

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Licitação para aquisição de Gêneros Alimentícios e gás de cozinha, para suprimento de demanda da Alimentação Escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Tocos do Moji e para suprimento da demanda dos Departamentos de Administração, Saúde, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo e Assistência e Promoção Social da Prefeitura Municipal de Tocos do Moji, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tocos do Moji, 03 de janeiro de 2024



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO**

**INTRODUÇÃO**

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

**Referência: Inciso XX, art. 6º, Lei Federal n. 14.133/21.**

**1. ÁREA REQUISITANTE**

| <b>Secretaria/Setor/Departamento</b>                    | <b>Responsável</b>         |
|---------------------------------------------------------|----------------------------|
| Departamento Municipal de Educação                      | Carlos Eduardo da Silva    |
| Departamento Municipal de Saúde                         | Joselita Moraes de Souza   |
| Departamento Municipal de Administração                 | Vera Lucia Alves           |
| Departamento de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo       | Fábio Flauzino             |
| Departamento Municipal de Assistência e Promoção Social | Edemilson Pedro de Andrade |

**2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000  
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)  
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes.

Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Tocos do Moji, visando a manutenção do fornecimento de refeições nas Escolas e Creche Municipal. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

O Município de Tocos do Moji, para executar suas atividades e programas, necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção de todas as Secretarias e Departamentos da Administração Pública, tendo como objetivo principal oferecer um atendimento diferenciado a população que frequenta os departamentos, bem como aos funcionários e beneficiários dos programas, tais como os grupos de gestantes e demais grupos do setor da saúde e os alunos das oficinas acompanhadas pela Assistência Social, dentre outros programas. Alguns gêneros alimentícios também são estendidos aos funcionários durante o exercício de suas funções no serviço público. A aquisição se faz necessária para atender as demandas mensais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

Tendo em vista a aproximação do vencimento da licitação de tais produtos, faz-se necessário nova licitação para a aquisição desses gêneros.

### **3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

O objeto da presente contratação não está vinculada ao PCA (Plano de Contratação Anual) do município, visto que este ainda não foi elaborado.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade:**

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e/ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

#### **Indicação de marcas ou modelos referenciais (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):**

Não se aplica.

#### **Da vedação de utilização de marca/produto**

Não se aplica.

#### **Da exigência de amostra**

Não será necessário apresentação de amostra.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

**5. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS**

Os quantitativos estimados para a esta contratação foram baseados no planejamento da Secretaria Municipal, considerando a demanda existente, as informações presentes nos relatórios de movimentação dos produtos e de controle de utilização observando a utilização nos meses e anos anteriores.

O histórico de solicitações e os quantitativos previstos neste Estudo Técnico Preliminar foram devidamente analisados, sendo previamente autorizados pelos Gestores responsáveis pelas Secretarias Municipais Requisitantes.

Segue na planilha abaixo a estimativa das quantidades:

