



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização de Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

OBJETO

Elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, visando aferir a viabilidade técnica e econômica com base nas informações constantes no Documento de Formalização de Demanda – DFD nº 152/2024, atestando ainda que o mesmo está integrado ao Plano de Contratações Anual - PCA

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

OBJETO DA CONTRATAÇÃO: O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade fazer a análise para futura contratação de empresa (s) especializada (s) para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS necessários para atendimento da Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Ponte Alta do Norte, garantindo a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Lei 11.947/2009). O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar a melhor solução para supri-la em observância as normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A CONTRATADA deverá respeitar as exigências técnicas especificadas no Edital. Os produtos solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade de cada gênero alimentício. Ressalta-se que as especificações representadas no Estudo Técnico Preliminar servirão apenas



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

para determinar um padrão mínimo de qualidade a ser seguido. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes, normas da vigilância sanitária e demais órgãos, quanto a qualidade e transporte dos produtos que serão entregues. A CONTRATADA deverá possuir todas as certificações válidas e atender a todas as formalidades legais para a operação do fornecimento, conforme Legislação Vigente. Possuir veículo adequado do ponto de vista higiênico-sanitário para transporte de alimentos e possuir veículo adequado (dentro das normas exigidas) para transporte de alimentos que necessitem de controle de temperatura para seu armazenamento, conforme Legislações Vigentes. A CONTRATADA deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com os pedidos expedidos, seus prazos, locais e quantias determinadas de acordo com suas necessidades, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá estar ciente sobre o respeito aos prazos de entregas, os locais a serem entregues e seus produtos devem obedecer às especificações informadas pelo contratante, no termo de referência e nas ordens de serviço, tanto em quantidade como em qualidade. Ficando sujeito a penalidades administrativas no caso de não cumprimento de suas obrigações contratuais. Durante a execução de entrega dos produtos, A CONTRATADA deverá prestar informações sobre o andamento do mesmo e, caso ocorra imprevistos deverá notificar por escrito de imediato a Secretaria de Educação Cultura e Desporto, sobre o fato assim com o as devidas medidas que serão tomadas , visando a normalização da entrega dos Produtos. Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria de Educação e/ou seus órgãos de forma expressa. O prazo de pagamento dos produtos será de no Máximo 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada pelo setor de Compra e Gestor Responsável. LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA/EXECUÇÃO: Os produtos deverão ser entregues no prazo de 2 (dois) dias úteis e/ou conforme data de cada cronograma, a partir da solicitação feita através de ordem de compra, que será emitida e encaminhada através do e-mail institucional da contratada. A entrega deverá ser realizada em cada estabelecimento de Ensino conforme descrito em cada ordem de compra. É de responsabilidade da contratada, fornecer e-mail institucional e telefone para comunicação entre contratada e contratante. O prazo de entrega dos produtos seguirá o disposto no Estudo



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

Técnico Preliminar. Pela natureza do objeto (sua perecibilidade) assim como baixa capacidade de armazenamento das unidades escolares, e também em função do controle do prazo de validade dos produtos, se faz necessário o parcelamento das entregas periódicas, que variam conforme cada gênero alimentício podendo ser: diário, semanal, quinzenal ou mensal, conforme a necessidade, concordante com a data e horário solicitada em cada Ordem de Compra, pães e carnes frescas, serão antes das 8 horas da manhã entregues ponto a ponto em cada Unidade de Ensino. Endereço das unidades escolares para as entregas: Centro de Educação Infantil Tia Rose - Rua : 30 de Março s/n - Bairro: São Sebastião. Centro Municipal de Educação Gente Pequena - Rua : Pedro Antonio Casagrande, nº 90 - Bairro: Loteamento Pereira. Centro Municipal de Educação Recanto da Criança - Rua: Nery Carlos Lutz , nº 146 - Bairro: Quatro Pinheiros. Núcleo Municipal José de Anchieta - Rua Francelzão Oliveira da Silva, nº 554 - Bairro São Sebastião. *(Serão entregues os produtos nas referidas Unidades escolares citadas acima e conferidos pela merendeira da escola com a presença da Nutricionista que fará a inspeção dos produtos). A CONTRATADA deve realizar as entregas no horário de atendimento de cada unidade das 07:30h às 10:00h. 1 - Terça feira: produtos perecível. 2 - Quarta feira - produtos não perecível.

ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E DE VALORES

ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	FRUTA	FRUTA, TIPO:ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	250	1.992,50
2	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:ABOBRINHA ITALIANA		UNIDADE	150	550,50
3	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO:ACELGA		UNIDADE	150	898,50
4	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO:REFINADO, COLORAÇÃO:BRANCA		UNIDADE	250	5.942,50
5	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:MANDIOCA / AIPIM, APRESENTAÇÃO:ORGÂNICO	AIPIM CONGELADO	UNIDADE	150	1.305,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

