãos selecionados, torrados com suspensão que proporciona mais aroma e sabor ao café, embalados à vácuo, com selo de pureza ABIC. Embalagem de 500g.	Emb	40
27	Canela em pó Características: canela em pós pura, sem adição de açúcar, com data de validade mínima de seis meses. Embalagem de 30-50 gramas.	Emb	30
28	Canjica de milho branco Características: de primeira qualidade, deve ser milho branco, grãos selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.	Emb	50
29	Carne bovina moída Características: patinho, músculo ou colchão mole, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Kg	Kg	1.000
30	Carne bovina picada Características: patinho ou colchão mole, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas impressas eletronicamente de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Kg	Kg	700
31	Carne de frango - Coxa e sobrecoxa sem osso Característica: congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes	Kg	800

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	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. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Kg		
32	Carne de frango sassami Características: peito, sem osso, sem pele, congelado . Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Kg	Kg	800
33	Carne de frango – peito sem osso Características: sem osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um quilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -12 à -18°C em veículos e caixas próprias para transporte. Kg	Kg	800
34	Cebola de cabeça Características: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, sem a presença de brotos. Kg	Kg	500
35	Cebolinha verde Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maço	Maço	250
36	Cenoura Características: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Kg	Kg	350
37	Chuchu Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, material terroso ou contaminantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Kg	Kg	200

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

38	Coco ralado Característica: em flocos, desidratado, parcialmente desengordurado, não deve conter açúcar. Embalagem aluminizada de 100 gramas, atóxico, hermeticamente fechado e não violada. Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 100 g.	Emb	100
39	Couve folha Características: folhas íntegras, com textura e consistência de vegetal fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso, acondicionado em embalagens plásticas transparentes de primeiro uso. Maço	Maço	200
40	Couve flor Características: vegetal fresco, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Unidade	Unidade	300
41	Cravo da índia Características: especiaria de primeira qualidade, flores de cravo da índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Embalagem de 15 g.	Emb	40
42	Extrato de tomate Características: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR nos ingredientes, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem de 300 g	Emb	350
43	Farinha de aveia Características: produto obtido pela moagem de semente de aveia (Avena sativa, L.), fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A embalagem primária do produto deverá ser de plástico atóxico ou caixa de papelão de material próprio para conter alimentos. Embalagem de 200 g.	Emb	350
44	Farinha de mandioca Características: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Kg.	Kg	150
45	Farinha de milho (Fubá) Características : fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486/78) e Resolução n 38 FNDE. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado e rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Umidade máxima de 15% p/p. E no mínimo 7% p/p de proteínas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica e	Emb	150

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	resistente; contendo informações sobre o produto com a data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Validade 6 meses após a data de entrega. Embalagem de 500g		
46	Farinha de trigo especial Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 5 Kg.	Pct	250
47	Farinha de trigo integral Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%.. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg.	Pct	80
48	Feijão carioca Características: Grupo I / tipo I – isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalagem primária, sacos de polietileno transparente, atóxico, com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. Data validade de no mínimo cinco meses da data de entrega. Kg	Kg	200
49	Feijão preto Características: 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 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	Kg	250
50	Feijão vermelho Características: 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 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	Kg	250
51	Fermento em pó químico (p/ bolo) Características: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. No rótulo deve constar as denominações “Fermento Químico” e “Conservar em lugar fresco e seco”. Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100	Potes	240

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Potes de 100g		
52	Flocos de milho sem açúcar Características: flocos de milho amarelo sem açúcar, adoçantes, agave, mel ou melado. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem transparente atóxica, não violada e resistente. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega. Embalagem de 230-250 g	Pct	100
53	Folha de louro Características: folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. Emb 4 - 5g.	Emb	100
54	Gelatina em pó incolor e sem sabor Características: produto constituído de gel de gelatina em pó incolor e sem sabor. Produto constituído de gelatina em pó. Embalagens atóxica, resistente, lacrada, prazo de validade no mínimo de 6 meses. Emb de no mínimo de 24g.	Emb	200
55	Goiaba Vermelha Características: Fruto apresentando casca com cor verde ou amarela e polpa na cor vermelha, pesando em média de 170g a 225g cada unidade. Sem partes amassadas e estragadas, com grau de amadurecimento ideal para consumo, acondicionada em caixas plásticas vazadas e limpas. Kg	Kg	3.000
56	Granola sem açúcar e sem adoçantes Características: Ingredientes: aveia, flocos de milho, uva -passa, castanha do pará, banana passa, flocos de arroz ou milho, extrato de malte, castanha -do -pará, coco, gergelim, linhaça marrom, aroma e antioxidante natural tocoferol (vitamina E). NÃO DEVE CONTER AÇUCAR, ADOÇANTES, AGAVE, MEL OU MELADO. Embalagem de 800 g.	Pct	150
57	Iogurte natural Características: iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Sacos de 900ml.	Sacos	1.000
58	Iogurte natural sem lactose Características: iogurte integral sem sabor e sem lactose. Contendo leite pasteurizado integral sem lactose e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de		