| Item | Descrição do Produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND  | Qtd. Total |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
| 1    | <b>Açúcar cristal:</b> isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 5 Kg.                                                                                                                                                                                       | Pct  | 474        |
| 2    | <b>Adoçante Líquido:</b> adoçante, aspecto líquido, límpido, transparente. Tipo dietético, composto de sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes. Frasco com bico dosador de 100 ml. Validade mínima de 10 meses n ato da entrega                                                                                                                              | Und. | 40         |
| 3    | <b>Água Mineral Garrafa:</b> potável, sem gás, envasada em garrafa do tipo pet (polietileno tereftalato) de 500 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto.                                                                                                                                                                      | Und. | 1680       |
| 4    | <b>Água Mineral Copo:</b> potável, sem gás, envasada em copo do tipo pet (polietileno tereftalato) de 200 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto.                                                                                                                                                                            | Und. | 3120       |
| 5    | <b>Amendoim Torrado:</b> descascado, torrado, isento de impurezas, mofos e bichos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 500 g.                                                                                                                                               | Pct  | 55         |
| 6    | <b>Amido de Milho:</b> produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de 500g.                                                 | Pct  | 40         |
| 7    | <b>Arroz branco:</b> tipo 1. Grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino. De procedência nacional, constituído de grãos inteiros, isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 5 kg, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | Pct  | 500        |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| 8  | <b>Aveia em flocos finos:</b> embalagem primária: pacotes plásticos ou de papel de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Pct   | 150 |
| 9  | <b>Azeite de oliva extra virgem:</b> prensa a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, conteúdo de 500ml, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Vidro | 100 |
| 10 | <b>Bacon:</b> De boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Resfriado com temperatura mínima de 2°C no ato da entrega. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O bacon deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE ( Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. | Kg    | 55  |
| 11 | <b>Batata Palha:</b> fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Pct   | 30  |
| 12 | <b>Biscoito água e sal:</b> Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Embalados em pacotes de 350 a 400 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pct   | 280 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 13 | <b>Biscoito doce:</b> Tipo maisena. Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Embalados em pacotes de 350a 400 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pct | 280 |
| 14 | <b>Biscoito tipo rosquinha de coco:</b> Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e / ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar invertido, fermento químico bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Deve apresentar sabor característico de coco e agradável. Embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de 500 g. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Pct | 280 |
| 15 | <b>Biscoitinho de Polvilho:</b> assado, em formato de palito ou argola. Embalado em pacote plástico hermeticamente fechado, garantido a qualidade do produto até o consumo. Embalagem contendo rótulo com informações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, data de validade, informação nutricional e os seguintes ingredientes: polvilho, leite ou água, óleo de soja, sal e ovos. Embalagem de 150g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Pct | 700 |
| 16 | <b>Canela em pó:</b> Condimento feito a partir da moagem da canela, odor e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Embalagens de 30 g, íntegras que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Pct | 60  |
| 17 | <b>Canjiquinha de milho:</b> Canjiquinha de milho (quirera), amarela, fina. Acondicionado em embalagem atóxica original do fabricante livre de umidade e fragmentos estranhos. Informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem de 500g com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega ao requisitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Pct | 70  |
| 18 | <b>Carne Bovina em Cubos - Acém:</b> proveniente de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina obtida do corte do acém, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura inferior a 5%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde | Kg  | 550 |





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|    | <p>que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE ( Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |      |
| 19 | <p><b>Carne Bovina Moída - Patinho:</b> proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.</p> <p>A carne bovina moída resfriada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>A carne bovina obtida do corte do patinho bovino , moída no dia, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura inferior a 8%, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE ( Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.</p> | Kg | 1350 |
| 20 | <p><b>Carne de Porco - Pernil:</b> em cubos, resfriado e sem osso. Proveniente da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária.</p> <p>Carne suína obtida do corte do pernil, sem osso, sem pele, sem cartilagens, com teor de gordura não inferior a 10%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Kg | 520  |





