PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 288

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PROCESSO ADMINISTRATIVO

Município de Cidreira

Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Secretaria de Assistência Social, Cidadania e Habitação, Gabinete do Prefeito, Secretaria Municipal de Indústria e Comércio.

COMPOSIÇÃO DO PROCESSO

Este documento representa a primeira fase do processo licitatório e fornece os estudos necessários para a contratação de uma solução que satisfará a necessidade especificada. A meta principal é analisar minuciosamente a necessidade e encontrar no mercado a solução mais adequada para atendê-la, respeitando as normas em vigor e os princípios que orientam a Administração Pública.

Sendo assim, em um primeiro momento foi solicitado ao departamento de compras para que realizasse a formulação do processo de compra via licitação, em ata de registro de preços, da aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis.

Com o a fim de sanar dúvidas e quaisquer outras questões sobre especificações mínimas dos itens, o departamento de compras contatou as Secretarias solicitantes para obter uma base do objeto final que visa ser adquirido. Assim, obtendo a lista de materiais e quantidades solicitadas com base no pedido vindo diretamente do Secretário das pastas foram dados inícios a esta etapa.

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento da alimentação escolar da rede pública de ensino da Prefeitura Municipal de Cidreira(Secretaria de Educação e Cultura), para atendimento do Lar Municipal do Idoso Almery Magalhães Gomes, Casa de Passagem Vereador Juca Fraga e Centro de Referência da Assistência Social – CRAS Dona Beata(Secretaria de Assistência Social, Cidadania e Habitação), para o Gabinete e Secretaria de Indústria e Comércio, a fim de atender os contribuintes, as autoridades, e também aos cursos oferecidos, proporcionando acolhimento ao público interno e externo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
289

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Essa contratação é imprescindível e necessária e se justifica por atender as exigências legais do PNAE e, também para não interromper ou adiar a alimentação escolar em variedade e adequação nutricional.

Com acesso a alimentação variada e de qualidade, os alunos desenvolvem melhor e apresentam maior rendimento escolar, e também reiteramos a importância da oferta de refeições que cubram a suas necessidades nutricionais durante o período letivo, contemplando assim todas as necessidades energéticas, proteicas, de nutrientes, de vitaminas, e também as diferenças de seletividade alimentar ou questões de saúde específicas desta população.

As Unidades do Lar Municipal do Idoso Almery Magalhães Gomes, Casa de Passagem Vereador Juca Fraga e Centro de Referência da Assistência Social - CRAS Dona Beata, fornecem refeições para seus usuários e residentes, fazendo uso, portanto de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis. Por esse motivo, a contratação se faz necessária a fim de não interromper o fornecimento das refeições, e não desamparar essa população atendida pelo município de Cidreira.

Levando em conta a rotina diária do Gabinete do Prefeito e da Secretaria Municipal da Indústria e Comércio (Procon, Sala do Empreendedor e SINE) em relação a receptividade de autoridades, contribuintes e eventuais cursos ofertados pelo FGTS e AGAS, existe a necessidade em oferecer itens de café e afins para proporcionar acolhimento e um melhor atendimento ao público.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está alinhada com o Plano de Contratações Anual do Município de Cidreira em duas secretarias: Educação e Assistência Social. Em anexo o memorando circular nº 051/20025, que informa a publicação do PCA de Cidreira.

Porém, conforme anexo deste processo, a Secretaria de Indústria e Comércio e Gabinete do Prefeito também solicitaram quantidades, que apesar de não estarem alinhadas com o Plano da Secretaria de Administração já foi notificada a fim de que atualizem o PAC.

A iniciativa visa atender às demandas emergenciais e regulares, garantindo a continuidade da aquisição dos itens necessários para a regular manutenção das atividades das secretarias.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 290

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, na modalidade de Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço por Item.

O fornecedor selecionado deverá atender aos seguintes requisitos:

1) Comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação. Atender os requisitos da Lei nº 14.133/2021 e outras leis relacionadas, complementares e/ou decretos que se aplicam a contratação e termos legais do assunto, tais como: Legislações relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, entre elas: Resolução CD/FNDE nº 6/2020, Resolução CD/FNDE nº 20/2020, Resolução CD/FNDE nº 02/2023, Resolução CD/FNDE nº 21/2021, Decreto nº 10.468/2020, Nota Técnica nº 2139545/2020 COSAN/CGPA/DIRAE, Portaria SAF/MAPA nº 242/2021,Portaria MAPA nº 387/2021, Resolução CFN nº 465/2010.

2) Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produto, peso, orientações sobre armazenamento.

Gêneros não perecíveis:

a) Armazenamento de produtos: Os produtos devem ser armazenados em locais que repeitem as normas da ANVISA quanto à higiene e conservação. Todos os produtos devem ser respeitar rigorosamente os prazos de validade estipulados nas embalagens e características.

b) Condições dos produtos: Devem ter validade mínima de 90(noventa) dias a contar da data de entrega. Devem ser de primeira qualidade e obedecer aos requisitos das embalagens e apresentar todas as características organolépticas próprias de cada um.

Gêneros Perecíveis:

a) Frutas e Verduras: Devem ser entregues em condições organolépticas (cor, sabor e textura) preservadas para ser consumidas durante toda a semana, em equipamentos de transporte limpos e bem apresentados, separados por variedades entre si, nas segundas-feiras e quartas-feiras, de acordo com os pedidos encaminhados previamente, e deve constar em todas as embalagens o nome do produto, a data da embalagem, a validade e a quantidade.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 291

3.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA:

O fornecimento e a aquisição de alimentos serão contratados em regime de registro de preços, com vigência de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme a lei 14.133/2021 se o permitir.

A execução dos serviços ocorrerá conforme as necessidades do município, com data e locais a serem definidos após a emissão da Nota de Empenho.

3.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A CONTRATADA cumprirá todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus Anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

a) Proceder à entrega do objeto no prazo e local fixados, acompanhado da respectiva nota fiscal;

b) Considerar os preços propostos completos e suficientes para o fornecimento do objeto desta contratação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou à má interpretação de parte da CONTRATADA;

c) Arcar com os encargos previdenciários, fiscais (ICMS e outros), comerciais, trabalhistas, tributários, itens, embalagens, tarifas, fretes, seguros, descarga, transporte, material, responsabilidade civil e outros resultantes do contrato, bem como os riscos atinentes à atividade, inclusive quaisquer despesas que venham a incidir sobre os itens, objeto desta contratação;

d) Entende-se por encargos os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e parafiscais, os instituídos por leis sociais, emolumentos, fornecimento de mão de obra especializada, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal, estada, hospedagem, alimentação e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Termo de Referência;

e) Indenizar terceiros e ao CONTRATANTE os possíveis prejuízos ou danos, decorrentes de dolo ou culpa, durante a contratação, em conformidade com o artigo 120 da Lei n.º 14.133/21;

f) Arcar com todas as despesas necessárias à execução do objeto contratado;

g) Cumprir fielmente o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

h) Substituir o objeto avariado no prazo estabelecido neste Termo de Referência;

i) Prestar informações sobre a utilização do objeto;

j) Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução do contrato e em compatibilidade com as obrigações assumidas;

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 292

k) Responder pela qualidade, quantidade, validade, segurança e demais características do objeto, bem como a observação às normas técnicas;

l) Prestar a garantia contratual, manutenção e assistência técnica, caso exigida neste Termo de Referência;

m) Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

n) Executar os serviços conforme as especificações do contrato e as requisições da Secretaria.

o) Responsabilizar-se pelo deslocamento de máquinas e equipamentos, fornecimento de combustível, materiais necessários e manutenção durante a execução dos serviços.

p) Indicar um representante para intermediar a comunicação com a Secretaria.

q) Manter todas as condições de habilitação e qualificação técnica exigidas na licitação.

r) Substituir, às suas expensas, qualquer objeto com vícios ou defeitos.

s) Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros durante a execução dos serviços.

t) Informar à fiscalização qualquer condição inadequada ou risco à execução do contrato.

u) Prestar esclarecimentos e atender prontamente às solicitações da Administração.

v) Não utilizar o contrato para operações financeiras sem autorização expressa.

3.3. - OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE CIDREIRA
DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

a) Receber, fiscalizar, orientar, contestar, dirimir dúvidas emergentes da execução do objeto contratado;

b) Receber o objeto e dar recebimento provisório. Se o objeto contratado não estiver de acordo com as especificações do CONTRATANTE, rejeitá-lo, no todo ou em parte. Do contrário, após a análise de compatibilidade entre o contratado e o efetivamente entregue, será dado o recebimento definitivo;

c) Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 293

d) Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;

e) O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

f) Emitir Nota de Empenho e autorização de aquisição, indicando quantidades, local e prazos de entrega;

g) Promover o pagamento no prazo de até 30(trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal;

h) Registrar e comunicar irregularidades no fornecimento dos serviços;

i) Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando ocorrências e notificando a contratada sobre irregularidades.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A relação entre a demanda prevista e as quantidades de cada item a ser contratado resultou no levantamento detalhado de quantidades de itens que foram feitos pelo corpo técnico da Secretaria de Educação e da Secretaria de Assistência Social, Cidadania e Habitação da Prefeitura Municipal de Cidreira, com base em licitações anteriores. Para o Gabinete do Prefeito e SMIC as estimativas foram realizadas pelo registro de número de visitas.