6	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO:ALFACE CRESPA		UNIDADE	200	840,00
7	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:ALECRIM, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADO		UNIDADE	70	241,50
8	CONDIMENTO IN NATURA	CONDIMENTO IN NATURA, ESPÉCIE:ALHO, TIPO:NACIONAL		UNIDADE	50	1.284,00
9	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:ALHO, APRESENTAÇÃO:PÓ		UNIDADE	100	740,00
10	AMENDOIM IN NATURA	AMENDOIM IN NATURA, TIPO:1, APRESENTAÇÃO:SEM CASCA, TAMANHO:MÉDIO		UNIDADE	200	1.684,00
11	AMIDO	AMIDO, BASE:DE MILHO		UNIDADE	80	1.217,60
12	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:BRANCO, SUBGRUPO:INTEGRAL, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1		UNIDADE	40	1.198,00
13	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:PARBOILIZADO, SUBGRUPO:INTEGRAL, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1		UNIDADE	120	3.267,60
14	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:PARBOILIZADO, SUBGRUPO:INTEGRAL, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1		UNIDADE	120	980,40
15	FRUTA	FRUTA, TIPO:BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	BANANA CATURRA	UNIDADE	3000	11.790,00
16	FRUTA	FRUTA, TIPO:BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	100	488,00
17	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA DOCE		UNIDADE	100	485,00
18	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA INGLESA		UNIDADE	250	1.250,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

19	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA BAROA / MANDIOQUINHA	BATATA SALSA	UNIDADE	120	1.008,00
20	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:BETERRABA		UNIDADE	150	600,00
21	BISCOITO		BOLACHÃO DE MEL	UNIDADE	250	5.712,50
22	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:REDONDO, SABOR:NÃO APLICÁVEL, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, TIPO:MARIA		UNIDADE	600	4.464,00
23	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:REDONDO, SABOR:MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA, PRAZO VALIDADE:1 ANO	ISENTO DE LACTOSE	UNIDADE	40	317,60
24	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:REDONDO, SABOR:MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA, PRAZO VALIDADE:1 ANO	ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN	UNIDADE	20	209,40
25	BISCOITO	BISCOITO, SABOR:LEITE, TIPO:ROSQUINHA	SABORES: COCO, CHOCOLATE E LEITE	UNIDADE	600	4.704,00
26	BISCOITO	BISCOITO, SABOR:ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO		UNIDADE	300	3.180,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

27	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:RETANGULAR, SABOR:ÁGUA E GERGELIM, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO		UNIDADE	300	3.567,00
28	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO:BRÓCOLIS COMUM		UNIDADE	200	1.208,00
29	CACAU	CACAU, APRESENTAÇÃO:PÓ, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES		UNIDADE	100	2.284,00
30	CAFÉ	CAFÉ, APRESENTAÇÃO:SOLÚVEL EM PÓ, INTENSIDADE:MÉDIA, TIPO:TRADICIONAL CAPPUCCINO	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL	UNIDADE	400	7.200,00
31	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:CANELA, APRESENTAÇÃO:PÓ		UNIDADE	50	342,50
32	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:CANELA, APRESENTAÇÃO:CASCA	CANELA EM RAMA	UNIDADE	150	702,00
33	CANJICA	CANJICA, GRUPO:ESPECIAL, Nº 3, SUBGRUPO:DESPELICULADA, CLASSE:BRANCA, QUALIDADE:TIPO 3, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:NÃO TRANSGÊNICO		UNIDADE	150	1.375,50
34	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO:MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)			1200	37.392,00
35	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:PATINHO, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM TIRAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	EM ISCAS	UNIDADE	1000	34.080,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

36	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO		UNIDADE	900	17.388,00
37	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, SEM OSSO		UNIDADE	900	14.850,00
38	CARNE SUÍNA IN NATURA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:LOMBO, APRESENTAÇÃO:FATIADA, PROCESSAMENTO:TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	EM ISCAS PEQUENAS	UNIDADE	450	10.053,00
39	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:CEBOLA BRANCA		UNIDADE	200	1.330,00
40	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:CEBOLA BRANCA, APRESENTAÇÃO:PÓ, ADICIONAL:DESIDRATADO		UNIDADE	70	518,00
41	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:CENOURA		UNIDADE	350	1.760,50
42	CHÁ ALIMENTAÇÃO	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO:CHÁ MATE, USO:CULINÁRIO, SABOR:PÊSSEGO		UNIDADE	100	623,00
43	CHÁ ALIMENTAÇÃO	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO:FRUTAS, USO:ENERGÉTICO, SABOR:LIMÃO		UNIDADE	100	623,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

44	CHÁ ALIMENTAÇÃO	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO:CHÁ DE FRUTAS, USO:ALIMENTÍCIO, SABOR:LARANJA		UNIDADE	100	623,00
45	CHÁ ALIMENTAÇÃO	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO:CHÁ MATE, USO:ALIMENTÍCIO	NATURAL	UNIDADE	100	622,00
46	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:CEBOLINHA E SALSA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	250	910,00
47	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:CHUCHU VERDE		UNIDADE	150	544,50
48	CÔCO RALADO	CÔCO RALADO, INGREDIENTES:AMÊNDOA DE CÔCO, APRESENTAÇÃO:TRITURADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM AÇUCAR		UNIDADE	120	816,00
49	TEMPERO	TEMPERO, TIPO:MISTURA PREPARADA PARA EMBUTIDOS CÁRNEOS, APRESENTAÇÃO:PÓ, APLICAÇÃO:PRESUNTOS E APRESUNTADOS EM GERAL, SABOR:ESPECIARIAS E AROMAS NATURAIS	COLORAU EM PACOTES COM 100 GRAMAS	UNIDADE	250	1.017,50
50	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO:COUVE-FLOR		UNIDADE	150	861,00
51	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:CRAVO DA ÍNDIA, APRESENTAÇÃO:FLOR		UNIDADE	50	225,50
52	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA:ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO:UHT		UNIDADE	100	397,00
53	DOCE NÃO CONFEITADO	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO:CREMOSO, SABOR:ABÓBORA, INGREDIENTE ADICIONAL:CÔCO	DOCE DE FRUTAS CREMOSO SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR/ DIVERSOS SABORES	UNIDADE	40	558,80