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Embalagem de 160-180 g	Emb	100
59	Laranja Características: Tipo especial, grupo I, estar de acordo com a Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Kg	Kg	2.000
60	Leite fluído integral Características: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UAT (ultra alta temperatura) ou UHT (do inglês Ultra high temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Embalagem cartonada, composta por polietileno, papel e alumínio, devendo conter a identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade e tabela com informação nutricional. Caixas de 1 litro	Litro	3.000
61	Leite de coco Características: emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 . O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de ENTREGA, em embalagem atóxica, resistente e transparente.. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem de 200 g.	Emb	50
62	Leite em pó zero lactose Características: leite em pó integral. Deve ser ISENTO DE LACTOSE em seus ingredientes. Em embalagem aluminizada, não violada, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 300-380 g.	Emb	100
63	Lentilha verde		

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	Características: tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes de 400 g.	Pct	250
64	Maçã Características: Fugi ou Gala, tipo ou categoria 1, 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. Kg	Kg	2.000
65	Macarrão tipo conchinhas Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. 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, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 500 g	Emb	250
66	Macarrão tipo espaguete integral Características: contendo farinha de trigo integral com glúten, ovos e corantes naturais. 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, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Emb de 500 g	Emb	100
67	Macarrão tipo letrinhas Características: contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten e corantes naturais. 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, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 500 g	Emb	200
68	Macarrão tipo parafuso Características: contendo farinha de trigo especial, sêmola e glúten. 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, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 g.	Emb	500
69	Macarrão tipo penne sem glúten Características: contendo farinha de arroz. 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, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Emb	80

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e SEM GLUTEN. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da entrega. Embalagem de 500 g		
70	Mamão formosa Características: apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. 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. Kg	Kg	2.000
71	Mandioca descascada e congelada Características: Tubérculo de fácil cozimento, descascada e congelada, com cheiro e sabor próprio. Isento de material sujidades, parasitas ou mofo, danos mecânicos e sem parte arroxeadas. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Kg	Kg	300
72	Manga palmer Características: de primeira qualidade, aspecto globoso, maturação adequada, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Kg	Kg	4.000
73	Manteiga sem sal Características: creme de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal) e fermento lácteo. ISENTO: corantes e gordura trans. Aspecto, cor, odor, textura e sabor: característicos. A embalagem primária do produto deverá ser em pote/copo/pacote plástico atóxico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 200 g.	Emb	250
74	Massa para pastel tamanho médio Características: não deverá conter gordura vegetal hidrogenada na composição. Na embalagem de constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado. Prazo de validade mínimo: 15 dias a partir da data de fabricação. Embalagem de 400 g	Emb	500
75	Massa para pizza sem leite Características: o produto deve atender a legislação sanitária vigente, estar fresco, macio, sem a presença de sujidades. Ter aspecto, cor, sabor cheiro e textura característicos. Ingredientes: farinha de trigo, óleo vegetal, fermento biológico, água e sal. Não pode conter leite em sua composição. Unidades medindo 15 cm de diâmetro pesando aproximadamente 180 gramas cada. Em embalagem primária transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes e valor nutricional. Unidade de 180g	Unidade	900
76	Massa para sopa - tipo cabelo de anjo		

