

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Objeto: Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao Programa Bom Prato – Cozinhas Comunitárias do Município de Altinho.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios é destinada a Cozinha Comunitária do Município de Altinho. Este Programa faz parte da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e do Programa Fome Zero do Governo Federal e são ações cofinanciadas entre as esferas de governos, em cumprimento a estratégia de descentralização.

2.2. Para além da garantia de acesso a uma refeição saudável e adequada para os que estão em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, as Cozinhas Comunitárias desenvolvem atividades de inclusão social produtiva, fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária e ações de educação alimentar e nutricional.

3. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

3.1. Considerando que o Município de Altinho ainda não possui um Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente elaborado, realizou-se uma análise preliminar das necessidades para atendimento ao Programa.

4. ÁREA REQUISITANTE

4.1. Departamento de Compras.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A seguir são descritos os requisitos necessários para a aquisição dos produtos. Estes requisitos visam assegurar que os itens adquiridos atendam plenamente às necessidades operacionais e

padrões de qualidade esperados.

5.2. Requisitos de Qualidade

5.2.1. Os produtos devem apresentar condições adequadas ao consumo.

5.2.2. Estar em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

5.3. Requisitos de Logística e Entrega

5.3.1. O fornecedor deve:

5.3.1.1. Entregar os produtos no prazo máximo de 10 (dez) dias, após a emissão do pedido de compra.

5.3.1.2. Realizar a entrega dos produtos na Praça Dr. José Ferreira de Lima, 74, Centro, Altinho – PE, de segunda a sexta feira no horário das 08:00 às 13:00 hs.

5.3.1.3. Fornecer embalagens adequadas para o transporte, evitando danos aos produtos durante a entrega.

5.4. Requisitos de Sustentabilidade

5.4.1. Sempre que possível, o fornecedor deve:

5.4.1.1. Acondicionar os produtos em poucas embalagens com o objetivo de reduzir a quantidade de resíduos sólidos.

5.5. Subcontratação

5.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.6. Garantia da contratação

5.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5.7. Da exigência de amostra

5.7.1. Não haverá exigência de amostra.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está demonstrado na Tabela abaixo:

Item	Descrição	Und	Quant.
1	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar tipo cristal, com aspecto, cor, aroma próprios, livre de sujidades e acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Embalagem de 1kg.	Kg	2400
2	AMIDO DE MILHO (TIPO MAIZENA) - Amido de milho, tipo maizena, para preparo de mingaus, papas, bolos, molhos, cremes, caixa com 500g.	Und	400
3	ARROZ PARBOILIZADO - Arroz, tipo 1 parabolizado, longo, constituído de grãos inteiros, com teor, umidade máxima de 15%, livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem 1 Kg.	Kg	2500
4	ARROZ POLIDO - Arroz branco tipo I polido classe longo fino. Embalagem 1 Kg.	Kg	2000
5	CAFÉ - Café tipo moído e torrado de 1ª qualidade, livre de sujidades e materiais estranhos. Pacote com 500g.	Pct	500
6	CALDO DE CARNE 57 G - Tempero tipo caldo, em tabletes, composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina em tabletes acondicionado em caixinhas de papel cartão. Caixa com 6 tabletes.	Und	400
7	CALDO DE GALINHA 57 G - Tempero tipo caldo, em tabletes, composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de frango em tabletes acondicionado em caixinhas de papel cartão. Caixa com 6 tabletes.	Und	400
8	COLORÍFICO EM PÓ FINO 100 G - Para preparo de alimentos de primeira qualidade. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Embalagem com 100g.	Pct	1200
9	COMINHO EM PÓ 100 G - Condimento misto, de primeira qualidade, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, moído, acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, contendo 100 g. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	Pct	1200
10	EXTRATO DE TOMATE 340G - Extrato de tomate: simples e concentrado, elaborado com frutos sadios. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa, embalado em latas ou tetrapack com 340g.	Und	2000
11	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com fermento, embalagem plástica. Pacote de 1 kg.	Kg	240
12	FERMENTO EM PÓ 100 G - Fermento em pó, apropriado para uso em bolos. Acondicionado em embalagem com 100g	Und	200
13	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, de primeira qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de	Kg	1500

	impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Kg.		
14	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, de primeira qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Kg.	Kg	1000
15	FARINHA DE MILHO (TIPO FLOCÃO) - Farinha de milho pré-cozida, tipo flocão, acondicionada em saco plástico atóxico. Embalagem com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 500g.	Und	4000
16	LEITE DE COCO 500 ML - Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de validade. Frasco com 500 ml.	Und	400
17	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Enriquecido com ferro e vitamina, em embalagem aluminizada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com 200g cada.	Pct	2500
18	MACARRÃO ESPAGUETE - De sêmola tipo espagete fino, vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com 500g.	Pct	5000
19	MARGARINA COM SAL - Produto gorduroso em emulsão estável com leite e outros ingredientes destinados a alimentação humana. com sal zero de gorduras trans, cor, sabor e cheiro próprio. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses contados da data da entrega.	Und	500
20	MILHO PARA MUNGUNZÁ - Embalagens com 500g. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	Pct	600
21	MILHO PARA PREPARO DE XERÉM - De primeira qualidade, com cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, isento de sujidades e outros materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico com 500g.	Pct	600
22	MILHO VERDE EM CONSERVA - Ingredientes: milho, água e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada pesando 200g.	Und	500
23	ÓLEO DE SOJA – Óleo vegetal comestível, tipo refinado, derivado de soja. Embalagem de Plástico (pet) de 900 ml. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	Und	500
24	ORÉGANO 100 G - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada	Pct	300

	seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem plástica polipropileno, de 100g,		
25	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 400G - Sabor carne com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidade em embalagens plásticas com no mínimo 400g.	Pct	800
26	QUEIJO RALADO – Tipo parmesão, embalado em plástico apropriado inviolável, pacote com 50g.	Und	400
27	SAL IODADO REFINADO - Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15mg de acordo com a legislação federal vigente.	Kg	300
28	SARDINHA EM LATA - Produto elaborado com sardinhas íntegras de primeira qualidade tipo coqueiro, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeira, conservado em óleo comestível. Latas com peso drenado de 125g cada.	Und	2500
29	VINAGRE 500 ML - Vinagre de Álcool 1ª qualidade, sabor agradável, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável hermeticamente. Unidades de 500 ml.	Und	240
30	LINGUIÇA CALABRESA - Linguiça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade	Kg	700
31	OVO DE GALINHA - Ovo de Galinha - 1ª qualidade, tamanho grande, livres de sujidades, rachaduras e fungos na bandeja, contendo 30 (trinta) unidades.	bdj	800
32	FRANGO CONGELADO OU RESFRIADO - Frango inteiro, congelado, com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. A embalagem deve conter data de embalagem/validade, peso e SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	Kg	5000
33	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne Bovina Moída congelada, devendo apresentar coloração e odor característicos, aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, excesso de água, cartilagem e aponervose, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. A carne bovina moída deverá conter no máximo 15% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas da ANVISA.	Kg	1500
34	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) – Produto preparado com carne bovina tipo charque ponta de agulha, de	Kg	1200

	primeira qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria a vácuo. Validade mínima de 06 meses contados da data da entrega.		
35	CARNE BOVINA RESFRIADA PATINHO OU ALCATRA - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária. Embalada em saco plástico transparente atóxico.	Kg	1200
36	CARNE BOVINA TIPO COSTELA - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária. Embalada em saco plástico transparente atóxico.	Kg	2000
37	FÍGADO BOVINO CONGELADO - De primeira qualidade, sem pele, apresentado em peças inteiras, de aspecto brilhante, avermelhado-escuro, sabor e cheiro característicos, isento de manchas esverdeadas, acondicionado em saco de polietileno transparente atóxico.	Kg	2000
38	PEIXE CONGELADO TIPO CAVALINHA - Peixe congelado tipo “Cavalinha” em embalagem plástica contendo 1 Kg e que esteja dentro dos padrões de higiene da ANVISA.	Kg	400
39	ALHO IN NATURA - Nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses contados da data da entrega	Kg	300
40	BANANA COMPRIDA, em unidade, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1200
41	BATATA DOCE, rosada, boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânicas, (rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda.	Kg	2000
42	BATATA-INGLESA, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes, devendo ser graúda.	Kg	2000
43	CARÁ SÃO TOMÉ, boa qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânicas, (rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúdo.	Kg	1400
44	CEBOLA SECA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	1400
45	CENOURA de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes,	Kg	1200

	tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.		
46	CHUCHU de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	800
47	COENTRO com coloração uniforme, fresco, firme e intacto, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Molho	1000
48	INHAME, boa qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânicas,(rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúdo.	Kg	800
49	JERIMUM com coloração uniforme, fresco, firme e intacto, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	Kg	1000
50	MACAXEIRA - cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, compactam e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas sem folhas e talos.	Kg	2500
51	PIMENTÃO VERDE, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	800
52	REPOLHO branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras ou cortes.	Kg	800
53	TOMATE boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	Kg	1600
54	VAGEM, com coloração uniforme, fresco, firme e intacto, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	150
55	PÃO TIPO FRANCÊS - Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo Francês, branco de sal, pesando 50 gramas por unidade, acondicionado em embalagem apropriada, 1 Kg	Kg	4500

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Após levantamento de mercado e análise das alternativas possíveis de soluções, e após consideradas contratações similares feitas por outros órgãos da administração pública, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração, foram identificadas apenas soluções para aquisição dos produtos.