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

54	DOCE NÃO CONFEITADO	DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO:CREMOSO, SABOR:BANANA, INGREDIENTE ADICIONAL:ABACAXI	DOCE DE FRUTAS CREMOSO DIVERSOS SABORES 400gr	UNIDADE	200	1.264,00
55	DOCE LEITE	DOCE LEITE, TIPO:TRADICIONAL		UNIDADE	200	3.714,00
56	DOCE LEITE	DOCE LEITE, TIPO:TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:ISENTO DE AMIDO	SEM LACTOSE	UNIDADE	30	380,40
57	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE:ERVILHA SECA	ERVILHA CONGELADA E EMBALADA	UNIDADE	300	1.287,00
58	FARINHA CEREAIS	FARINHA CEREAIS, APRESENTAÇÃO:PÓ, COMPONENTES:CENTEIO	MISTURA ISENTA DE GLUTEN E LACTOSE PARA BOLOS E PÃES, CONTENDO ARROZ, AVEIA, E POLVILHO OU ARARUTA	UNIDADE	30	274,80
59	FARINHA CEREAIS	FARINHA CEREAIS, APRESENTAÇÃO:PÓ, COMPONENTES:SEMENTES DE LINHAÇA,		UNIDADE	20	167,00
60	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO:DOMÉSTICO, TIPO:TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL:COM FERMENTO, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		UNIDADE	120	2.469,60
61	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO:AMARELO, TIPO:FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		UNIDADE	300	1.263,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

62	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO:AMARELO, TIPO:BIJU, APRESENTAÇÃO:TORRADA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		UNIDADE	100	1.104,00
63	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO:SECA, SUBGRUPO:BRANCA TORRADA, CLASSE:FINA, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1, ACIDEZ:BAIXA ACIDEZ		UNIDADE	100	919,00
64	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO PRETO, TIPO:TIPO 1		UNIDADE	150	1.263,00
65	FERMENTO	FERMENTO, TIPO:BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO:PÓ GRANULADO			30	292,50
66	FERMENTO	FERMENTO, TIPO:QUÍMICO, APRESENTAÇÃO:PÓ		UNIDADE	170	1.269,90
67	AVEIA BENEFICIADA	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE:BRANCA, APRESENTAÇÃO:EM GRÃOS, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:ENSACADA, INTEIRA COM CASCA	GRANOLA EMBALADA	UNIDADE	100	3.257,00
68	IOGURTE NATURAL	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SABOR:COM SABOR, COMPONENTES:COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA	SABOR MORANGO	UNIDADE	900	7.164,00
69	IOGURTE NATURAL	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SABOR:SORTIDOS, COMPONENTES:COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA, TIPO RESTRIÇÃO:ZERO LACTOSE	SABOR MORANGO	UNIDADE	40	535,60



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

70	FRUTA	FRUTA, TIPO:LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	1000	4.430,00
71	LEITE FLUIDO	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:UHT		UNIDADE	350	19.596,50
72	LEITE FLUIDO	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:UHT, TIPO RESTRIÇÃO:ZERO LACTOSE		UNIDADE	200	994,00
73	"LEITE CONDENSADO"	"LEITE CONDENSADO", INGREDIENTES:LEITE INTEGRAL/AÇÚCAR/LEITE PÓ INTEGRAL E LACTOSE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:HOMOGÊNEO, ISENTO GRANULAÇÕES, COLORAÇÃO BRANCA, A		UNIDADE	150	1.024,50
74	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO, TIPO RESTRIÇÃO:ZERO LACTOSE		UNIDADE	100	1.774,00
75	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO	ISENTO DE SACAROSE E SORO DE LEITE	UNIDADE	300	5.073,00
76	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE:LENTILHA MARROM / CASTANHA		UNIDADE	120	1.408,80
77	FRUTA	FRUTA, TIPO:LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	60	479,40
78	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:LOURO, APRESENTAÇÃO:FOLHA	DESIDRATADO	UNIDADE	70	175,00
79	FRUTA	FRUTA, TIPO:MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	1500	13.230,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

80	FRUTA	FRUTA, TIPO:MAÇÃ RED / MAÇÃ ARGENTINA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	140	1.794,80
81	"MACARRÃO"	"MACARRÃO", TIPO:COM OVOS, FORMATO:TALHARIM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:NÃO APLICÁVEL	MACARRÃO ALFABETO	UNIDADE	50	578,00
82	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:PARAFUSO		UNIDADE	200	1.718,00
83	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:CABELO DE ANJO		UNIDADE	100	1.034,00
84	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:ESPAGUETE	ISENTO DE GLÚTEN	UNIDADE	30	185,70
85	FRUTA	FRUTA, TIPO:MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	2000	15.880,00
86	FRUTA	FRUTA, TIPO:MANGA TOMMY, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	3500	20.720,00
87	MANTEIGA	MANTEIGA, TIPO:EXTRA, COMPOSIÇÃO:COM SAL	MARGARINA	UNIDADE	200	1.924,00
88	LEGUME EM CONSERVA	LEGUME EM CONSERVA, TIPO:MILHO VERDE	CONGELADO	UNIDADE	250	2.492,50
89	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA, GRUPO:DURO, CLASSE:AMARELA, QUALIDADE:TIPO 1, FORMATO ESTOURADO:TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY		UNIDADE	150	981,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