Os quantitativos necessários estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto e suas adequações com base no consumo e quantidade dos alunos, residentes e usuários dos últimos anos percebidos e acompanhados pelo setor responsável bem como dos profissionais que atuam diretamente ao fornecimento e produção da alimentação.

Lembrando que as secretarias não se obrigam à aquisição da totalidade dos quantitativos, uma vez que na conclusão dos trâmites apontados e início da vigência dos novos contratos, esta aquisição cessará.

A partir do quantitativo previsto para o ano vigente, e conforme considerações detalhadas no Termo de Referência, estimou-se a previsão dos itens, conforme listagem no quadro abaixo:

Item	Alimentos	Descrição	Unid.	Quantidade 2025 /2027
01	Abacate	Ótima qualidade, com casca íntegra e sabor característico da safra.	kg	900

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 294

02	Abacaxi em calda*	Lata , no mínimo 400g, embalagem íntegra.	Unid.	150
03	Abacaxi pérola ou terra de areia	Ótima qualidade, com casca íntegra e sabor característico da safra.	Unid.	550
04	Abobrinha italiana	Ótima qualidade, com casca íntegra sem mofo.	Kg	1.000
05	Achocolatado em pó*	Produto em pó de preparo instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais, contendo açúcar, cacau em pó, maltodextrina, estabilizante lecitina de soja, aroma, vitaminas e minerais. Apresentação pó fino e homogêneo. Embalagem íntegra de no mínimo de 900g.	Unid.	1.400
06	Açúcar refinado	Embalagem plástica atóxica de Kg. Sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico Características físico-químicas para teor de sacarose no mínimo 99,0% p/p. Validade mínima a partir da entrega de seis meses.	Kg	3.070
07	Açúcar cristal	Isento de fermentação, materia terrosa, parasitas ou detritos animais ou vegetais. Com cristais maiores que o açucar refinado. Pacote de 2 kg. Validade de 24 meses.	Unid.	20
08	Adoçante	Frasco. Embalagem integra, sem amassados. Produto seguro. No mínimo de 100 ml.	ml	215
09	Aipim congelado*	Descascado, limpo e congelado. Tamanho médio, embalado em sacos plásticos transparentes de um kg próprios para alimentos com selo de procedência, peso e identificação do produto descritos, data de fabricação e validade. Produto sem manchas, bolores ou outros defeitos. Limpo, firme e de coloração uniforme e cheiro de sabor próprio. Livres de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima a partir da entrega de três meses.	Kg	1.020
10	Alface lisa ou crespa	Produto in natura fresco, pés bem desenvolvidos com folhas íntegras e firmes, não amareladas e/ou murchas; de tamanho, cor e conformação uniforme. Livre de sujidades, parasitas ou larvas.	Mol	3.200
11	Alho a granel	Branco, íntegro. Características técnicas: tipo extra, grupo branco, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem transparente de material apropriado e atóxico.	Kg	1.380
12	Ameixa seca preta*	Embalagem de no mínimo 100g.	Pct	150
13	Amido milho	Embalagem de no mínimo 400g. Produto amiláceo extraído do milho, em forma de pó. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso.	Unid.	250
14	Arroz tipo I, branco *	Polido, grãos uniformes, sem sujeiras ou corpos estranhos. O produto não deve apresentar mofo ou substâncias nocivas, cheiro forte, intenso ou não característico. Qualidade de preparo sem empapamento. Embalagem intacta, com rótulo contendo: identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data do empacotamento. Validade mínima a partir da entrega de seis meses.	Kg	2.100
15	Arroz parboilizado *	Grãos uniformes, sem sujeiras ou corpos estranhos. O produto não deve apresentar mofo ou substâncias nocivas, cheiro forte, intenso ou não característico. Qualidade de preparo sem empapamento. Embalagem intacta, com rótulo contendo: identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data do empacotamento. Validade mínima a partir da entrega de seis meses.	Kg	6.500
16	Atum ralado em óleo comestível *	Atum tipo ralado ou pedaços em óleo comestível, embalagem de no mínimo 500g, peso drenado 475g. Ingredientes: atum, óleo comestível, água, caldo ou extrato vegetal. Não conter glúten ou conservantes. Validade mínima a partir da entrega de seis meses	Unid.	1.100
17	Banana prata	Fresca, madura ou em processo de amadurecimento que suporte o transporte físico, branca, sem machucados, pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com a polpa firme e intacta sem danos físicos ou pragas. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	7.800

UNICIPAL DE CIDREIRA
295

18	Batata doce	Produto desenvolvido, de tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem danos ou lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência ou utilização, sem rachaduras ou cortes na casca, polpa deverá estar intacta e limpa. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	1.300
19	Batata inglesa branca	Produto desenvolvido, de tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem danos ou lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência ou utilização, sem rachaduras ou cortes na casca, polpa deverá estar intacta e limpa. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	15.800
20	Bebida à base de soja Sabores ou tradicional *	Bebida sem lactose, sem proteínas do leite de vaca e sem sabor residual do produto. Embalagem longa vida, tipo tetrapak, contendo 1 litro. No rótulo conter informações nutricionais e alergênicos, prazo de validade e lote. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Litro	150
21	Bebida láctea sabores*	Produto obtido a partir de leite ou leite reconstruído e/ou derivado de leite, reconstruído ou não, fermentado ou não, com adição ou sem de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: morango, ameixa, coco, salada de frutas. Deve apresentar o certificado de inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária de 1 litro em sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação de data de fabricação e de validade mínima de 15 dias.	Litro	4.500
22	Beterraba	Produto desenvolvido, de tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem danos ou lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência ou utilização, sem rachaduras ou cortes na casca, sem amolecimento ou mofo, a polpa deverá estar intacta e limpa. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	1.680
23	Biscoito Amanteigado*	Embalagem de no mínimo 300g. Biscoito doce sabor amanteigado, contendo farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, manteiga, açúcar, leite, ovos e fermento químico. Embalagem sacos de plásticos próprios para alimentos, com identificação de data de fabricação e de validade mínima três meses.	Pct	3.620
24	Biscoito broa de milho*	Embalagem de no mínimo 300g. Biscoito doce sabor amanteigado, contendo farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, manteiga, açúcar, leite, ovos e fermento químico. Embalagem sacos de plásticos próprios para alimentos, com identificação de data de fabricação e de validade mínima 3 meses.	Pct	3.200
25	Biscoito doce sem glúten e lactose*	Tipo sequilhos ou cookies de sabores variados. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior à 6 meses. Pacotes de no mínimo 100g.	Pct	100
26	Biscoito doce tipo Maisena *	Embalagem de no mínimo 300g. Embalagem sacos de plásticos próprios para alimentos, com identificação de data de fabricação e de validade mínima 3 meses.	Pct	2.500
27	Biscoito doce tipo Maria *	Embalagem de no mínimo 300g, embalagem dupla, produto contendo: farinha de trigo, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, amido de milho, lecitina de soja, fermento químico. Embalagem sacos de plásticos próprios para alimentos, com identificação de data de fabricação e de validade mínima 3 meses.	Pct	2.300
28	Biscoito doce tipo Maria tipo integral, sabor chocolate *	Embalagem de no mínimo 300g. Embalagem dupla, produto contendo: farinha de trigo integral, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, amido de milho, lecitina de soja, fermento químico. Embalagem sacos de plásticos próprios para alimentos, com identificação de data de fabricação e de validade mínima 3 meses.	Pct.	300
29	Biscoito salgado de polvilho (sem soja e sem lactose) *	Pacote de no mínimo 50g. Produto contendo essencialmente polvilho azedo, gordura vegetal, água e sal, sem ovos, sem leite e derivados, sem traços de soja.	Pct	150