7.2. Diante do objeto e da estimativa das quantidades, a alternativa que se apresenta viável é a utilização do sistema de registro de preços (SRP).

7.3. Verifica-se também a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos produtos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

8 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Und	Qtd.	Valor Unit.	Total
1	AÇÚCAR CRISTAL - Açúcar tipo cristal, com aspecto, cor, aroma próprios, livre de sujidades e acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Embalagem de 1kg.	Kg	2400	R\$ 4,36	R\$ 10.464,00
2	AMIDO DE MILHO (TIPO MAIZENA) - Amido de milho, tipo maizena, para preparo de mingaus, papas, bolos, molhos, cremes, caixa com 500g.	Und	400	R\$ 7,00	R\$ 2.800,00
3	ARROZ PARBOILIZADO - Arroz, tipo 1 parabolizado, longo, constituído de grãos inteiros, com teor, umidade máxima de 15%, livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem 1 Kg.	Kg	2500	R\$ 5,61	R\$ 14.025,00
4	ARROZ POLIDO - Arroz branco tipo I polido classe longo fino. Embalagem 1 Kg.	Kg	2000	R\$ 6,70	R\$ 13.400,00
5	CAFÉ - Café tipo moído e torrado de 1ª qualidade, livre de sujidades e materiais estranhos. Pacote com 500g.	Pct	500	R\$ 30,65	R\$ 15.325,00
6	CALDO DE CARNE 57 G - Tempero tipo caldo, em tabletes, composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina em tabletes acondicionado em caixinhas de papel cartão. Caixa com 6 tabletes.	Und	400	R\$ 2,83	R\$ 1.132,00
7	CALDO DE GALINHA 57 G - Tempero tipo caldo, em tabletes, composto de sal, amido, glutamato monossodico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de frango em tabletes acondicionado em caixinhas de papel cartão. Caixa com 6 tabletes.	Und	400	R\$ 2,64	R\$ 1.056,00
8	COLORÍFICO EM PÓ FINO 100 G - Para preparo de alimentos de primeira qualidade. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Embalagem com 100g.	Pct	1200	R\$ 1,15	R\$ 1.380,00
9	COMINHO EM PÓ 100 G - Condimento misto, de primeira qualidade, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, moído, acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, contendo 100 g. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	Pct	1200	R\$ 1,40	R\$ 1.680,00
10	EXTRATO DE TOMATE 340G - Extrato de tomate: simples e concentrado, elaborado com frutos sadios. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa, embalado em latas ou tetrapack com 340g.	Und	2000	R\$ 2,65	R\$ 5.300,00

11	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com fermento, embalagem plástica. Pacote de 1 kg.	Kg	240	R\$ 5,77	R\$ 1.384,80
12	FERMENTO EM PÓ 100 G - Fermento em pó, apropriado para uso em bolos. Acondicionado em embalagem com 100g	Und	200	R\$ 4,20	R\$ 840,00
13	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, de primeira qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Kg.	Kg	1500	R\$ 6,88	R\$ 10.320,00
14	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, de primeira qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Kg.	Kg	1000	R\$ 6,99	R\$ 6.990,00
15	FARINHA DE MILHO (TIPO FLOCÃO) - Farinha de milho pré-cozida, tipo flocão, acondicionada em saco plástico atóxico. Embalagem com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 500g.	Und	4000	R\$ 1,53	R\$ 6.120,00
16	LEITE DE COCO 500 ML - Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de validade. Frasco com 500 ml.	Und	400	R\$ 5,73	R\$ 2.292,00
17	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Enriquecido com ferro e vitamina, em embalagem aluminizada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com 200g cada.	Pct	2500	R\$ 7,28	R\$ 18.200,00
18	MACARRÃO ESPAGUETE - De sêmola tipo espaguete fino, vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega. Pacote com 500g.	Pct	5000	R\$ 2,65	R\$ 13.250,00
19	MARGARINA COM SAL - Produto gorduroso em emulsão estável com leite e outros ingredientes destinados a alimentação humana.	Und	500	R\$ 6,53	R\$ 3.265,00