90	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO:PURO, ESPÉCIE VEGETAL:SOJA, TIPO QUALIDADE:TIPO 1		UNIDADE	400	3.076,00
91	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:ORÉGANO, APRESENTAÇÃO:PÓ		UNIDADE	200	538,00
92	BANDEJA OVOS	BANDEJA OVOS, MATERIAL:POLPA MOLDADA, COMPRIMENTO:30 CM, LARGURA:10 CM, CAPACIDADE:12 UN		UNIDADE	800	10.168,00
93	PÃO	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:SEMI- DOCE, TIPO ADICIONAL:BISNAGA, CACHORRO QUENTE		UNIDADE	6000	113.400,00
94	PÃO	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:TIPO FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL		QUILO	200	2.790,00
95	PÃO	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:ITALIANO	PÃO DE LEITE FATIADO	UNIDADE	1000	12.900,00
96	PÃO	PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:DE FORMA, TIPO ADICIONAL:TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO:FATIADO, TIPO EMBALAGEM:EMBALAGEM INDIVIDUAL	ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE	UNIDADE	40	706,80
97	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:PEPINO		UNIDADE	300	1.524,00
98	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:PIMENTÃO VERDE			120	1.438,80
99	SEMENTE	SEMENTE, TIPO:HERBÁCEA, APLICAÇÃO:CULINÁRIA, ESPÉCIE 1:FENO GREGO	PINHÃO FRESCO, IN NATURA, NÃO BROTADOS, SEM SUJIDADES E PARASITOS	UNIDADE	200	1.980,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

100	QUEIJO	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MUÇARELA, APRESENTAÇÃO:FATIADO		UNIDADE	300	12.594,00
101	QUEIJO	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MUÇARELA, APRESENTAÇÃO:FATIADO, TEOR GORDURA:BAIXO TEOR DE GORDURA, TIPO RESTRIÇÃO:ZERO LACTOSE		UNIDADE	80	1.079,20
102	CANJICA	CANJICA, GRUPO:ESPECIAL, Nº 3, SUBGRUPO:DESPELICULADA, CLASSE:AMARELA, QUALIDADE:TIPO 3, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:NÃO TRANSGÊNICO	CANJQUINHA DE MILHO TIPO 1/ QUIRERA/ EMBALADA	UNIDADE	350	2.128,00
103	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO:REPOLHO BRANCO / VERDE			100	368,00
104	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO:REPOLHO ROXO		UNIDADE	80	366,40
105	REQUEIJÃO	REQUEIJÃO, INGREDIENTES:LEITE DESNATADO, CREME DE LEITE, ACIDULANTE, ÁCIDO, TIPO:CREMOSO, CONSERVAÇÃO:1 A 10 ºC, PESO:420 G, TIPO EMBALAGEM:POTE PLÁSTICO, PRAZO VALIDADE:60 (FECHADO) DIAS		UNIDADE	200	1.918,00
106	SAL	SAL, TIPO:REFINADO, APLICAÇÃO:ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO:196 MG/G, ADITIVOS:iodo/PRUSSIATO AMARELO SODA/SÍLICO ALUMÍNIO SÓDIO, ACIDEZ:7,50 PH		UNIDADE	200	588,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

107	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:UVA, TIPO:NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:CONCENTRADO, RENDIMENTO MÍNIMO, 1 PARTE DE SUCO-		UNIDADE	400	5.220,00
108	AMIDO	AMIDO, BASE:DE MANDIOCA, GRUPO:TAPIOCA, SUBGRUPO:SAGU ARTIFICIAL, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1		UNIDADE	170	1.375,30
109	FRUTA	FRUTA, TIPO:TANGERINA / BERGAMOTA, APRESENTAÇÃO:NATURAL		UNIDADE	1500	8.925,00
110	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:TOMATE SALADA		UNIDADE	700	5.523,00
111	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO 1:VAGEM MANTEIGA		UNIDADE	80	1.032,00
112	VINAGRE	VINAGRE, MATÉRIA- PRIMA:ÁLCOOL CANA DE AÇÚCAR, TIPO:NEUTRO, ACIDEZ:4,20 PER, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL:LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS		UNIDADE	150	465,00

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Esta licitação deverá ser empenhada com a despesa: DOTAÇÃO 42 - 3.3.90, FONTE 1.500.0000.1000.00 GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA: Grau alto. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: “Alimentação é mais que ingestão de nutrientes” A alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem esses nutrientes influenciando a saúde e o bem-estar (BRASIL, 2014). Hoje sabemos que a alimentação escolar não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, mas também é essencial para o desenvolvimento, contribui para o crescimento e o