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 296

30	Biscoito salgado tipo Água e sal *	Embalagem de no mínimo 300g, embalagem dupla. Contendo farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, amido, fermento biológico ou fermento químico. Pelo menos 3 meses de validade a contar da entrega.	Pct	2.550
31	Brócolis	Produto desenvolvido, de tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Sem danos ou lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência ou utilização, sem rachaduras ou cortes na casca, sem amolecimento ou mofo. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Unid.	2.000
32	Cacau em pó*	Embalagem de no mínimo 200g.	Pct	250
33	Café moído tradicional*	Embalagem de no mínimo 400g. Produto de boa qualidade, embalado à vácuo. Torrado e moído com selo de pureza da ABIC. Pelo menos três meses de validade a contar da entrega.	Unid.	2.700
34	Caixa de aveia em flocos finos*	Flocos finos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária em sacos plásticos apropriados para alimentos, fechados, reembalado em caixa de papel vedada. Umidade máxima de 15%. Embalagem de no mínimo 150g. Validade mínima a partir da entrega de três meses.	Unid.	480
35	Caixa de aveia em flocos grossos*	Flocos grossos isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária em sacos plásticos apropriados para alimentos, fechados, reembalado em caixa de papel vedada. Umidade máxima de 15%. Embalagem de no mínimo 150g. Validade mínima a partir da entrega de três meses.	Unid.	200
36	Canela em pau	Apresentação canela em casca, embalagem com apresentação de no mínimo 50g.	Unid.	130
37	Canela em pó (especiaria)*	Embalagem apresentação de no mínimo 20g.	Unid.	200
38	Canjica amarela	Embalagem de no mínimo 400g. Produto obtido a partir de grãos selecionados de milho amarelo.	Unid.	160
39	Carne bovina (corte paleta) congelada *	Carne nova de 1ª qualidade, boa aparência e cor característica, embalagem com rotulagem especificando ou assinalando peso, corte da carne, data de fabricação e validade, e registro no órgão competente. Máximo 10% de gordura, carne limpa sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade, sem osso, sem sebo ou aponevrose (pelancas), corte em peças ou cubos de 60g a 80g aproximadamente conforme solicitação da secretaria. Não apresentar manchas esverdeadas, nem conter cartilagem, couro, pêlos e ossos. Produto embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo e identificação da empresa, registro CISPOA ou SIF com data de abate e prazo de validade no mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo com temperatura controlada e adequada conforme legislação vigente.	Kg	24.000
40	Carne bovina (paleta sem osso) resfriada)	Carne nova, boa aparência e cor característica, embalagem com rotulagem especificando ou assinalando peso, corte da carne, data de fabricação e validade, e registro no órgão competente. Máximo 10% de gordura, carne limpa sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade, sem osso, sem sebo ou aponevrose (pelancas), corte em peças ou cubos de 60g a 80g aproximadamente conforme solicitação da secretaria. Não apresentar manchas esverdeadas, nem conter cartilagem, couro, pêlos e ossos. Produto embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo e identificação da empresa, registro CISPOA ou SIF com data de abate e prazo de validade no mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo com temperatura controlada e adequada conforme legislação vigente.	Kg	1.000
41	Carne bovina moída (corte patinho ou coxão de dentro) congelada *	Carne nova 1ª qualidade, boa aparência e cor característica, embalagem com rotulagem especificando ou assinalando peso, corte e apresentação, data de fabricação e validade, e registro no órgão competente. Máximo 15% de gordura, carne limpa sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão	Kg	22.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 297

		de qualidade, sem osso, sem sebo ou aponevrose (pelancas). Não apresentar manchas esverdeadas, nem conter cartilagem, couro, pêlos e ossos. Embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo e identificação da empresa, registro CISPOA ou SIF com data abate e prazo de validade mínimo de 6 meses. Transporte em veículo com temperatura controlada e adequada conforme legislação vigente.		
42	Carne suína magra (corte carrê sem osso) congelada*	Carne fresca de 1ª qualidade, boa aparência e cor característica, embalagem com rotulagem especificando ou assinalando peso, corte da carne, data de fabricação e validade, e registro no órgão competente. Máximo 10% de gordura, produto embalado à vácuo, acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo de identificação da empresa, registro no CISPOA ou SIF com data de abate e prazo de validade no mínimo de 6 meses. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser transportado em veículo com temperatura controlada e adequada conforme legislação vigente.	Kg	5.600
43	Carne suína magra (corte paleta) congelada*	Carne fresca de 1ª qualidade, de boa aparência e cor característica, embalagem com rotulagem especificando peso, corte da carne, data de fabricação e validade e registro no órgão competente. Máximo 10% de gordura, embalada à vácuo, produto acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo e identificação da empresa, registro no CISPOA ou SIF com data de abate e prazo de validade no mínimo de 6 meses. Não conter cartilagem, couro, pêlos e ossos. Carne limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade), corte em cubos de 60g aproximadamente. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida, em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser transportado em veículo com temperatura controlada e adequada conforme legislação vigente.	Kg	5.200
44	Cebola nacional	De boa qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, aparência firme e sem brotos, sem sujidades. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	7.300
45	Cenoura	Aparência fresca e ótima qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas ou brotos. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	4.400
46	Chá em caixinhas com 10 sachês sabores diversos	Chá de caixinhas, com no mínimo 10 sachês, sabores diversos, embalagem íntegra.	Caixa	700
47	Chuchu	Aparência fresca e ótima qualidade, tamanho médio, com casca sã, firme sem rupturas ou brotos. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	2.100
48	Colorau (tempero)	Colorífero natural a base de urucum, pó fino, homogêneo, de cor vermelho intenso, produto próprio para consumo humano com cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica atóxica com no mínimo 100g.	Unid.	450
49	Couve-verde, tipo manteiga	Aparência fresca e ótima qualidade, folhas bem desenvolvidas verde-escuro ou brilhante, sem partes amareladas, amolecidas ou mofadas. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Mol	800

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 298

50	Couve flor	De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes,devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Unid.	500
51	Frango congelado (corte coxa e sobrecoxa sem dorso) *	Corte sem dorso. Produto embalado em saco de polietileno contendo aproximadamente 1kg, com rotulagem especificando peso, tipo de carne e corte, data de fabricação e validade, identificação da marca ou origem e rotulagem indicando registro no órgão de inspeção competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou conforme legislação vigente, registro nos órgãos de fiscalização específicos.	Kg	23.000
52	Cravo-da-Índia (especiaria)	Embalagem de no mínimo 10g.	Unid.	150
53	Creme de leite *	Embalagem de no mínimo 200g, tipo UHT.	Unid.	700
54	Creme de leite tipo "nata" *	Embalagem de no mínimo 200g. Pasteurizado tipo nata fresca, de aspecto íntegro, consistência firme e cheiro característico. Data de validade mínima 14 dias a contar a partir da data de entrega.	Unid.	2.900
55	Cuca com cobertura de farofa *	Cuca simples sem recheio coberta de farofa doce (tipo tradicional). Embalagem saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo com data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional. Peso de no mínimo 400g.	Unid.	1.300
56	Doce cremoso de fruta*	Pote de no mínimo 400g. Sabores diversos: uva, morango, abacaxi, banana, goiaba, abóbora. Doce à base de polpa de fruta, açúcar, acidulante e conservadores, pectina e aromatizante natural. Não deve ser muito açucarado, pegajoso e viscoso, conservando o aroma e o sabor da fruta. Embalagem pote plástico em polietileno transparente, atóxico, integro, com tampa e lacre de proteção, sem estufamento ou amassado. Rotulagem contendo lista de ingredientes e informação nutricional, validade, marca e lote do produto.	Unid.	2.300
57	Doce de leite *	Embalagem pote plástico de no mínimo 400g. Doce cremoso à base de leite pasteurizado integral, açúcar, soro de leite em pó, creme de leite pasteurizado, xarope de glicose, amido modificado, conservador sorbato de potássio e aromatizante.	Unid.	3.100
58	Ervilha em conserva	Lata ou vidro de no mínimo de 100g. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes de hermeticamente fechados nos recipientes. Embalagem íntegra, amassados ou estufamento.	Unid.	750
59	Extrato de tomate*	Embalagem tipo sachê de no mínimo 500 g. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Validade mínima 8 meses a contar da entrega.	Kg	5.600
60	Farinha de arroz *	Produto sem glúten. Não deve ser úmida, fermentada ou rançosa, acondicionada em pacote plástico, transparente, limpo e não violado. Rótulo apresentando os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pcte no mínimo de 800g	Kg	50
61	Farinha de aveia*	Embalagem de 150g a 190g.	Pct	300
62	Farinha de mandioca	Embalagem de no mínimo 400g, saco plástico próprio para alimentos, apresentação íntegra.	Kg	1.900
63	Farinha de milho média*	Produto obtido a partir do grão de milho. Produto são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. Aspecto amarelo, cheiro e sabor próprios.	Kg	2.200
64	Farinha de trigo especial*	Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de no mínimo 1kg, íntegra, isenta de bolor ou sujidades, ou umidade externa. Rótulo apresentando os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 5 meses	Kg	4.200

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
299
Nº

		a partir da data de entrega.		
65	Farinha de trigo integral*	Fina, de 1ª qualidade enriquecido com ferro e ácido fólico, com no mínimo mínimo 5g de fibra alimentar, o% de sódio para 50g do produto seco. Embalagem primária: sacos de papel de 1 kg. Prazo mínimo de validade 4 meses a partir da data de entrega.	Kg	500
66	Feijão preto *	Tipo 1, novo, pacote de kg, produto de 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com rotulagem conforme legislação vigente.	Kg	2.300
67	Fermento biológico*	Tipo seco para o preparo de massas, pães e pizzas, contendo levedura natural (saccharomyces cereviseae), emulsionante. Embalagem de no mínimo 100g.	Unid.	350
68	Fermento químico *	Tipo em pó, para o preparo de doces, bolos e tortas no geral. Embalagem pote de no mínimo 90g.	Unid.	950
69	Frango congelado (filé de peito de frango) *	Embalado em saco de polietileno contendo aproximadamente 1kg, corte filé de peito de frango, sem osso e sem pele, com rotulagem especificando peso, tipo corte da carne, data de fabricação e validade e identificação da marca ou origem e rotulagem indicando registro no órgão de inspeção competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou conforme legislação vigente, registro nos órgãos de fiscalização específicos.	Kg	22.200
70	Filé de peixe congelado*	Filé das espécies anjo ou pescadinha, eviscerado, sem pele ou espinhas, carne limpa sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade. Pacote embalagem de 1kg atóxica, transparente, especificando variedade e corte, data de fabricação e validade, identificação da marca ou origem e rotulagem indicando registro no órgão de inspeção.	Kg	2.300
71	Filtro de papel para café	Filtro de papel, tamanho 103, caixa com 30 folhas. Embalagem integra. Sem rasgos. Data de validade.	Cx	390
72	Fórmula infantil a base de proteína isolada de soja *	Fórmula em pó, enriquecida com vitaminas, ferro e outros minerais. Isenta de lactose e proteínas lácteas. Indicada para lactentes com intolerância a lactose ou alergia ao leite de vaca, entre 6 meses a 12 meses de idade. Embalagem de no mínimo 350g onde deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientação para o preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O produto deve possuir número de registro no Ministério da Saúde.	Unid.	20
73	Formula infantil para necessidaes dietoterapicas	Fórmula infantil para necessidades dietoterápicas, embalagem de no mínimo 400g.	Unid.	20
74	Iogurte zero lactose – sabores *	Versão zero lactose para intolerantes à lactose, sabores diversos. Rótulo contendo informações nutricionais por porção, alergênicos, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura. Embalagem aproximada de no mínimo 150g.	Unid.	350
75	Laranja-do-céu	De 1ª qualidade, boa apresentação, tamanho médio, grau de amadurecimento indicando sabor doce característico.	Kg	2.000
76	Laranja de suco	De 1ª qualidade, boa apresentação, tamanho médio, grau médio de amadurecimento indicando sabor doce característico.	Kg	2.000
77	Leite condensado *	Embalagem longa vida de no mínimo 380g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	800
78	Leite longa vida UHT integral * (cx 12 lts)	Embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro, caixa com 12 unidades. Prazo de validade mínima 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Cx	2.600
79	Leite UHT Semi – Desnatado *	Versão para dietas com restrição calórica, tipo semi-desnatado. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 03 meses	Litro	300