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	Características: contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de validade de 5 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500 g	Pct	200
77	Melancia Características: tamanho médio e 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. Kg	Kg	5.000
78	Melão amarelo Características: de primeira qualidade, redondo, graúdo, tamanho e coloração amarela uniformes, polpa intacta, casca íntegra, bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem larvas e sinais de apodrecimento. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Kg	Kg	1.500
79	Milho para pipoca Características: Grupo duro, tipo 01, classe amarela, de primeira qualidade, isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 60, de 22/12/2011. Em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 400 g.	Emb	80
80	Milho verde descascado Características: sem casca, sem cabelo, deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica e transparente e polietileno. Kg	Kg	3.000
81	Morango in natura Características: 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	Kg	1.000
82	Óleo refinado de soja Característica: óleo de soja refinado, 100% vegetal e extra filtrado. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Embalagem de 900ml	Emb	500
83	Orégano Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades.. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 50 a 80 g.	Emb	60

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

84	Ovo de galinha Características: fresco tipo especial, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: Dúzia	Dz	1.500
85	Pão de cachorro quente Características: não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente. Kg	Kg	
86	Pão francês Características: ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; estar fresco, macio, sem a presença de sujidades; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, atóxica, resistente, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional. Não deve ser embalado quente.. Kg	Kg	
87	Pão integral fatiado Características: com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Emb plástica de 400-500g.	Emb	800
88	Pão tipo sanduíche Características: o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. Embalagens de 400-500 g.	Emb	900
89	Pepino comum Características: 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Kg	Kg	250

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

90	Pêra d'água Características: de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, suas condições deverão estar de acordo com a nta-17 (decreto 12.486 de 20/10/78). Com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº 09 de 12/11/02 (sarc. ANVISA, Inmetro). Kg	Kg	3.000
91	Polpa de fruta congelada Características: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi, maracujá e pêssego. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. Embalagem: Embalagem de 100-150 g	Sacos	3.000
92	Polvilho azedo Características: fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega. Kg	Kg	400
93	Queijo tipo mussarela fatiado Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 C°, em veículo e caixas de carregamento próprias. Kg	Kg	500
94	Queijo tipo muçarela fatiado sem lactose Características: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico. Embalagem: Atóxica, resistente ao transporte e armazenamento; contendo dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal, com prazo de validade de no mínimo 1 mês e ser entregue respeitando a temperatura de 0 a 5 C°, em veículo e caixas de carregamento próprias. Embalagem de 150 g	Emb	150
95	Repolho verde Características: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou	Unidade	200

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Unidade		
96	Sal refinado iodado moído Características: constituído de cristais de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote e data de fabricação, quantidade do produto, número do registro. Com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Kg	Kg	150
97	Salsinha Características: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maço	Maço	250
98	Suco de laranja integral 100% fruta Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, açúcar, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt	Unidade	500
99	Suco de uva integral 100% fruta Características: suco integral de uva, sem adição de água, açúcar, conservantes ou corantes. Embalagens contendo data de fabricação e validade. Emb de 1,5 lt.	Emb	1.000
100	Tâmara seca sem açúcar e com caroço características técnicas: tâmaras seca desidratada e embalagens de 200 gramas em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 200g	Emb	50
101	Tilápia congelada – filé Características: Produto obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, estarem totalmente livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos ao processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, de alta transparência, resistente, vedada hermeticamente, termossoldada. Emb 800g	Emb	400
102	Tomate Características: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do redondo médio à grande. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as		

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

	características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Kg	Kg	600
103	Uva tipo niágara Características: Niagara roxa, 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, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg .	Kg	2.000
104	Uva passa preta Características: escura sem semente, sem adição de açúcar em sua composição, embalagem plástica atóxica, transparente, íntegra e termoselada, contendo todos os dados de identificação (data de fabricação, prazo de validade e número de lote do produto). Validade mínima de 6 meses da data da entrega. Embalagem de 500 g	Emb	350
105	Vinagre de maçã Características : de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem de 750 ml	Emb	50

8.LEVANTAMENTO DE MERCADO

Levantamento de mercado consta em Anexo I do ETP

Diante das necessidades apontadas nesse ETP, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a exigência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

Estima-se que o valor da contratação, considerando a aquisição nas quantidades mencionadas seja em torno de R\$ R\$ 854.412,00 (Oitocentos e cinquenta e quatro mil quatrocentos e doze reais). No entanto, tendo em vista que a modalidade escolhida foi registro de preço, a administração não terá a obrigatoriedade de contratar a quantidade total.