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

desenvolvimento biopsicossocial, ajuda na aprendizagem e no rendimento escolar e na formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos através da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A formação do hábito alimentar inadequado na infância, no momento de formação do paladar, pode ter consequências graves na vida adulta. Crianças precisam de uma alimentação equilibrada, para o crescimento e desenvolvimento adequado. O PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) pode ser compreendido como uma política pública de incentivo à saúde no ambiente escolar, visando a promoção da alimentação adequada e saudável, especialmente nessa faixa etária, em que os hábitos alimentares estão sendo construídos. Portanto, uma alimentação adequada e saudável contribui para a saúde infantil, ou seja, para que as crianças cresçam e se desenvolvam em todo seu potencial. A alimentação tem papel fundamental em todas as etapas da vida, especialmente nos primeiros anos, que são decisivos para o crescimento e desenvolvimento, para a formação de hábitos e para a manutenção da saúde. A aquisição é justificada pela razão da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, sendo alimentos estocáveis tanto sob temperatura ambiente quanto por refrigeração (geladeira - no caso dos laticínios e hortifrutigranjeiros e freezer - no caso das carnes), destinados a atender a alimentação escolar das Escolas e CEI da Rede Municipal de Ensino, administradas pela Secretaria de Educação, Cultura e Desporto do município de Ponte Alta do Norte. A oferta de alimentação adequada e balanceada é um direito do aluno e é regulamentada pela Lei nº 11.947/2009 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. A aquisição também é justificável em razão da necessidade das áreas de produção (cozinhas) de cada unidade escolar contar com os respectivos itens para continuidade da produção de refeições da merenda escolar, visto que a licitação vigente teve seu prazo esgotado em 31 dezembro de 2023. A contratação tem como objetivo atender a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não-perecíveis, destinados a atender a alimentação escolar das Escolas e CEI da Rede Municipal de Ensino, administradas pela Secretaria de Educação, Cultura e Desporto. Diante dos expostos faz-se necessário a realização de Processo Licitatório para aquisição dos itens necessários para que o município possa oferecer uma alimentação suficiente e de qualidade aos educandos que frequentam as unidades municipais de ensino. Proporcionando assim qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente. A Área Administrativa do MUNICIPIO DE PONTE ALTA



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

DO NORTE SC atestará a entrega dos produtos correspondente, mediante a entrega das Notas Fiscais com a assinatura do responsável pelo recebimento da mercadoria nas escolas (NUTRICIONISTA E/OU MERENDEIRA), o que servirá como meio de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá requisito indispensável para a liberação dos pagamentos. LEVANTAMENTO DE MERCADO/PESQUISA DE PREÇO: A pesquisa de preço foi realizada com as Pesquisas de Preços validada pelas Prefeituras de Santa Cecília – SC e Curitiba – SC, onde priorizou-se resultados de preços praticados na região de SC e datas atuais, realizando-se a pesquisa entre os meses de outubro e novembro de 2023. Tendo o mínimo de três orçamentos, foi realizada a média entre os valores para se obter o preço máximo de cada produto. Para a pesquisa dos preços se atentou para valores praticados atualmente no mercado. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS: 1. Para definição do quantitativo dos produtos utilizou-se a média do histórico de consumo de meses anteriores acrescido de margens para possíveis aumentos de demandas ocasionadas por aumento de número de alunos, além das já previstas levando em conta o número de alunos da Rede Municipal de Ensino e o per capita de consumo por cada unidade registrado em planilhas. 2. Os produtos que compõem a Alimentação Escolar a serem adquiridos levaram em consideração os planejamentos dos cardápios elaborados pela nutricionista RT, priorizando a qualidade nutricional e regionalidade da alimentação e seguindo também a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. 3. Estes produtos devem ser fornecidos durante todo o período de vigência do contrato conforme solicitações encaminhadas pelo setor de alimentação escolar. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS: 1.1. Abacaxi pérola: unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8 kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, estarem livres de resíduos de fertilizantes com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a lei da rastreabilidade. 1.2. Abobrinha italiana: de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidades externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a lei da rastreabilidade. 1.3. Acelga: unidades pesando entre 750g e 1kg, fresca, tamanho e coloração



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a lei da rastreabilidade. 1.4. Açúcar branco refinado: embalagem integra e inviolada em embalagens de 5 kg, deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.5. Aipim tipo branco ou amarelo: descascado, congelado não fibroso, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.6. Alface: tipo crespa, com ou sem cabeça, frescas, in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade, livres de ferimentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.7. Alecrim desidratado: pacote com 10 gr, livre de resíduos, de sujidades. deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.8. Alho: bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em sacos plásticos pesando 1 kg. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.9. Alho em pó: embalagem com 25 a 30 gramas deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.10. Amendoim – tipo 1: Isento de substâncias nocivas, parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 400 a 500 g. Deve constar:



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.11. Amido de milho: embalagem integra e inviolada de 1 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.12. Arroz branco polido, classe longo fino, tipo 1, embalagem plástica contendo 5 kg: sem presença de caruncho ou impurezas, Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.13. Arroz parbolizado: classe longo fino, tipo 1, acondicionado em embalagem de polietileno transparente inviolada em embalagens de 5 kg, sem presença de caruncho ou impurezas, prazo de validade de no mínimo 6 meses na data de entrega. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.14. Arroz integral, classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, tipo 1, embalagem plástica contendo 1 kg. sem presença de caruncho ou impurezas. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.15. Banana caturra: in natura, em penca, maduras para consumo na semana, frescas, firmes e com brilho, aroma e sabor da espécie. Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Ausência de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitos e larvas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.16. Banana branca: in natura, em penca, maduras para consumo na semana, frescas, firmes e com brilho, aroma e sabor da espécie. Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Ausência de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitos e larvas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.17. Batata doce: branca/roxa, in natura, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, compacta e firme, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.18. Batata inglesa ou monalisa:



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

in natura, lavada, fresca de tamanho médio, embalagem à granel, integras, sem brotos, pontos escuros, sinais de deterioração e maduras para consumo na semana. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.19. Batata salsa amarela: lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas. 1.20. Beterraba: frescas, in natura, íntegra, de tamanho médio, uniformes, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.21. Biscoito bolachão de mel, contendo entre 1kg e 1,4 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.22. Biscoito doce: tipo Maria, firme, não esfarelado. Embalagem dupla íntegra e inviolada de 350 a 400 gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.23. Biscoito doce isento de lactose e glúten firme, não esfarelado: Embalagem dupla íntegra e inviolada de 350gr a 370 gr.. Preferencialmente sem gorduras trans. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.24. Biscoito doce isento de lactose firme, não esfarelado: Embalagem dupla íntegra e inviolada de 350gr a 370 gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.25. Biscoito doce tipo rosquinha, firme, não esfarelado Sabores coco, chocolate, leite: Embalagem dupla íntegra e inviolada de 350 a 400 gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.26. Bolacha salgada íntegra: tipo água e sal, firme, não esfarelada. Deve conter na composição farinha de trigo íntegra. Embalagem de 350gr a 370 gr. Deve constar: data de fabricação de no



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.27.

Bolacha salgada integral com gergelim: tipo água e sal, firme, não esfarelada. Deve conter na composição farinha de trigo integral e gergelim na sua composição. Embalagem de 350gr a 370 gr. Preferencialmente sem gorduras trans. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.28. Brócolis: fresco, in

natura, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente,

incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.29. Cacau em pó 100%: embalagem com 200g - cacau em pó 100%: embalagem com 200g. Contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten e sem lactose. Sem adição de açúcar. Bolacha salgada integral: tipo água e sal, firme, não esfarelada. Deve conter na composição farinha de trigo integral.

Embalagem de 350gr a 370 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.30. Café em pó: empacotado a

vácuo, embalagem intacta contendo 500 gr do produto. Validade não inferior a 12 meses na data de entrega do produto. Contendo selo da ABIC. Bolacha salgada integral: tipo água e sal, firme, não esfarelada. Deve conter na composição farinha de trigo integral. Embalagem de 350gr a 370 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no

mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.31. Canela em pó: contendo 50 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Bolacha salgada integral: tipo água e sal, firme, não esfarelada. Deve conter na composição farinha de trigo integral. Embalagem de 350gr a 370 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de

lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.32. Canela em rama: contendo 10 a 30 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Bolacha salgada integral: tipo água e sal, firme, não esfarelada.



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

Deve conter na composição farinha de trigo integral. Embalagem de 350gr a 370 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.33. Canjica de milho tipo 1: sem sujidades, caruncho, parasitas. Embalagem atóxica, transparente de 400 a 500 gr. Bolacha salgada integral: tipo água e sal, firme, não esfarelada. Deve conter na composição farinha de trigo integral. Embalagem de 350gr a 370 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.34. Carne bovina, músculo moído, máximo 05% de gordura, sem cartilagens, nervuras e ossos, embalada em plástico de polietileno, atóxico, resistente ao transporte e armazenamanto. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no ministério da agricultura/dipoa e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif. Embalagem contendo 1 kg. Deverá conter também o registro de rastreabilidade (com horário, data e estabelecimento) 1.35. Carne bovina, patinho iscas pequenas, de primeira qualidade, resfriada ou congelada, conforme solicitado na ordem de compra, sem aponeurose, sem gordura aparente, sem ossos, embalada em plástico de polietileno, atóxico, resistente ao transporte e armazenamanto. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, peso do produto, número do registro no ministério da agricultura/dipoa e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif. Embalagem contendo 1 kg. Deverá conter também o registro de rastreabilidade (com horário, data e estabelecimento). Deve constar: data de fabricação de no máximo o dia anterior se for resfriado, máximo 5 dias se for congelada e prazo de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.36. Carne de frango (PEITO SASSAMI): congelado, propriedades organolépticas normais, cortado em tiras pequenas (sassami), sem osso, sem aponeurose, sem pele, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 e a RDC 216 de 2004, ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser adequada as normas sanitárias e demais órgãos de Fiscalização de Produtos de origem animal. Sem tempero congelada, adição de no máximo 6% de água, apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra, livres de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

Embalagem original de 1kg (do frigorífico de procedência do produto) contendo rotulagem de acordo com a legislação e identificação da empresa, bem como data de fabricação e data de validade, quadro de valores nutricionais, registro no SIM, SIE ou SIF. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Produto entregue em carro refrigerado a temperatura inferior a -12°C (graus Celsius) em recipiente isotérmico, e nas condições exigidas pela rdc 216 e atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor.

1.37. Carne de frango (SOBRECOXA): desossada, resfriada, congelado, propriedades organolépticas normais, sem osso, sem aponeurose, sem pele, sem gordura aparente na carne. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 e a RDC 216 de 2004, ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser adequada as normas sanitárias e demais órgãos de Fiscalização de Produtos de origem animal. Sem tempero congelada, adição de no máximo 6% de água, apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra, livres de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem original de 1kg (do frigorífico de procedência do produto) contendo rotulagem de acordo com a legislação e identificação da empresa, bem como data de fabricação e data de validade, quadro de valores nutricionais, registro no SIM, SIE ou SIF. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Produto entregue em carro refrigerado a temperatura inferior a -12°C (graus Celsius) em recipiente isotérmico, e nas condições exigidas pela rdc 216 e atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor.