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
300
Nº

		a contar a partir da data de entrega		
80	Leite UHT Zero Lactose *	Versão para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade 03 meses a contar a partir da data de entrega	Litro	1.400
81	Lentilha *	Tipo 1, classe média, produto de 1ª qualidade, pacote de no mínimo 400g em embalagem plástica resistente e transparente, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem processo de fermentação ou odor estranho. Prazo de validade no mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid.	2.700
82	Louro (tempero)	Embalagem de no mínimo 10g, apresentação em folhas. Sem mofo, odor característico.	Unid.	350
83	Maçã Nacional ou Gala *	Fresca, fruta bem desenvolvida, de boa qualidade, sem partes estragadas, amolecidas ou mofadas, ou quaisquer danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	15.700
84	Mamão Formosa	Produto de 1ª qualidade, fruto firme e de boa apresentação que permita o transporte físico, tamanho médio, grau de amadurecimento médio indicando sabor e doçura características. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	1.800
85	Manga Tommy ou Palmer*	Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	2.200
86	Manjerona, tempero desidratado*	Embalagem de no mínimo 10g em pote ou saquinho plástico transparente contendo especificação do produto e validade.	Unid.	330
87	Margarina sem sal *	Margarina cremosa tipo sem sal, embalagem pote de no mínimo 400g. Matéria-prima de origem vegetal livre de gorduras trans ou glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de outras características indesejáveis.	Unid.	4.600
88	Massa tipo Conchinha *	Embalagem de no mínimo 400g. Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem contendo informações nutricionais, lote e validade, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unid.	350
89	Massa tipo Espaguete *	Embalagem de no mínimo 400g. Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem contendo informações nutricionais, lote e validade, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unid.	7.600
90	Massa tipo Alfabeto *	Embalagem de no mínimo 400g. Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. . Embalagem contendo informações nutricionais, lote e validade, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unid.	450
91	Massa tipo Parafuso *	Embalagem de no mínimo 400g. Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem contendo informações nutricionais, lote e validade, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unid.	7.100
92	Massa tipo Penne *	Embalagemde no mínimo 400g. Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos, demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem contendo informações nutricionais, lote e validade, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unid.	5.500
93	Massa sem glúten* (apresentações)	Embalagemde no mínimo 400g, diversas apresentações. Produto obtido a partir de farinha de arroz e/ou milho, adicionada ou não de demais farinhas sem glúten, outras	Unid.	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 301

		substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem contendo informações nutricionais, lote e validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		
94	Massa sem ovos*	Embalagem de no mínimo 400g. Fabricado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico – sem ovos, sem lácteos e sem traços de soja ou oleaginosas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Variedades parafuso, penne, cabelo de anjo, espaguete, talharim ou ninho. Embalagem contendo informações nutricionais, lote e validade, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pct	45
95	Melancia	De 1ª qualidade, boa apresentação, grau de amadurecimento indicando sabor característico. Tamanho médio e peso aproximado entre 8 a 10kg.	Kg	700
96	Milho em conserva lata	Lata ou vidro de no mínimo 150g. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes de hermeticamente fechados nos recipientes. Embalagem íntegra, sem perfurações, amassados ou estufamento.	Unid.	700
97	Milho verde, bandeja	Sabugo íntegro com casca, sem mofo, embalado em bandeja contendo três unidades (espigas), produto com data e rotulagem de especificação. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Bdj	300
98	Moranga cabotiá	Fresca, de boa qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra. Peso médio da unidade 1,5kg. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana	Kg	9.300
99	Óleo de girassol *	Frasco plástico, embalagem de no mínimo 900ml. Produto vegetal de girassol refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte ou rançoso, nem traços de soja. Embalagem sem amassamento, vazamento e abaulamento.	Unid.	85
100	Óleo de soja *	Frasco plástico, embalagem de no mínimo 900ml. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte ou rançoso. Embalagem sem amassamento, vazamento e abaulamento.	Unid.	8.000
101	Orégano (tempero)	Embalagem de no mínimo 50g, em folhas secas ou desidratadas, obtidos de espécimes vegetais genuínos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses	Unid.	400
102	Ovos de galinha brancos	Ovos dúzia, "tipo grande / extra", limpos, frescos e íntegros, branco ou vermelhos, casca lisa. Embalagem ou bandeja que contenha especificação do prazo de validade. Validade mínima 14 dias a contar da entrega.	Dz	3.100
103	Pão de forma fatiado*	Pacote de np mínimo 300g, tipo fatiado para sanduíche, mínimo 20 fatias por pacote, produto macio de boa qualidade e apresentação, casca dourado claro homogêneo e miolo branco. Rotulagem contendo data de fabricação e validade mínima 10 dias a contar da entrega, identificação da empresa.	Unid.	19.600
104	Pão francês*	Embalagem pacote de kg, sendo apresentação de 50g a unidade. Produto fresco, crocante, tamanho uniforme, boa apresentação. Aspecto: casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branca. Ingredientes farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar refinado e sal. Embalagem: saco impermeável próprio para embalagem de pães.	Kg	2.900
105	Pão integral fatiado*	Tipo centeio ou preto, pacote de no mínimo 300g, com rotulagem contendo data de fabricação e validade mínima de 15 dias. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, demais farinhas de grãos ou trigo especial e conservadores. Aspecto: miolo de cor pardo claro à escuro. Produto acondicionado em saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente.	Unid.	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 302

106	Pão tipo bisnaguinha *	Embalagem pacote de no mínimo 300g. Produto de boa qualidade e apresentação, casca dourado claro homogêneo, miolo branco e macio. Rotulagem contendo data de fabricação e validade. Exigida validade mínima 10 dias a contar da entrega.	Unid.	5.500
107	Pão tipo massinha *	Embalagem lacrada de Kg, rotulado conforme a RDC 259/02. Boa qualidade e apresentação, casca dourado claro homogêneo, miolo branco, macio. Rotulagem contendo data de fabricação e validade. Exigida validade mínima 10 dias a contar da entrega.	Kg	8.000
108	Pepino tipo salada	Fresco, de boa qualidade, sem danificações físicas, casca íntegra.	Kg	550
109	Pêssego em calda metades*	Sem caroço, embalagem lata de no mínimo 350g, conter no rótulo informações de fabricação, validade, ingredientes, informação nutricional, validade mínima 6 meses.	Unid.	100
110	Pimentão verde	Novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, casca sã, sem rupturas, sem partes amolecidas ou pegajosas. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	1.750
111	Milho para Pipoca*	Tipo 1, embalagem de no mínimo de 400g. Livre de pragas, sujidades ou mofo	Unid.	900
112	Presunto cozido *	Tipo magro, sem capa de gordura, fatiado. Embalagem íntegra de no mínimo 150g, pacote transparente, atóxico e flexível. Prazo de validade mínimo de 3 meses. Produto obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Produto livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, apresentação coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, produto em boa apresentação sem mofo ou partes pegajosas.	Unid.	8.000
113	Proteína de soja texturizada grossa *	Embalagem de no mínimo 250g, intacta, material atóxico. Não deve conter corante caramelo.	Unid.	50
114	Queijo mussarela fatiado *	Pacote de no mínimo 150g. Produto de primeira qualidade obtido a partir de leite pasteurizado, em embalagem plástica íntegra, transparente, atóxica, resistente e limpa. Produto em boa apresentação sem mofo ou partes pegajosas. Registro no SIF ou CISPOA.	Unid.	9.200
115	Repolho verde	Limpo, novo e tenro, de 1ª qualidade, sem rupturas ou partes escurecidas, amolecidas ou mofadas, unidade com peso médio 1,5kg cada. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	1.400
116	Sagu	Pacote de no mínimo 500g, embalagem íntegra. Produto elaborado a partir de mandioca.	Unid.	200
117	Sal refinado	Embalagem de no mínimo 500g, em saco de polietileno atóxico, resistente e vedado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Iodado; com no mínimo 96, 95% de cloreto de sódio e sais de iodo, máximo 0,2% umidade.	Kg	4.100
118	Salsicha tradicional mista ou tipo hot dog*	Embalagem atóxica de no mínimo 500g. Produto resfriado, tipo cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes alimentícios e condimentos (exceto pimenta), sendo tolerada pequenas quantidades de água, amido, proteína de soja e corantes naturais. Embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Produto de boa qualidade com registro no SIF ou CISPOA, embalagem hermeticamente fechada contendo informações nutricionais, data de validade e lote. Transporte em carro refrigerado ou conforme legislação vigente, registro nos órgãos de fiscalização específicos.	Unid.	4.600
119	Salsichão	Odor caraterístico e boa apresentação. Em embalagem plástica transparente de no mínimo 800g, íntegra, atóxica, com selo do órgão competente, rótulo contendo identificação do produto, peso, data validade e demais informações pertinentes.	Kg	800