10.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

11.JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A centralização das contratações em um único processo licitatório se justifica por economia processual e pela facilidade na contratação e gerenciamento dos contratos e pagamentos. Auxilia na padronização dos serviços a serem contratados, além do que, o aumento no volume total a ser contratado pode despertar maior interesse das empresas do ramo, o que, ao final do processo, geralmente se traduz em preços mais vantajosos para a administração.

A quantidade de itens licitados será comprada parceladamente, de forma mensal ou semanal, de acordo com a necessidade e com a disponibilidade financeira, através da Ordem de Compra, dando prazo razoável para que a empresa possa fazer a entrega no município conforme a ordem de compra.

12.CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objeto desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13.PROVIDÊNCIAS PARA A ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto, pois o mesmo já se encontra em funcionamento e com a equipe plenamente capacitada.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto de acordo com as especificidades estabelecidas:

O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

Cumprе ressaltar que o IFPB oferece cursos de capacitação para fiscais e gestores de contratos, promovidos anualmente, tanto por parte de profissional externo à instituição, quanto por parte de iniciativa da Coordenação de Fiscalização de Contratos, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

Considerando todo o exposto, não há risco da contratação falhar em relação a adequações do ambiente do organização, pois tais adequações não são necessárias.

14.RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- Assegurar uma alimentação escolar de qualidade de acordo com a faixa etária e carga horária presencial escolar, consequentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.
- Através do processo licitatório será possível alcançar os aspectos da economicidade, otimizando os recursos da instituição;

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta



PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul Secretaria Municipal de Educação 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.

15.DESCRICÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procura-se trabalhar cada vez mais com alimentos orgânicos e com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente as unidades de ensino são orientadas a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte de embalagens e resíduos considerados degradáveis.

Quanto a possíveis impactos ambientais, no que tange as Escolas serão tomadas devidas providências com relação ao descarte das embalagens dos alimentos e compostagem dos alimentos perecíveis.

16.GERENCIAMENTO DE RISCO

FASE DE PLANEJAMENTO

RISCO	ESCALA DE PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DO IMPACTO	ESCALA DE IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA RESPONSÁVEL
1-Incorreta identificação da demanda	Raro	Instrução processual inadequada	Muito baixo	Verificar corretamente a demanda. Informar-se corretamente junto ao setor responsável pela demanda, solicitando ratificação ou retificação dos objetos.	Quando detectado o erro quanto a real necessidade da demanda, parar o processo no estágio em que se encontrar e proceder com a retificação dos artefatos técnicos.
2- Falta de designação ou designação	Raro	Falta de análise dos instrumentos processuais. Falta de verificação da	Muito baixo	Identificar corretamente os problemas a serem resolvidos	Análise prévia do objeto a ser licitado, direcionando



PREFETURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

incorreta de responsáveis		necessidade a ser atendida. Falta de dimensionamento correto do objeto a ser licitado			para as equipes corretas
3- Estudos preliminares incorretos	Raro	Instrução processual inadequada. Falha no atendimento das necessidades da área demandante	Muito baixo	Identificar corretamente os setores responsáveis. Solicitar indicação de responsáveis técnicos e demandantes. As indicações deverão ser compostas por servidores com conhecimento técnico do objeto, de legislação pertinente ao objeto e dos procedimentos da contratação	Análise prévia do objeto a ser licitado, direcionando para as equipes responsáveis acompanharem a instrução processu
4. Estimativa inadequada de quantitativo do objeto a ser licitado	Pouco provável	Falha no atendimento das necessidades da área demandante do serviço. Impossibilidade de aditivo contratual (acréscimo ou supressão).	Baixo	Adequado levantamento das reais necessidades da área demandante do serviço. Envolver setores responsáveis na instrução inicial do processo, solicitando ratificação ou retificação dos objetos.	Análise de possibilidade de aditivo contratual, levando em consideração a porcentagem estabelecida para acréscimos ou supressões do objeto em questão.
5- Fracasso da licitação	Raro	Atrasos da execução do objeto com aumento da demanda de tráfego não atendido. Comprometimento do desenvolvimento e segurança da região	Alto	Realizar o adequado levantamento das necessidades de execução com preços compatíveis e atualizados ao valor de mercado. Envolver setores	Formar grupo de trabalho com conhecimento técnico e com experiência, com conhecimento do e condições necessárias em editais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

				responsáveis na instrução inicial do processo, só licitando ratificação ou retificação dos objetos	
6- Impugnação do edital	Pouco provável	Atraso na contratação da empresa e consequente dificuldades para o setor demandante	Alto	Elaborar o edital corretamente. Atentar às normas e legislações vigentes ao elaborar o edital. Compatibilizar informações com o Termo de Referência	Treinamento da equipe de apoio.
7 – Indisponibilidade financeira	Pouco provável	Atraso no fornecimento do objeto solicitado	Alto	Revisar plano de contratações anual, reservar o valor necessário e estipulado para o ano corrente	Planejamento Financeiro