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|    | <p>embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.</p> |     |     |
| 21 | <p><b>Coxa e Sobrecoxa de frango Congelada:</b> Congeladas, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, Kg 3.300 1.060 1.060 1.141 39 data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.</p>                                            | Kg  | 500 |
| 22 | <p><b>Chocolate em pó solúvel:</b> Chocolate em pó com o mínimo 100 % de cacau. Embalagem de 500 g, contendo data de fabricação e validade</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Pct | 170 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 23 | <b>Coco ralado seco:</b> Desidratado, fino, sem adição de açúcar. Pacote de 100g, validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Pct  | 110  |
| 24 | <b>Colorau:</b> Colorau em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                            | Pct  | 20   |
| 25 | <b>Extrato de Tomate:</b> concentrado, com embalagens intactas e livre de impurezas, contendo especificação de ingredientes, data de fabricação e validade. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, adição de açúcar e sal. Embalagem de 850 g.                                                                                                                                                                                | Lata | 510  |
| 26 | <b>Farinha de Arroz:</b> produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 34 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade. | Pct  | 20   |
| 27 | <b>Farinha de Mandioca Torrada:</b> isento de impurezas e mofos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500 g.                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pct  | 100  |
| 28 | <b>Farinha de Milho:</b> com coloração amarela, com flocos íntegros de 1ª qualidade. Isento de impurezas e mofos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500 g.                                                                                                                                                                                                                     | Pct  | 250  |
| 29 | <b>Farinha de trigo sem fermento:</b> farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1ª qualidade. Embalagem de 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                        | Pct  | 500  |
| 30 | <b>Farinha de Trigo integral:</b> produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote.                                                                        | Pct  | 70   |
| 31 | <b>Feijão carioca:</b> de 1ª, novo, livre de impurezas como mofo e bicho (carunchos e outros insetos), isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                            | Pct  | 1010 |
| 32 | <b>Feijão Preto:</b> de 1ª, novo, livre de impurezas como mofo e bicho (carunchos e outros insetos), isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                              | Pct  | 200  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| 33 | <b>Fermento biológico seco instantâneo:</b> isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Produto de boa qualidade. Embalados em sachês de 10 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Sachê | 200 |
| 34 | <b>Fermento em pó químico:</b> isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Produto de boa qualidade. Embalados em latas de 100 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Lata  | 300 |
| 35 | <b>Fubá de Milho:</b> fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Pct   | 120 |
| 36 | <b>Gás:</b> de cozinha 13 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Und   | 125 |
| 37 | <b>Iogurte sabor morango:</b> Contendo leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpa de morango. Permitida a adição de aditivos. O iogurte deve apresentar aspectos próprios, cor e sabor característico, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Entregues em bandejas com unidades de 90g cada unidade.                                                                                                                                                                                                                                                                               | Pote  | 500 |
| 38 | <b>Iogurte Zero Lactose:</b> Leite reconstituído, preparado de fruta (polpa de morango), açúcar, enzima lactase e fermento lácteo. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega. Na entrega o produto deverá apresentar-se resfriado até 10 ° C. O veículo deve ser próprio para transporte refrigerado. O produto deve apresentar consistência, cor e odor característicos e não deve apresentar matéria terrosa, pedras, fragmentos estranhos, fungos, parasitas, insetos, sinais de umidade ou deterioração. A embalagem deve estar limpa, íntegra e lacrada, não amassada, rasgada, furada ou estufada e deve conter as informações exigidas por regulamentação própria. O fabricante deve possuir licença de fabricação expedida pelo órgão competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Com unidades contendo de 85 a 90 gramas. | Pote  | 50  |
| 39 | <b>Iogurte Vegano:</b> iogurte 100% vegetal, produzido a base de leite de coco. O iogurte deve apresentar aspectos próprios, cor e sabor característico, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pote  | 20  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |      |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
|    | validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Embalagens de 130 a 180 g.                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |      |
| 40 | <b>Leite em pó:</b> integral, não modificado, sem açúcar. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalagem aluminizada de 400 g.                                                                                                                                                        | Pct   | 180  |
| 41 | <b>Leite em pó Zero Lactose:</b> leite em pó integral sero lactose. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalagem de 400 g.                                                                                                                                                          | Pct   | 30   |
| 42 | <b>Leite de Amêndoas:</b> Bebida a base de amêndoas, tipo leite vegetal, pronta para o consumo. Características: Não conter glúten, sem adição de açúcares, conservante e aromatizantes. Embalagem de 1 litro, contendo dados do fabricante, ingredientes, datas de validade, registro no órgão competente.                                                                                                                                                         | Litro | 96   |