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
303
Nº

120	Sálvia (tempero)	Embalagem de no minimo 10g, tempero seco.	Unid.	190
121	Sardinha em óleo lata *	Produto com óleo comestível, embalagem lata de no mínimo 250g. Ingredientes: sardinha, líquidos de constituição, óleo comestível, água e sal.	Unid.	800
122	Suco de laranja integral	Embalagem garrafa de 1 litro. Pronto para o consumo, sem conservantes e sem adição de açúcar*	Litro	1.300
123	Suco de maçã integral *	Embalagem garrafa vidro 1,5 litro. Pronto para o consumo, sem conservantes e sem adição de açúcar.	Unid.	700
124	Suco de frutas em pó	Sabores diversos, Embalagem de no minimo 15 g. Integra, sem rasgos, furo	Unid.	400
125	Tempero verde	Produto fresco, mol de temperos cebolinha e salsinha. Sem amarelados ou murcho, produto de boa apresentação, íntegro de aroma próprio. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Mol	1.800
126	Tomate*	Produto desenvolvido tamanho médio, íntegro e firme, de aroma, sabor e cor próprios da espécie, cor vermelho vivo (em ponto de maturação que permita o transporte do produto), com casca sã, sem danos ou lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência ou utilização, sem rachaduras ou cortes na casca, polpa deverá estar intacta e limpa. Boa apresentação para que o consumo perdure pelo menos uma semana.	Kg	11.900
127	Vinagre de álcool *	Frasco plástico, atóxico e flexível, garrafa com no mínimo de 750 ml.	Unid.	3.100

Obs: sobre os alimentos e gêneros assinalados com asterisco (*), será necessário amostra para análise técnica de qualidade e apresentação.

Foi realizado um levantamento de licitações anteriores apresentados abaixo:

MEMÓRIA DE CÁLCULO DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2024:

12752 - ABACATE	KG	600
6 - ABACAXI	KG	450
13348 - ABACAXI EM CALDA 450 gr	UNI	50
12 - ABOBRINHA ITALIANA	KG	500
23 - ACHOCOLATADO EM PÓ aprox 1,02KG	PCT	1400
6536 - AÇUCAR CRISTAL PACOTE 02 KG	PCT	20
34 - AÇUCAR REFINADO PACOTE DE 01 KG	KG	3000
71 - AIPIM CONGELADO Deve ser constituído por rizomas sãos e limpos. Com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio. Livres de sujidades, parasitas e larvas.	KG	620
98 - ALFACE Fresco, apresentar folhas com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas	UNI	1200
103 - ALHO	KG	580
21202 - AMEIXA SECA PRETA EMBALAGEM 150GR	PCT	50
128 - AMIDO DE MILHO (EMB C/ 500GR)	UNI	250
246 - ARROZ BRANCO TIPO 1	KG	1700
12169 - ARROZ PARBOILIZADO	KG	2000
18254 - ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL 500GR	UNI	600
308 - BANANA PRATA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	3800
340 - BATATA DOCE Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	800
8833 - BATATA INGLESA BRANCA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	5800
19326 - BEBIDA Á BASE DE SOJA C/1L BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR PÊSSEGO	L	50
13344 - BEBIDA LÁCTEA SABORES OS SABORES PODERÃO SER: MORANGO, AMEIXA, COCO OU SALADA DE FRUTAS	L	4500
376 - BETERRABA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	880
14949 - BISCOITO AMANTEIGADO - PACOTE DE 350g	PCT	1900
13349 - BISCOITO BROA DE MILHO 350 GR	PCT	1500
19327 - BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE PACOTE 120G	UNI	100
392 - BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA 400 GR	PCT	1000
391 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA 400 GR	PCT	1300
10930 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL, SABOR CHOCOLATE 400 g	PCT	300
20266 - BISCOITO SALGADO DE POLVILHO SEM SOJA E SEM LACTOSE - PACOTE APROXIMADAMENTE 80G, PRODUTO CONTENDO ESSENCIALMENTE POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL, ÁGUA E SAL, SEM OVOS, SEM LEITE E DERIVADOS, SEM TRAÇOS DE SOJA.	PCT	50
393 - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL 400 GR	PCT	1300

PREFEITURA DE CIDREIRA
Nº 304

536 - BRÓCOLIS (MOLHO) De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	UNI	1000
21203 - CACAU EM PÓ EMBALAGEM 200GR	PCT	50
6904 - CAFE MOÍDO TRADIC. DE BOA QUALIDADE, EMBAL. VÁCUO 500G.	UNI	1600
18134 - CAIXA DE AVEIA EM FLOCOS FINOS 200 G	CX	280
17453 - CANELA EM PAU PCT 20 GR	PCT	50
14950 - CANELA EM PÓ - PACOTE C/ 50g	PCT	200
18381 - CANJICA DE MILHO AMARELA, PCT 500GR	PCT	60
852 - CARNE DE 2ª S/ OSSO PALETA RESFRIADA	KG	9000
11027 - CARNE MOÍDA DE 1ª RESFRIADA (PATINHO)	KG	8000
18261 - CARNE SUÍNA MAGRA (CORTE CARRÉ) KG	KG	2200
12695 - CARNE SUÍNA PALETA S/OSSO	KG	2200
988 - CEBOLA	KG	3100
994 - CENOURA Deve ser constituído por rizomas sãos e limpos. Com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio. Livres de sujidades, parasitas e larvas.	KG	2400
18131 - CHÁ DE CAIXINHA COM 10 SACHÊS SABORES DIVERSOS	CX	600
1051 - CHUCHU De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	1100
13350 - COLORAU 200g	PCT	200
6881 - COUVE TIPO MANTEIGA Fresco, apresentar folhas com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas	MOL	600
6882 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM DORSO	KG	9000
14951 - CRAVO DA ÍNDIA PACOTE C/ 15g PACOTE C/ 15g	PCT	150
1299 - CREME DE LEITE C/ 270GR	CX	700
12698 - CREME DE LEITE PASTEURIZADO (TIPO NATA) POTE 300G	UNI	1500
19328 - CUCA COM COBERTURA DE FAROFA PCT/500GR	PCT	300
6883 - DOCE DE FRUTAS SABORES 400GR OS SABORES PODERÃO SER:UVA, MORANGO, ABACAXI, BANANA, GOIABA, ABÓBORA.	UNI	1300
1419 - DOCE DE LEITE C/ 400GR	UNI	1300
6905 - ERVILHA ENLATADA 200 GR	LT	600
1628 - EXTRATO DE TOMATE	KG	2600
19329 - FARINHA DE ARROZ 1KG	KG	50
1643 - FARINHA DE AVEIA C/ 200GR	CX	300
1642 - FARINHA DE MANDIOCA 500gr	PCT	900
1645 - FARINHA DE MILHO MÉDIA	KG	1200
10927 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL C/ 1KG	KG	2200
1647 - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1KG	KG	500
1657 - FEIJÃO PRETO Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado.	KG	2300
1671 - FERMENTO BIOLÓGICO PACOTE 125GR	PCT	350
1672 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO POTE DE 100 g	PCT	550
12897 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	KG	8200
1701 - FILÉ DE PEIXE CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG FILÉ DAS ESPÉCIES CAÇÃO, ANJO OU PESCADINHA, LIVRE DE ESPINHAS	KG	1300
19330 - FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA LATA COM 400GR	LT	20
19331 - FÓRMULA INFANTIL PARA NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS LATA 400GR	LT	20
14619 - IOGURTE ZERO LACTOSE POTE 170GR	UNI	50
2477 - LARANJA DO CÉU De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	1000
2478 - LARANJA P/ SUCO De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	2000
2487 - LEITE CONDENSADO C/ 395GR	UNI	600
11029 - LEITE LONGA VIDA INTEGRAL CX. C/12 LITROS	CX	1200
19332 - LEITE UHT SEMI DESNATADO 1L	L	100
19333 - LEITE UHT ZERO LACTOSE 1L	L	600
2493 - LENTILHA TIPO 1 GRÃOS INTEIROS PACOTE C/ 500GR	PCT	1700
18252 - LOURO (TEMPERO) 15GR	UNI	200
2600 - MAÇÃ NACIONAL	KG	5700
2609 - MAMÃO FORMOSA	KG	4700
2610 - MANGA TIPO TOMMY	KG	1200
14952 - MANJERONA - TEMPERO DESIDRATADO PACOTE C/ 15g	PCT	250
2654 - MARGARINA VEGETAL S/ SAL C/ 500GR	UNI	2400
2671 - MASSA C/OVOS TIPO CONCHINHA 500 g	PCT	150
11030 - MASSA C/OVOS TIPO ESPAGUETE 500 g	PCT	3600
6907 - MASSA C/OVOS TIPO LETRINHAS 500g	PCT	150
2670 - MASSA C/OVOS TIPO PARAFUSO 500 g	PCT	3600
14275 - MASSA C/OVOS TIPO PENNE 500 g	PCT	2500
19334 - MASSA SEM GLÚTEN 500GR APRESENTAÇÃO PENNE OU PARAFUSO	PCT	100
20269 - MASSA SEM OVOS EMBALAGEM 500GR - FABRICADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM OVOS, SEM LÁCTEOS E SEM TRAÇOS DE SOJA OU ALEAGINOSAS, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. VARIEDADES: PARAFUSO, PENNE, CABELO DE ANJO, ESPAGUETE, TALHARIM OU NINHO.	PCT	25
2694 - MELANCIA	KG	300
2794 - MILHO P/ PIPOCA TRADICIONAL TIPO 1 C/ 500GR	PCT	400
2795 - MILHO VERDE ENLATADO C/ 200GR	LT	700
11104 - MILHO VERDE ESPIGA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. BANDEJA COM 03 ESPIGAS	UNI	100
2836 - MORANGA CABOTIÁ De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	2300
20268 - OLEO DE GIRASSOL GARRAFA 900ML	UNI	45
2877 - ÓLEO DE SOJA 900ml	UNI	4000
14953 - ORÉGANO - PACOTE C/ 100g	PCT	250
2917 - OVOS BRANCOS TIPO GRANDE/EXTRA, DEVERÃO ESTAR LIMPOS, NÃO PODERÃO ESTAR TRINCADOS, EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE	DZ	3100
2954 - PÃO DE FORMA C/ 400G	PCT	7600
2955 - PÃO FRANCÊS 50g	KG	1300