FASE DE GESTÃO CONTRATUAL E EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATADO

RISCO	ESCALA DE PROBABILIDADE	DESCRIÇÃO DO IMPACTO	ESCALA DE IMPACTO	AÇÃO PREVENTIVA	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA RESPONSÁVEL
1- Execução do objeto contratual em desacordo com o Contrato	Raro	Falha no atendimento das necessidades Solução diversa da proposta nos instrumentos convocatórios.	Baixo	Fiscalização semanal a ser realizada pela CONTRATANTE. Determinação clara do objeto contratual. Capacitar a equipe de fiscalização do contrato para identificar fraudes com maior facilidade.	Durante a vigência do contrato, instauração de procedimento de inadimplência contratual, com vistas à aplicação de penalidades contratuais
2- Atrasos na execução do contrato ou baixa produtividade.	Pouco provável	Aumento do custo e demora na execução do serviço Descontinuidade dos serviços	Médio	Fiscalização a ser realizada pela Contratante	Durante a vigência do contrato, instauração de procedimento de inadimplência contratual, com vistas a aplicação

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO**

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

					das penalidades contratuais.
3- Contratação de empresa sem capacidade de executar o Contrato	Pouco provável	Dificuldades na execução contratual, com o não cumprimento adequado do objeto.	Alto	Realizar análise criteriosa da qualificação técnica e econômico-financeira da empresa.	Avaliar adequadamente a empresa.
4- Execução do objeto em desacordo com o contrato	Raro	Não atendimento da demanda do órgão.	Baixo	Realização de gestão e fiscalização adequada.	Capacitação da equipe de fiscalização.
5- Falta de pagamento à contratada	Raro	Insatisfação da contratada. Descumprimento contratual.	Alto	Realizar a análise prévia do orçamento. Realizar gerenciamento e controle do orçamento destinado ao contrato.	Verificar periodicamente o desempenho financeiro do contrato e capacidade de desembolso do órgão.

Critérios para a avaliação dos riscos (escala probabilidade / impacto)

Os riscos serão avaliados de acordo com a seguinte escala de probabilidade:

- I - raro: acontece apenas em situações excepcionais; não há histórico conhecido do evento ou não há indícios que sinalizem sua ocorrência;
- II - pouco provável: o histórico conhecido aponta para baixa frequência de ocorrência no prazo associado ao objetivo;
- III - provável: repete-se com frequência razoável no prazo associado ao objetivo ou há indícios que possa ocorrer nesse horizonte;
- IV - muito provável: repete-se com elevada frequência no prazo associado ao objetivo ou há muitos indícios que ocorrerá nesse horizonte;
- V - praticamente certo: ocorrência quase garantida no prazo associado ao objetivo.

Os riscos serão avaliados de acordo com a seguinte escala de impacto:

- I - muito baixo: compromete minimamente o atingimento do objetivo; para fins práticos, não altera o alcance do objetivo/resultado;
- II - baixo: compromete em alguma medida o alcance do objetivo, mas não impede o alcance da maior parte do objetivo/resultado;
- III - médio: compromete razoavelmente o alcance do objetivo/resultado;
- IV - alto: compromete a maior parte do atingimento do objetivo/resultado;
- V - muito alto: compromete totalmente ou quase totalmente o atingimento do objetivo/resultado.



PREFETURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

Praça Leonardo Sell, nº 40 – Centro – Rancho Queimado – CEP 88470-000

Fones: (48) 3275-3100 – CNPJ 82.892.357/0001-96

17.DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município • de Itaquiraí - MS.

É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação - LBD, o FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como programa suplementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente mas também lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual;

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Rancho Queimado, em 09 de junho de 2025.

KARINA EGER NIENKÖTTER CHAGAS
Secretária Municipal de Educação