| 43 | <b>Leite de coco:</b> concentrado, não adoçado, obtido a partir da fruta, sendo de consistência cremosa e textura homogênea. Deverá conter cor, odor e sabor característico do produto. Embalagem contendo dados do fabricante, ingredientes, validade, registro no órgão competente. Embalagem de vidro contendo 200 ml.                                                                                                                                           | Vidro | 50   |
| 44 | <b>Leite UHT integral:</b> isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalado em caixa de 1 litro.                                                                                                                                            | Litro | 4000 |
| 45 | <b>Leite de Soja:</b> sem glúten, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação e validade. Embalado em caixa de 1 litro.                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Litro | 120  |
| 46 | <b>Leite de Vaca Integral Zero Lactose:</b> Composição mínima: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, D e C (acetato de retinila, colecalciferol e L-ácido ascórbico) e minerais ferro e zinco (pirofosfato férrico e sulfato de zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. NÃO deve conter GLÚTEN. A porção de 200 mL deverá conter: 9,8g de carboidratos, dos quais: 9,3g de açúcares; 4,6 g | Litro | 900  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|    | de glicose e 4,7 g de galactose; 6,4 g de proteína; 6,9 de gorduras totais, das quais: 3,9 g de gordura saturada. Não conter gordura trans; sódio 126 mg; cálcio 238 mg; ferro 4,2 mg; vitamina A 187 mcg RE; vitamina C 14 mg e vitamina D 2 mcg. Deve ser armazenado em embalagem tetra pack, contendo 1L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 4 meses contando da de entrega ao requisitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |     |
| 47 | <b>Linguiça Calabresa:</b> resfriada com temperatura de 0 a 4°C, preparada com carnes de primeira qualidade com teor máximo de 15% de gordura, Com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Firme, não amolecida, nem pegajosa. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A linguiça deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE ( Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. | Kg  | 60  |
| 48 | <b>Louro:</b> em folhas secas, de 1ª qualidade. Embalagens em sacos plásticos de 10g, contendo informações de data de fabricação e validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Pct | 80  |
| 49 | <b>Macarrão Ave Maria:</b> massa de sêmola, tipo Ave Maria. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Pct | 400 |
| 50 | <b>Macarrão Massa de Arroz:</b> macarrão com massa de arroz, sem glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 200g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pct | 20  |
| 51 | <b>Macarrão Parafuso:</b> massa alimentícia, seca para macarronada; formato parafuso; cor amarela; obtida pelo amassamento de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve ser isento de corantes artificiais, sujidades,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Pct | 500 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
|    | parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Validade mínima 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem contendo 500g.               |         |      |
| 52 | <b>Macarrão para lasanha pré cozido:</b> massa de sêmola pré cozida. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 200g.                                                                                                                                                                                                                                                        | Pct     | 60   |
| 53 | <b>Manteiga:</b> produto obtido pela emulsão de creme de leite e adição de cloreto de sódio, sem adição de corante. Embalagem contendo informação do fabricante, do produto, número de lote, data da fabricação, data de validade e número de registro no órgão de fiscalização competente. Embalagem não inferior a 200 g. Entregue sob refrigeração.                                                                                                                             | Pote    | 300  |
| 54 | <b>Margarina:</b> com sal, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Zero gordura trans. Refrigerada. De boa qualidade. Embalagem de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                     | Pote    | 200  |
| 55 | <b>Milho branco para canjica:</b> tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Pct     | 50   |
| 56 | <b>Milho de pipoca:</b> de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega. | Pct     | 90   |
| 57 | <b>Milho verde:</b> isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, sem amassados e vazamentos, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em latas de 200 g.                                                                                                                                                                                                                                                                          | Lata    | 50   |
| 58 | <b>Óleo de soja:</b> isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, sem amassados e vazamentos, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em garrafas de 900 ml.                                                                                                                                                                                                                                                                     | Garrafa | 710  |
| 59 | <b>Orégano:</b> desidratado. Embalagem plástica contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 10 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Pct     | 60   |
| 60 | <b>Ovos de galinha:</b> selecionados, com casca limpa, fosca, pouco porosa, sem trincas ou rachaduras. Tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55g, de cor branca, classe A. Embalados em bandejas contendo rótulo com nome do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, data de                                                                                                                                                                        | Dz      | 1000 |