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
305

11803 - PÃO INTEGRAL P/SANDUÍCHE - FATIADO C/ 400GR	PCT	6000
2957 - PÃO TIPO BISNAGUINHA PCT 300GR	PCT	2500
2959 - PÃO TIPO MASSINHA 50 g	KG	4900
3149 - PEPINO KG	KG	300
3162 - PÊSSEGO EM CALDA METADES 400g	LT	100
3169 - PIMENTÃO	KG	850
6338 - PRESUNTO COZIDO PACOTE 180GR	PCT	4000
19335 - PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA GROSSA PACOTE 250GR	PCT	50
9820 - QUEIJO MUÇARELA FATIADO EMBALAGEM DE 150 gr COM REGISTRO NO SIF OU CISPOA	UNI	4000
3600 - REPOLHO De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	700
3745 - SAGU C/ 500GR	PCT	50
3754 - SAL REFINADO KG	KG	2100
13347 - SALSICHA MISTA OU HOT DOG PACOTE 500GR EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA - COM REGISTRO SIF OU CISPOA	PCT	2600
18253 - SÁLVIA (TEMPERO) 15GR	UNI	140
3762 - SARDINHA EM ÓLEO 250 GR	LT	800
9821 - SUCO DE LARANJA INTEGRAL 1 LITRO PRONTO PARA O CONSUMO, SEM NECESSIDADE DE DILUIÇÃO, SEM CONSERVANTES E SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR	L	300
15774 - SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL pronto para consumo, sem conservantes e sem adição de açúcar embalagem 1,5L	L	300
4023 - TEMPERO VERDE Fresco, apresentar folhas com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas.	MOL	900
4127 - TOMATE Características Gerais Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	4900
4306 - VINAGRE DE ÁLCOOL C/ 750ML	UNI	1100

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 306

MEMÓRIA DE CÁLCULO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2023

Descrição	Un	Qtd
12752 - ABACATE	KG	200
6 - ABACAXI	KG	220
12 - ABOBRINHA ITALIANA	KG	200
71 - AIPIM CONGELADO Deve ser constituído por rizomas sãos e limpos. Com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio. Livres de sujidades, parasitas e larvas.	KG	260
98 - ALFACE Fresco, apresentar folhas com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas	UNI	290
103 - ALHO	KG	100
308 - BANANA PRATA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	900
340 - BATATA DOCE Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	300
8833 - BATATA INGLESA BRANCA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	650
369 - BERGAMOTA	KG	450
376 - BETERRABA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	240
535 - BRÓCOLIS De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	UNI	300
988 - CEBOLA	KG	450
994 - CENOURA Deve ser constituído por rizomas sãos e limpos. Com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio. Livres de sujidades, parasitas e larvas.	KG	290
1051 - CHUCHU De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	290
1282 - COUVE (MOLHO) Fresco, apresentar folhas com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas	UNI	250
1281 - COUVE-FLOR De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	MOL	150
2478 - LARANJA P/ SUCO De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	500
8831 - MAÇÃ	KG	350
2609 - MAMÃO FORMOSA	KG	400
2694 - MELANCIA	KG	480
2695 - MELÃO	KG	400
2836 - MORANGA CABOTIÁ De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	450
2954 - PÃO DE FORMA C/ 400G	PCT	900
18130 - PÃO DE FORMA INTEGRAL COM 400G	PCT	250
2955 - PÃO FRANCÊS 50g	KG	400
2957 - PÃO TIPO BISNAGUINHA PCT 300GR	PCT	500
2958 - PÃO TIPO MASSINHA 50 g	KG	500
3149 - PEPINO KG	KG	100
4802 - PÊSSEGO KG	KG	200
3169 - PIMENTÃO	KG	100
6885 - QUEIJO LANCHE FATIADO COM REGISTRO NO SIF E/OU CISPOA	KG	350
3600 - REPOLHO De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não conterem substâncias, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	250
17455 - REQUEIJÃO CREMOSO	UNI	400
4023 - TEMPERO VERDE Fresco, apresentar folhas com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas.	MOL	250
4127 - TOMATE Características Gerais Tomate em início de maturação. Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	600

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se abaixo as seguintes alternativas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
307

ALTERNATIVA 1: Analisou-se a possibilidade da realização de um processo de caráter emergencial, porém o quantitativo a ser solicitado não seria o suficiente para um longo período de tempo, obrigando a secretaria a fazer vários outros processos, o que além de cansativo e desgastante, seria prejudicial ao erário, pois num processo emergencial os valores dos itens tornam-se mais elevados devido a menor quantidade dos itens.

ALTERNATIVA 2: Recomenda-se a realização de um processo licitatório na modalidade tradicional, planejado para atender a demanda por um período mais extenso. Esta modalidade permite a aquisição de um quantitativo maior, o que resulta em significativa vantagem econômica para o erário, devido à escala e à consequente competitividade de preços. Além disso, centraliza-se a aquisição em um único procedimento, garantindo maior eficiência administrativa e segurança no abastecimento, sem a necessidade de sucessivas e desgastantes licitações de caráter urgente.

ALTERNATIVA ESCOLHIDA:

A alternativa 2 é a mais viável em que a realização de um novo processo licitatório, em que as Secretarias poderão se organizar com mais tranquilidade, por um período maior de tempo, sem prejuízo à saúde dos usuários e ao erário.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preços foi realizada utilizando-se os sites Licitacon e Banco de preços, ou seja, pesquisa pública de base nacional ou regional, através de sistema de meio eletrônico disponível e utilizado por esta prefeitura, assim, estimando-se os valores totais junto com a média de preços, demonstrado na planilha em anexo.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	BP	BP	BP	LCTCN	LCTCN	LCTCN	MÉDIA	VALOR TOTAL
01	Abacate	900	11,90	10,90	10,99	20,45	12,00	14,36	13,43	12.087,00
02	Abacaxi em calda	150	13,55	14,50	13,29	21,00	17,98	18,99	16,55	2.482,50
03	Abacaxi pérola ou terra de areia	550	9,30	6,70	6,23	9,20	12,00	13,00	9,40	5.170,00
04	Abobrinha italiana	1.000	4,65	4,38	6,64	6,58	20,57	9,50	8,72	8.720,00
05	Achocolatado em pó	1.400	9,50	9,46	9,70	5,00	18,00	21,92	13,93	19.502,00
06	Açúcar cristal – 2 kg	20	4,90	5,20	5,31	6,00	8,84	7,87	10,65	213,00
07	Açúcar refinado	3.070	8,40	9,39	10,25	9,67	11,92	14,30	6,35	19.494,5
08	Adoçante	215	5,08	4,64	4,37	4,92	7,89	9,65	6,09	1.309,35
09	Aipim congelado	1.120	9,90	10,05	9,25	14,46	17,60	18,90	13,36	14.963,2
10	Alface lisa ou crespa	3.200	3,43	4,90	2,03	8,00	4,72	5,95	4,84	15.488,00
11	Alho a granel	1.380	34,31	46,50	49,99	38,90	46,25	45,00	43,49	60.016,2
12	Ameixa seca preta	150	12,42	9,50	8,80	12,07	14,03	12,73	11,59	1.738,5
13	Amido milho	250	3,49	5,40	6,75	8,60	9,95	10,41	7,43	1.857,5
14	Arroz tipo I, branco	2.100	10,27	7,28	8,19	10,15	9,21	8,37	8,91	18.711,00
15	Arroz parboilizado	6.500	13,49	12,90	11,25	9,00	7,50	10,49	10,77	70.005,00
16	Atum ralado em óleo comestível	1.100	15,68	25,12	30,92	35,59	30,92	24,95	27,20	29.920,00
17	Banana prata	7.800	8,24	8,75	7,98	6,88	12,00	7,98	8,64	67.392,00
18	Batata doce	1.300	7,44	7,02	7,03	10,75	7,41	7,20	7,81	10.153,00
19	Batata inglesa branca	15.800	6,69	4,65	5,30	9,74	8,81	7,99	7,20	113.760,00
20	Bebida à base de soja - Sabores ou tradicional	150	6,17	9,66	8,39	20,00	9,99	12,51	11,12	1.668,00
21	Bebida láctea sabores	4.500	2,98	5,80	4,45	15,90	11,60	12,45	8,86	39.870,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 308