1.38. Carne suína Lombo, ISCAS PEQUENAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADA, propriedades organolépticas normais, cortada em tiras (iscas) pequenas, sem osso, sem aponeurose, sem gordura aparente. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 e a RDC 216 de 2004, ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser adequada as normas sanitárias e demais órgãos de Fiscalização de Produtos de origem animal. Contendo peso líquido máximo de 1 kg (um quilo) por embalagem. As embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, procedência, fabricante, registro no órgão competente. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Deve



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

constar: data de fabricação de no máximo o dia anterior se for resfriado, máximo 5 dias se for congelada e prazo de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.39. Cebola de cabeça: in natura, fresca, de tamanho médio, embalagem à granel, integras. Sem brotos, sinais de deterioração, larvas e parasitas Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.40. Cebola em pó: embalagem 25 gramas com data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.41. Cenoura: in natura, fresca, de tamanho médio, embalagem à granel, integras. Sem brotos, pontos pretos, sinais de deterioração, larvas e parasitas. Para consumo na semana de entrega. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 10.42 Chá (sabor: pêssego): sachês, sem corantes, aromatizantes artificiais. Para preparo de chá em infusão (que não apresente resíduos no infusão). Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 10.43 Chá (sabor: limão): sachês, sem corantes, aromatizantes artificiais. Para preparo de chá em infusão (que não apresente resíduos no infusão). Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 10.44 Chá (sabor: LARANJA): sachês, sem corantes, aromatizantes artificiais. Para preparo de chá em infusão (que não apresente resíduos no infusão). Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.45. Chá (sabor: NATURAL): sachês, sem corantes, aromatizantes artificiais. Para preparo de chá em infusão (que não apresente resíduos no infusão). Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.46. Cheiro verde - Tempero verde (salsa e cebolinha): frescos, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, de qualidade firme e intacta, isento de



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem adequada, por molho. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. PESO MÍNIMO 300 GR. 1.47. Chuchu: in natura, cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.48. Coco ralado desidratado: sem adição de açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.49. Colorau em pacotes com 100 gramas: Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.50. Couve-flor: fresco, in natura, íntegro, de tamanho médio, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas. Para consumo na semana. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.51. Cravo da índia: contendo no mínimo 10 a 12 gr gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.52. Creme de leite leve UHT, com no mínimo 15% de gordura. embalagem cartonada tipo tetrapack contendo 200g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção DO SIM, SIE OU SIF. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.53. Doce de fruta cremoso sem adição de



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

açúcar: diversos sabores. Embalagem de 200 gr. Validade não inferior a 12 meses na data de entrega do produto. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.54. Doce de fruta cremoso diversos sabores: Embalagem de 400 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.55. Doce de Leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 950 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 10.56 Doce de Leite em pasta. Isento de lactose: Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 10.57 Ervilha: congelada embalada em plástico atóxico, transparente e incolor, isente de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem Inteira e inviolada de



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

300 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.58. Farinha isenta de glúten: Mistura isenta de glúten e lactose para bolos e pães, contendo os seguintes ingredientes (arroz, aveia e polvilho ou araruta. sem umidade, não endurecido, isenta de mofo, bolor e sujidades. Embalagem íntegra e inviolada em embalagem plástica, 200 gr . Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.59. Farinha de linhaça: Embalagem 200 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 10.60 Farinha de trigo: especial, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem umidade, não endurecido, isenta de mofo, bolor e sujidades. Embalagem íntegra e inviolada em embalagem plástica de 5 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 10.61 Farinha de milho: miúda para polenta em embalagem atóxica, inviolada de até 1 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 10.62 Farinha de milho – tipo biju: de primeira qualidade em embalagem atóxica, inviolada de até 1 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.63. Farinha de mandioca: branca tipo 1, fina, seca, embalagem contendo 01Kg, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.64. Feijão preto: tipo 1, grãos íntactos, embalagem íntegra e inviolada de 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, caruncho, pedras e corpos estranhos. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.65. Fermento biológico: seco e instantâneo. Com data de validade mínima de três meses, embalagem bem fechada e intacta. Sabor, cor, odor e aspectos característicos. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.66. Fermento químico: fermento químico para bolo, sem bolores e fermentação. Embalagem intacta de 200 a 250g. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.67. Granola: embalagem plástica contendo kg g, descrito no produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.68. Iogurte: resfriado, não congelado, sabor morango. Embalagem intacta de 900, sem vazamentos. Deve constar: data de fabricação de no máximo 5 dias e prazo de validade de no mínimo 1 mes da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.69. Iogurte isento de lactose: resfriado, não congelado, sabor morango. Embalagem intacta de 830 gr, sem vazamentos. Deve constar: data de fabricação de no máximo 5 dias e prazo de validade de no mínimo 1 mes da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.70. Laranja: tipo pêra, madura, casca fina e lisa, cor amarelo- avermelhado, firme, tamanho médio, propriedades organolépticas características, sem amassados, bolores e leveduras. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.71. Leite integral: leite UHT em embalagem intacta do tipo longa vida. Contendo caixa com 12 unidades de litro. Deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias e prazo de validade de no mínimo 5 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.72. Leite integral isento de lactose: leite UHT em embalagem intacta do tipo longa vida. Contendo 1 litro. Deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias e prazo de validade de no mínimo 5 meses da data de entrega do produto e