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
|    | validade e selo com registro em órgão fiscalizador competente (SIM, SIE ou SIF).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |
| 61 | <b>Pão doce:</b> 50gr tipo Hot-dog                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Und. | 3500 |
| 62 | <b>Pão:</b> francês 50gr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kg   | 2500 |
| 63 | <b>Peito de Frango Sem Osso: congelado</b> com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O peito de frango deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE ( Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária. | Kg   | 1020 |
| 64 | <b>Pó de café:</b> com selo de pureza Abic, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Pct  | 1172 |
| 65 | <b>Polpa de Fruta in natura Goiaba</b> – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kg   | 120  |
| 66 | <b>Polpa de Fruta in natura Abacaxi</b> – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kg   | 120  |





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |     |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|    | apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |     |
| 67 | <b>Polpa de Fruta in natura Uva</b> – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.                                                                                                                | Kg  | 120 |
| 68 | <b>Polpa de Fruta in natura Acerola</b> – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.                                                                                                            | Kg  | 120 |
| 69 | <b>Polvilho Azedo:</b> Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem de 1 kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.                                                                                                                                                                                                          | Pct | 50  |
| 70 | <b>Queijo muçarela:</b> Ingredientes: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, sal. Devem ser embalados em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto e número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente (SIF, SIE, SIM)                                                                                     | Kg  | 70  |
| 71 | <b>Queijo Mussarela Zero Lactose:</b> Queijo mussarela zero lactose, ideal para receitas e refeições sem lactose. Ingredientes: leite parcialmente desnatado pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto e número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente (SIF, SIE, SIM). | Kg  | 20  |
| 72 | <b>Sal refinado:</b> iodado, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Pct | 205 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| 73 | <b>Trigo para quibe:</b> granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.                                                                                      | Pct    | 30   |
| 74 | <b>Uva passa:</b> escura sem semente. Produto originário da desidratação da uva, sem adição de açúcar ou outro ingrediente. Embalagem contendo descrição do fabricante, informações nutricionais, lista de ingredientes, número de lote, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 200 g.                                                                                                                                                                                 | Pct    | 80   |
| 75 | <b>Vinagre:</b> branco, produto natural fermentado acético, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Frasco plástico de 750ml                                                                                                                                                                                                                                                          | Frasco | 100  |
| 76 | <b>Abacaxi pérola:</b> de 1ª qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e succulento, cerca de 1,5 kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Un     | 250  |
| 77 | <b>Abóbora madura:</b> Abóbora madura, de primeira qualidade, isenta de partes podres. Não danificadas por qualquer lesão física ou mecânica, sem resíduos de terra. Cor, odor e sabro característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                  | Kg     | 200  |
| 78 | <b>Alho nacional:</b> cabeça tamanho grande, com casca, de 1ª qualidade. Não podendo estar murcho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kg     | 155  |
| 79 | <b>Banana prata:</b> médio amadurecimento, tamanho de médio a grande, livre de impurezas, firmes e sem manchas. Devem estar presa as pencas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kg     | 4700 |
| 80 | <b>Cebola:</b> firmes e íntegras, sem partes moles e brotos, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kg     | 260  |
| 81 | <b>Couve Manteiga:</b> Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.                          | Kg     | 200  |
| 82 | <b>Couve-Flor:</b> folhas e flores firmes, sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Und.   | 200  |
| 83 | <b>Cheiro-Verde:</b> De ótima qualidade; sem defeito; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. O maço deverá pesar 1 (+/-) 0,050 Kg e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de salsinha. | Maço   | 200  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |      |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 84 | <b>Goiaba:</b> De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada                                                                      | Und. | 500  |
| 85 | <b>Inhame:</b> Firmes e sem brotos. Sem sinais de partes podres.                                                                                                                                                                                                                           | Kg   | 40   |
| 86 | <b>Laranja pêra:</b> amadurecidas, livre de partes moles ou com mofos, com boa quantidade de caldo, de tamanho médio a grande em boas condições de apresentação.                                                                                                                           | Kg   | 3500 |
| 87 | <b>Limão Taiti:</b> De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.                                                      | Kg   | 300  |
| 88 | <b>Maçã nacional:</b> amadurecidas, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas, de tamanho médio a grande para a variedade e em boas condições de apresentação.                                                                                                                      | Kg   | 3400 |
| 89 | <b>Mamão formosa:</b> de médio amadurecimento a amadurecido, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas, de tamanho médio a grande para a variedade e em boas condições de apresentação.                                                                                             | Kg   | 500  |
| 90 | <b>Manga Rosa:</b> Tipo rosa, aspecto globoso, mista verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria | Kg   | 500  |
| 91 | <b>Maracujá:</b> Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.                                                                                    | Kg   | 500  |
| 92 | <b>Melancia:</b> amadurecida, firmes e íntegras, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.                                                                                                                                                                                | Kg   | 3000 |
| 93 | <b>Pera:</b> in natura, tamanho médio a grande pesando aproximadamente 130g, fresca.                                                                                                                                                                                                       | Kg   | 600  |
| 94 | <b>Uva:</b> Sem semente, de 1ª qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.                                                                                                                                                                                                               | Kg   | 40   |
| 95 | <b>Acelga:</b> folhas limpas, frescas e livres de manchas escuras, Com tamanho médio a grande.                                                                                                                                                                                             | Und  | 200  |
| 96 | <b>Pepino:</b> firmes e íntegros, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.                                                                                                                                                                                               | Kg   | 400  |