22	Beterraba	1.680	6,58	4,45	5,00	9,69	7,31	6,50	6,59	11.071,2
23	Biscoito Amanteigado	3.620	10,59	6,63	9,85	15,64	12,25	10,77	10,95	39.639,00
24	Biscoito broa de milho	3.200	3,94	5,35	5,70	20,00	9,99	13,90	9,81	31.392,00
25	Biscoito doce sem glúten e lactose	100	17,96	13,50	8,13	24,35	19,65	17,48	16,84	1.684,00
26	Biscoito doce tipo Maisena	2.500	3,08	5,09	7,49	11,98	7,69	9,50	7,47	18.675,00
27	Biscoito doce tipo Maria	2.300	3,40	6,39	3,30	11,20	7,43	8,29	6,66	15.318,00
28	Biscoito doce tipo Maria tipo integral, sabor chocolate	300	5,70	4,90	5,36	9,94	13,48	7,89	7,88	2.364,00
29	Biscoito salgado de polvilho (sem soja e sem lactose)	150	4,55	6,18	5,25	8,15	12,60	6,50	7,20	1.080,00
30	Biscoito salgado tipo Água e sal	2.550	6,50	5,99	7,95	10,50	10,16	8,39	8,25	21.037,5
31	Brócolis	2.000	7,19	7,13	5,90	10,67	8,35	7,94	7,86	15.720,00
32	Cacau em pó	250	4,90	6,50	6,49	20,46	19,98	15,00	12,22	3.055,00
33	Café moído tradicional	2.700	20,50	33,00	27,64	47,15	37,90	36,90	33,85	91.395,00
34	Caixa de aveia flocos finos	480	2,99	2,30	2,50	12,99	9,89	11,31	7,00	3.360,00
35	Caixa de aveia flocos grossos	200	9,49	4,80	8,83	14,99	19,13	13,64	11,81	2.362,00
36	Canela em pau	130	8,19	9,80	9,80	11,53	9,75	10,99	10,01	1.301,3
37	Canela em pó (especiaria)	200	5,00	6,85	4,90	10,56	5,94	4,70	6,32	1.264,00
38	Canjica amarela	160	1,98	2,78	2,98	8,49	11,20	6,77	5,7	912,00
39	Carne bovina -corte paleta congelada	24.000	31,45	27,44	23,94	48,80	58,80	54,48	40,82	979.680,00
40	Carne bovina -corte paleta resfriada	1.000	38,10	16,65	23,94	44,93	39,37	37,75	33,46	33.460,00
41	Carne bovina moída (corte patinho ou coxão de dentro) congelada	22.000	35,40	16,95	35,58	49,55	42,59	47,70	37,96	835.120,00
42	Carne suína magra (corte carré sem osso) congelada	5.600	18,65	25,90	26,37	33,99	25,90	34,90	27,62	154.672,00
43	Carne suína magra (corte paleta) congelada	5.200	18,25	18,80	22,79	47,45	26,99	34,99	28,21	146.692,00
44	Cebola nacional	7.300	6,85	3,59	3,89	12,20	6,90	5,35	6,46	47.158,00
45	Cenoura	4.400	7,43	6,99	6,78	7,39	10,12	7,99	7,78	34.232,00
46	Chá em caixinhas,10 saches sabores diversos	700	3,90	3,35	2,50	9,49	7,00	9,26	5,92	4.144,00
47	Chuchu	2.100	4,48	7,54	3,19	6,95	3,98	4,49	5,10	10.710,00
48	Colorau (tempero)	450	1,35	3,50	2,29	6,56	7,36	9,27	5,05	2.272,5
49	Couve-verde tipo manteiga	800	4,50	3,80	3,84	6,63	3,99	3,30	4,34	3.472,00
50	Couve-flor	500	7,48	9,68	8,79	15,80	9,90	11,07	10,45	5.225,00
51	Frango congelado (corte coxa e sobrecoxa sem dorso)	23.000	17,60	10,50	12,28	18,85	17,39	14,48	15,18	349.140,00
52	Cravo-da-Índia (especiaria)	150	3,20	4,76	2,40	10,50	8,75	6,01	5,94	891,00
53	Creme de leite	700	3,39	2,53	2,85	9,76	5,61	4,99	4,85	3.395,00
54	Creme de leite tipo "nata"	2.900	9,65	10,59	10,85	14,62	10,03	13,99	11,62	33.698,00
55	Cuca com cobertura de farofa	1.300	11,95	10,50	10,50	27,63	19,50	26,00	17,68	22.984,00
56	Doce cremoso de fruta	2.300	6,14	7,51	3,30	11,15	8,20	7,45	7,29	16.767,00
57	Doce de leite	3.100	11,16	9,37	5,41	16,80	12,98	10,75	11,08	34.348,00
58	Ervilha em conserva	750	1,57	2,70	3,35	7,51	5,24	4,75	4,19	3.142,5
59	Extrato de tomate	5.600	3,38	1,90	4,99	16,00	17,90	19,68	10,64	59.584,00
60	Farinha de arroz	50	6,99	9,50	12,49	18,80	11,39	14,60	12,29	614,5
61	Farinha de aveia	300	3,72	5,99	5,74	9,21	11,10	8,01	7,29	2.187,00
62	Farinha de mandioca	1.900	3,64	3,45	4,80	10,00	7,99	8,80	6,45	12.255,00
63	Farinha de milho média	2.200	5,54	4,69	4,99	11,45	5,66	7,98	6,72	14.784,00
64	Farinha de trigo especial	4.200	3,50	5,20	7,99	9,13	6,10	5,90	6,30	26.460,00
65	Farinha de trigo integral	500	4,80	5,38	7,51	9,11	10,00	7,31	7,35	3.675,00
66	Feijão preto	2.300	9,35	8,56	10,20	11,38	12,06	9,00	10,09	23.207,00
67	Fermento biológico, pct 125 g	350	6,00	8,30	7,80	12,99	11,03	9,44	9,26	3.241,00
68	Fermento químico, pct 100 g	950	3,99	3,32	3,65	10,00	5,95	12,50	6,57	6.241,5
69	Frango congelado (filé de peito de frango)	22.200	15,00	27,36	23,95	40,00	30,30	27,66	27,38	607.836,00
70	Filé de peixe congelado	2.300	41,77	52,90	49,99	36,17	41,50	30,00	42,05	96.715,00
71	Filtro de papel para café	390	4,04	4,80	3,56	10,00	4,99	6,49	5,65	2.203,5
72	Fórmula infantil a base de proteína isolada de soja	20	42,00	45,00	56,80	118,00	85,88	98,90	74,43	1.488,6
73	Fórmula infantil para necessidades dietoterapicas – lata 400 g	20	149,00	185,23	171,04	87,00	100,00	61,40	125,61	2.512,2
74	Iogurte zero lactose – sabores	350	10,25	11,00	13,92	12,71	5,29	4,87	9,67	3.384,5
75	Laranja-do-céu	2.000	9,00	5,85	6,25	8,28	6,62	7,20	7,20	14.400,00
76	Laranja de suco	2.000	4,75	4,99	3,70	10,48	7,89	6,99	6,47	12.940,00
77	Leite condensado	800	3,97	4,98	5,44	8,38	6,79	7,84	6,23	4.984,00
78	Leite longa vida UHT integral (cx 12	2.600	63,72	56,41	58,92	69,00	62,80	67,87	63,12	164.112,00
79	Leite UHT Semi - Desnatado	300	4,70	4,15	5,78	7,99	5,79	6,74	5,86	1.758,00
80	Leite UHT Zero Lactose	1.400	5,35	6,56	5,14	8,05	7,99	7,80	6,81	9.534,00
81	Lentilha	2.700	5,49	7,00	11,65	9,44	9,19	10,65	8,90	24.030,00
82	Louro (tempero)	350	3,50	3,15	1,58	13,00	7,42	8,00	6,11	2.138,5
83	Maçã	15.700	9,44	5,84	8,85	22,90	14,95	16,99	13,16	206.612,00
84	Mamão Formosa	1.800	6,45	8,70	9,99	13,54	11,24	12,63	10,42	18.756,00
85	Manga Tommy ou Palmer	2.200	10,15	9,81	6,42	15,97	11,40	8,90	10,44	22.968,00
86	Manjerona, tempero	330	3,03	3,99	3,79	3,90	5,20	3,99	3,98	1.313,4