	com sal zero de gorduras trans, cor, sabor e cheiro próprio. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses contados da data da entrega.				
20	MILHO PARA MUNGUNZÁ - Embalagens com 500g. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	Pct	600	R\$ 2,49	R\$ 1.494,00
21	MILHO PARA PREPARO DE XERÉM - De primeira qualidade, com cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, isento de sujidades e outros materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico com 500g.	Pct	600	R\$ 2,48	R\$ 1.488,00
22	MILHO VERDE EM CONSERVA - Ingredientes: milho, água e sal, sem conservantes. Embalagem longe vida, deve estar intacta, resistente, vedada pesando 200g.	Und	500	R\$ 3,99	R\$ 1.995,00
23	ÓLEO DE SOJA – Óleo vegetal comestível, tipo refinado, derivado de soja. Embalagem de Plástico (pet) de 900 ml. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	Und	500	R\$ 8,50	R\$ 4.250,00
24	ORÉGANO 100 G - Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem plástica polipropileno, de 100g,	Pct	300	R\$ 7,64	R\$ 2.292,00
25	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 400G - Sabor carne com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidade em embalagens plásticas com no mínimo 400g.	Pct	800	R\$ 5,60	R\$ 4.480,00
26	QUEIJO RALADO – Tipo parmesão, embalado em plástico apropriado inviolável, pacote com 50g.	Und	400	R\$ 4,68	R\$ 1.872,00
27	SAL IODADO REFINADO - Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15mg de acordo com a legislação federal vigente.	Kg	300	R\$ 1,56	R\$ 468,00
28	SARDINHA EM LATA - Produto elaborado com sardinhas íntegras de primeira qualidade tipo coqueiro, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeira, conservado em óleo comestível. Latas com peso drenado de 125g cada.	Und	2500	R\$ 5,44	R\$ 13.600,00
29	VINAGRE 500 ML - Vinagre de Álcool 1ª qualidade, sabor agradável, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável hermeticamente. Unidades de 500 ml.	Und	240	R\$ 1,71	R\$ 410,40

30	LINGUIÇA CALABRESA - Linguiça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade	Kg	700	R\$ 21,97	R\$ 15.379,00
31	OVO DE GALINHA - Ovo de Galinha - 1ª qualidade, tamanho grande, livres de sujidades, rachaduras e fungos na bandeja, contendo 30 (trinta) unidades.	bdj	800	R\$ 22,00	R\$ 17.600,00
32	FRANGO CONGELADO OU RESFRIADO - Frango inteiro, congelado, com aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. A embalagem deve conter data de embalagem/validade, peso e SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	Kg	5000	R\$ 12,55	R\$ 62.750,00
33	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne Bovina Moída congelada, devendo apresentar coloração e odor característicos, aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, excesso de água, cartilagem e aponervose, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. A carne bovina moída deverá conter no máximo 15% de gordura, ser isenta de cartilagem e ossos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Deverá ser transportada em veículos isotérmicos de acordo com as normas da ANVISA.	Kg	1500	R\$ 14,90	R\$ 22.350,00
34	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) – Produto preparado com carne bovina tipo charque ponta de agulha, de primeira qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria a vácuo. Validade mínima de 06 meses contados da data da entrega.	Kg	1200	R\$ 39,14	R\$ 46.968,00
35	CARNE BOVINA RESFRIADA PATINHO OU ALCATRA - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas,	Kg	1200	R\$ 37,00	R\$ 44.400,00

	sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária. Embalada em saco plástico transparente atóxico.				
36	CARNE BOVINA TIPO COSTELA - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária. Embalada em saco plástico transparente atóxico.	Kg	2000	R\$ 27,84	R\$ 55.680,00
37	FÍGADO BOVINO CONGELADO - De primeira qualidade, sem pele, apresentado em peças inteiras, de aspecto brilhante, avermelhado-escuro, sabor e cheiro característicos, isento de manchas esverdeadas, acondicionado em saco de polietileno transparente atóxico.	Kg	2000	R\$ 17,46	R\$ 34.920,00
38	PEIXE CONGELADO TIPO CAVALINHA - Peixe congelado tipo "Cavalinha" em embalagem plástica contendo 1 Kg e que esteja dentro dos padrões de higiene da ANVISA.	Kg	400	R\$ 13,00	R\$ 5.200,00
39	ALHO IN NATURA - Nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 meses contados da data da entrega	Kg	300	R\$ 25,39	R\$ 7.617,00
40	BANANA COMPRIDA, em unidade, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1200	R\$ 7,00	R\$ 8.400,00
41	BATATA DOCE, rosada, boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânicas, (rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda.	Kg	2000	R\$ 4,98	R\$ 9.960,00
42	BATATA-INGLESA, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniformes, devendo ser graúda.	Kg	2000	R\$ 6,44	R\$ 12.880,00
43	CARÁ SÃO TOMÉ, boa qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânicas, (rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúdo.	Kg	1400	R\$ 7,00	R\$ 9.800,00
44	CEBOLA SECA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica,	Kg	1400	R\$ 6,23	R\$ 8.722,00

	perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.				
45	CENOURA de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	1200	R\$ 6,00	R\$ 7.200,00
46	CHUCHU de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	800	R\$ 4,23	R\$ 3.384,00
47	COENTRO com coloração uniforme, fresco, firme e intacto, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Molho	1000	R\$ 2,79	R\$ 2.790,00
48	INHAME, boa qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânicas,(rachaduras e cortes), tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúdo.	Kg	800	R\$ 11,89	R\$ 9.512,00
49	JERIMUM com coloração uniforme, fresco, firme e intacto, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes.	Kg	1000	R\$ 4,86	R\$ 4.860,00
50	MACAXEIRA - cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, compactam e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas sem folhas e talos.	Kg	2500	R\$ 5,94	R\$ 14.850,00
51	PIMENTÃO VERDE, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	800	R\$ 5,64	R\$ 4.512,00
52	REPOLHO branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras ou cortes.	Kg	800	R\$ 5,83	R\$ 4.664,00
53	TOMATE boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	Kg	1600	R\$ 6,49	R\$ 10.384,00
54	VAGEM, com coloração uniforme, fresco, firme e intacto, isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	150	R\$ 8,31	R\$ 1.246,50
55	PÃO TIPO FRANCÊS - Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo Francês, branco de sal, pesando 50 gramas por unidade, acondicionado em embalagem apropriada, 1 Kg	Kg	4500	R\$ 13,74	R\$ 61.830,00
Valor total:				R\$ 649.431,70	

8.1. Para estimativa preliminar dos preços, informa-se que foi realizada ampla pesquisa de preços públicos, através do Sistema Banco de Preços.

8.2. Portanto, de forma preliminar, com a demanda e valores apurados inicialmente, o valor estimado da contratação é de **R\$ 649.431,70 (seiscentos e quarenta e nove mil, quatrocentos e trinta e um reais e setenta centavos)**.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. A solução proposta envolve a realização de um Pregão Eletrônico com julgamento por itens, visando à formação de um Sistema de Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao Programa Bom Prato – Cozinhas Comunitárias do Município de Altinho.

9.2. A contratação será destinada a Cozinha Comunitária do Município de Altinho. Este Programa faz parte da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e do Programa Fome Zero do Governo Federal e são ações cofinanciadas entre as esferas de governos, em cumprimento a estratégia de descentralização.

9.3. O procedimento de registro de preços adotado, assegura flexibilidade e eficiência, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada, conforme a demanda real, evitando desperdícios e garantindo a economicidade.

9.4. Essa estratégia busca assegurar o fornecimento regular e eficiente dos alimentos, de modo a garantir acesso a uma refeição saudável e adequada para os que estão em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional.

10 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

10.1. Os itens que compõem o Estudo Técnico Preliminar – ETP serão licitados em itens, a fim de proporcionar maior competitividade.

11 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com a presente contratação o Município espera atingir os seguintes objetivos:

- **Garantia de fornecimento regular:** Assegurar a entrega contínua e adequada dos gêneros alimentícios, atendendo às demandas diárias das cozinhas comunitárias, evitando interrupções no serviço de alimentação às populações vulneráveis.

- **Qualidade e segurança alimentar:** Adquirir produtos de qualidade, dentro das especificações nutricionais e sanitárias exigidas, promovendo uma alimentação balanceada e segura para os beneficiários do programa.
- **Eficiência no uso de recursos públicos:** Garantir que a aquisição seja realizada com o melhor custo-benefício, otimizando os recursos destinados ao programa e evitando desperdícios.
- **Atendimento às necessidades sociais:** Contribuir para a segurança alimentar da população em situação de vulnerabilidade social no município, promovendo inclusão social e melhoria na qualidade de vida dos beneficiados.

12 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1. Não foram identificadas providências relevantes a serem destacadas.

13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

13.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes a este processo.

14 – IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

14.2. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

14.3. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1. Considerando:

- a) As motivações, justificativas e informações constantes do presente estudo técnico preliminar
- b) As informações obtidas no mercado e os preços estimados;

DECLARA-SE a viabilidade e razoabilidade da contratação pretendida.

Altinho, 04 de agosto de 2025.

ISIS CATHERINE VEIGA MONTEIRO
Secretaria de Desenvolvimento Social e da Infância