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.73. Leite condensado: embalagem contendo 395g Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 5 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. 1.74. Leite em pó integral isento de lactose: de sacarose e de soro do leite: embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados ou pacotes. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 5 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. 1.75. Leite em pó integral instantâneo, isento de sacarose e de soro de leite: embalagens flexíveis de poliéster metalizado/polietileno, resistentes, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem 400 gramas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.76. Lentilha, tipo 1 escolhida: pacote com 400 a 500g, data da validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega da mercadoria. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.77. Limão: tipo thaiti, tamanho médio, maduro, firme, propriedades organolépticas características, sem caule e folhas. Embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.78. Louro desidratado embalagem 3 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.79. Maçã: gala ou fuji, tipo vermelha, madura, nacional, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.80. Maçã: argentina, tipo vermelha, madura, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

organolépticas características. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.81. Macarrão alfabeto: embalagem plástica contendo 1 kg . - macarrão alfabeto, embalagem plástica contendo 500g. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.82. Macarrão parafuso, penne, rigatoni: massa de sêmola isento de ovos, embalagem íntegra e inviolada de 1 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.83. Macarrão cabelo de anjo: massa de sêmola isento de ovos, embalagem íntegra e inviolada de 1 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.84. Macarrão isento de glúten: embalagem de 500 gr íntegra e inviolada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.85. Mamão: formosa, in natura, maduro, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.86. Manga: coloração amarelo-avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados, propriedades organolépticas características. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.87. Margarina: isenta de gorduras trans, cremosa, com no mínimo 70 % de lipídios, com sal, resfriada, não congelada, embalada em potes plásticos com 500 gr. Na embalagem original, devidamente identificada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.88. Milho verde: congelado, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem íntegra e inviolada de 300 gr. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.89. Milho para pipoca: embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, isente de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem Inteira e inviolada de 400 a 500 g. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.90. Óleo de soja: embalagem de 900 ml, intactas. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.91. Orégano: moído, a granel ou embalagem de 15 g. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.92. Ovos: tipo grande, cor vermelha ou branca, intactos, limpos, embalados em bandejas com 12 unidades. Validade não inferior a 30 dias da data da entrega. Com embalagem plástica e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.93. Pão (cachorro quente): pão padrão para cachorro quente com aproximadamente 50 a 60g a unidade. Sendo assado no dia da entrega. E a entrega deverá ser realizada no máximo às 08:00 horas da manhã do dia de consumo. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.94. Pão (Francês): pão com aproximadamente 50 a 65 g a unidade. Sendo assado no dia da entrega. E a entrega deverá ser realizada no máximo às 08:00 horas da manhã do dia de consumo. Data de fabricação (assar) deve ser no dia da entrega. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.95. Pão de leite fatiado: em embalagem plástica contendo 400 a 500g. embalagem com data de fabricação, data de validade e informação nutricional. Data de fabricação do dia anterior ao da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.96. Pão isento de glúten e isento de lactose: fatiado em embalagem plástica contendo 400 a 500g. embalagem com data de fabricação, data de validade e informação nutricional. Data de fabricação do dia anterior ao da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.97. Pepino: para salada, in natura, firme, limpos, sem partes estragadas, amassadas ou moles. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.98. Pimentão verde: in natura, firme, limpos, sem partes estragadas, amassadas ou moles. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.99. Pinhão fresco: in natura, não brotados, sem sujidades ou parasitos 1.100. Queijo: mussarela, fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem de kg. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.101. Queijo zero lactose: mussarela, fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem de 150 gr. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.102. Quirera: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Embalagem atóxica, transparente de 1 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.103. Repolho branco: in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração característica da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades, parasitos e larvas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.104. Repolho roxo: in natura, folhas firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e coloração característica da espécie e variedade, livres de fermentos ou defeitos, não estando danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, ausente de sujidades, parasitos e larvas. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.105. Requeijão cremoso: sabor natural, não congelado, embalagem íntegra e inviolada. unidade contendo entre 180g e 200g. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/ dipoa e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif. 1.106. Sal: refinado, iodado, embalagem atóxica transparente, inviolada, sem umidade. Embalagem de 1 kg. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.107. Suco de uva integral: oriundo da extração do suco da fruta, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem conservantes, acondicionado em embalagens de vidro com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Entrega mensal. 1 a 1,5 litro. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.108. Sagú: de mandioca. Embalagem atóxica transparente, inviolada, de 400 a 500 gramas, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. 1.109. Tangerina: madura, casca fina e lisa, cor amarelo- avermelhado, firme, tamanho médio, propriedades organolépticas características, sem amassados, bolores e leveduras. Para consumo na semana, embalagem a granel. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.110. Tomate salada: tipo comum, in natura, lavado, fresco, tamanho médio, embalagem à granel, íntegros, sem pontos escuros, sinais de deterioração e maduros para consumo na semana. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.111. Vagem: in natura, fresca, tipo curta, cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente, incluindo a Lei da Rastreabilidade. 1.112. Vinagre de álcool: embalagem de 900 ml. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de entrega do produto e número de lote. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente.



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 145/2024

JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O pagamento mensal estará condicionado à quantidade efetivamente adquirida pela NUTRICIONISTA e atestada pela Supervisão da Área Administrativa (setor de compra). Prazo para pagamento: até 30 dias após a emissão da nota fiscal, .

RESULTADOS PRETENDIDOS

Proporcionar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino uma alimentação adequada, através do fornecimento de alimentos de qualidade, variados e seguros para execução e entrega de uma alimentação balanceada e nutritiva, assim como o cumprimento dos critérios estabelecidos em lei.

CONCLUSÃO

Declaro, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto de Ponte Alta do Norte SC.

Ponte Alta do Norte, SC - 18 de janeiro de 2024

Joelma Pasqualli - CPF: 603.119.240-34

Responsável pelo ETP