NICIPAL DE CIDREIRA

87	Margarina sem sal	4.600	5,59	7,00	5,27	11,54	10,49	10,99	8,48	39.008,00
88	Massa tipo Conchinha	350	6,25	3,90	4,99	6,25	8,80	9,70	6,65	2.327,5
89	Massa tipo Espaguete	7.600	2,15	2,35	2,64	10,55	6,80	8,75	5,54	42.104,00
90	Massa tipo Alfabeto - letrinhas	450	7,74	3,89	5,63	8,49	6,45	9,53	6,95	3.127,5
91	Massa tipo Parafuso	7.100	2,50	4,27	3,50	8,56	7,88	6,30	5,50	39.050,00
92	Massa tipo Penne	5.500	2,24	2,89	2,90	8,99	7,88	9,59	5,75	31.625,00
93	Massa sem glúten (apresentações)	100	10,84	7,11	8,69	12,37	11,69	11,30	10,33	1.033,00
94	Massa sem ovos	45	5,10	4,31	7,70	16,49	8,45	11,50	8,92	401,4
95	Melancia	700	3,57	3,94	2,75	4,24	2,64	3,63	3,46	2.422,00
96	Milho em conserva lata	700	2,90	3,15	4,90	10,36	5,29	5,20	5,30	3.710,00
97	Milho verde, bandeja	300	8,50	8,87	5,80	13,90	8,67	9,95	9,28	2.784,00
98	Moranga cabotiá	9.300	4,16	2,99	3,80	6,50	4,48	6,00	4,65	43.245,00
99	Óleo de girassol	85	13,75	15,79	18,59	23,93	18,99	20,00	18,51	1.573,35
100	Óleo de soja	8.000	7,00	8,69	7,80	11,91	8,39	10,96	9,12	72.960,00
101	Orégano (tempero)	400	10,38	5,75	8,70	16,94	12,70	13,00	11,24	4.496,00
102	Ovos de galinha brancos	3.100	6,49	7,89	11,99	11,40	13,40	16,00	11,19	34.689,00
103	Pão de forma fatiado	19.600	6,50	6,02	6,80	11,85	10,80	9,95	8,65	169.540,00
104	Pão francês	2.900	13,90	15,35	13,88	21,70	14,63	16,99	16,07	46.603,00
105	Pão integral fatiado	100	8,98	5,30	9,30	14,92	11,12	16,63	11,04	1.104,00
106	Pão tipo bisnaguinha	5.500	9,02	7,16	10,48	11,20	14,39	16,00	11,37	62.535,00
107	Pão tipo massinha	8.000	8,06	12,39	18,05	20,98	16,75	21,60	16,30	130.400,00
108	Pepino tipo salada	550	6,03	5,35	3,68	9,83	7,89	9,00	6,96	3.828,00
109	Pêssego em calda metades	100	10,41	11,65	10,58	14,35	20,00	17,45	14,07	1.407,00
110	Pimentão verde	1.750	8,56	10,99	6,50	11,69	14,00	13,95	10,95	19.162,5
111	Milho para Pipoca	900	3,75	5,15	2,80	7,90	5,16	6,75	5,25	4.725,00
112	Presunto cozido	8.000	8,99	7,55	9,35	10,18	6,99	6,06	8,19	65.520,00
113	Proteína de soja texturizada grossa	50	19,23	14,28	16,95	9,43	7,55	8,42	12,64	632,00
114	Queijo muçarela fatiado	9.200	23,16	29,48	32,84	11,61	9,99	8,19	19,21	176.732,00
115	Repolho verde	1.400	6,07	6,45	4,68	5,52	2,99	2,59	4,72	6.608,00
116	Sagu	200	4,49	8,57	6,56	14,48	13,98	10,14	9,70	1.940,00
117	Sal refinado	4.100	1,95	1,88	2,20	5,80	2,75	3,41	3,00	12.300,00
118	Salsicha tradicional mista ou tipo hot dog	4.600	10,15	11,59	12,00	15,24	12,63	14,64	12,71	58.466,00
119	Salsichão	800	16,00	27,10	21,95	32,00	28,90	31,40	26,22	20.976,00
120	Sálvia (tempero)	190	2,89	4,15	3,19	5,53	3,83	5,59	4,20	798,00
121	Sardinha em óleo lata	800	9,10	11,49	8,89	12,70	7,60	9,39	9,86	7.888,00
122	Suco de frutas em pó	400	0,99	R$0,97	R$0,85	1,99	2,00	3,25	1,67	668,00
123	Suco de laranja integral	1.300	11,13	11,94	17,50	17,70	16,10	12,25	14,44	18.772,00
124	Suco de maçã integral	700	9,95	14,90	18,80	21,00	24,99	27,94	19,60	13.720,00
125	Tempero verde	1.800	5,70	4,00	1,47	5,29	3,50	4,49	4,07	7.326,00
126	Tomate	11.900	6,30	7,78	3,87	9,58	11,03	8,76	7,89	93.891,00
127	Vinagre de álcool	3.100	3,69	1,75	2,69	6,49	4,70	3,99	3,88	12.028,00

Tendo isto como base, a média de preços definida foi em torno de **R$6.115.653,7 (Seis milhões, cento e quinze mil, seiscentos e cinquenta e três reais com setenta centavos).**

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência. Sendo o quantitativo destes, uma estimativa de consumo previsto para o período contratual, com base no quantitativo de compras ou aquisições anteriores e considerando o consumo nos últimos meses.

A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria de Educação e Esporte, pela Secretaria de Assistência Social, Cidadania e Habitação, pela Secretaria da Indústria e Comércio e pelo Gabinete do Prefeito garantindo a qualidade e a eficiência do trabalho realizado.

Comprovada a necessidade de aquisição dos itens para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar, pois, fazem parte da maior política de Segurança Alimentar e

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
310

Nutricional: o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), podemos dizer também que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública.

Além de ser um direito dos alunos, traz inúmeros benefícios, tais como:

a) O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

b) O direito à alimentação escolar, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o 1º § do mesmo artigo estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente as vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disso, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado na presente contratação, desde que seja observado que a disputa deverá ocorrer conforme Termo de Referência (TR), sendo uma empresa para cada item ou empresa única pra todos os itens, atendendo as demandas da administração e que esteja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação de serviço, visando evitar o prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 311

A contratação resultante deste processo de licitação exigirá que a empresa contratada adote práticas sustentáveis, auxiliando na racionalização e otimização do uso dos recursos.

Esperamos também poder contribuir aos alunos da rede municipal e aos usuários e residentes atendidos pela Secretaria de Assistência Social, uma alimentação diversificada, formação de hábitos alimentares saudáveis, promover um desenvolvimento psicossocial, de aprendizagem e que serão refeições que conterão os valores nutricionais adequados a cada fase.

Proporcionar maior acolhimento aos clientes, sejam eles internos ou externos, assegurará um atendimento mais respeitoso e cordial para cidadãos e visitantes. Isso porque a adequada prestação do serviço público leva a uma hospitalidade melhorada e a uma execução mais eficiente das atividades administrativas.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

GESTOR E FISCAL DE CONTRATO: EDUCAÇÃO
Gestor de Contrato: Andrios Bemfica dos Santos – 51 99636-1628
Fiscal de Contrato: Renata Wandephul de Moraes – 51 99167-5782
Suplente de Fiscal de Contrato: Carla Cristiane Santana de Fraga – 51 98573-4450

GESTOR E FISCAL DE CONTRATO: ASSISTÊNCIA SOCIAL
Gestor de Contrato: Cristian Rodrigues Martins (Secretário Municipal)
Fiscal de Contrato: Nanci da Silva Piá (Agente Administrativo)
Suplente de Fiscal de Contrato: Leovir Teresa Pereira Costa (Diretora Geral)

GESTOR E FISCAL DE CONTRATO: GABINETE DO PREFEITO
Gestor de Contrato: José Antônio Lima da Silva
Fiscal de Contrato: Laura Ferreira da Silva
Suplente de Fiscal de Contrato: Eduardo Carniel Filho

GESTOR E FISCAL DE CONTRATO: SECRETARIA DE INDÚSTRIA E COMÉRCIO
Gestor de Contrato: Frederico Carlos Blesmann Garcia
Fiscal de Contrato: Carlos Beno Leite da Conceição Andersen
Suplente de Fiscal de Contrato: Maria de Fátima Prestes Brião

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

PREFEITURA DE CIDREIRA
UMA VIDA MELHOR, UM FUTURO DIFERENTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDREIRA
Nº 312

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os impactos ambientais oriundos do processo são percebidos na medida que ocorrerá excesso de embalagens e descarte de lixo. Portanto, medidas como uso de embalagens maiores ou mais duráveis e a correta destinação do lixo orgânico e seco já impactam melhoras do fluxo. Além, claro, das instruções nas unidades de educação que contribuirão para os descartes corretos dos alimentos.

A Secretaria de Meio Ambiente, através do Parecer Técnico Ambiental nº 026/2025, avaliou os possíveis impactos ambientais e identificou soluções, o qual consta em anexo a este documento.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Cidreira, 24 de setembro de 2025.

ERIK GENRO
Depto de Compras

RAIANA MACHADO
Depto de Compras

CRISTIAN RODRIGUES MARTINS
Secretário Mun. de Assist. Social

ANDRIOS BEMFICA DOS SANTOS
Secretário Mun. de Educação

TAMYRES SESSIM F. FRAGA
Secretária Mun. Indústria e Comércio