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde produtores, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

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

Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços.

Após análise, concluiu-se que para contratação do objeto a realização de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, para registro de preço, é a solução mais apta a atender as necessidades da Administração, uma vez que irá proporcionar uma maior participação de licitantes interessadas, resultando na obtenção de proposta mais vantajosa para administração

## **7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Considerando o orçamento prévio realizado, o valor da contratação é de R\$ R\$ 552.690,43 (quinhentos e cinquenta e dois mil, seiscentos e noventa reais e quarenta e três centavos).

A metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor foi a média simples dos valores apresentados para solução. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

## **8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

As Escolas Municipais e Creche Municipal necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente, como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. As Escolas e Creche possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

## **9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Dada a natureza divisível do objeto, a presente contratação será dividida em itens com vistas a estimular uma maior disputa, garantindo assim a ampla concorrência. Tal decisão fundamenta-se na Súmula nº 247 do TCU no tocante à obrigatoriedade da adjudicação por item e não por preço global.

A opção pelo fracionamento da solução em itens individuais no presente estudo se fundamenta no princípio da divisibilidade do objeto, visando promover ampla participação de fornecedores e otimizar a competitividade. Essa abordagem favorece a flexibilidade na escolha de itens pelos produtores, estimula a diversidade de fornecedores, possibilita adjudicação por itens, estimula inovação e eficiência, e promove o melhor aproveitamento de pequenos e médios fornecedores. Além disso, a escolha está em conformidade com a Lei 14.133/2021, reforçando os princípios de eficiência, competitividade e economicidade nas contratações públicas.

## **10. RESULTADOS PRETENDIDOS**

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

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo 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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;

3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a 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 encontrem em vulnerabilidade social.

4. Manter estoque mínimo, para que, quando necessário, possuir os materiais para atendimento da demanda dos departamentos e manter as condições para desempenho das atividades diárias, por parte dos servidores, com qualidade e eficiência.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

O planejamento do cardápio foi baseado na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

## **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

## **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

## **13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Dada a natureza do objeto que se pretende contratar, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário, tão somente, que os fornecedores atendam aos critérios dos órgãos fiscalizadores e as normas vigentes da política de sustentabilidade ambiental.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI**

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: [licitacaotocos2016@gmail.com](mailto:licitacaotocos2016@gmail.com)

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

**14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Considerando a análise detalhada realizada, é emitido um posicionamento conclusivo sobre a adequação e viabilidade da contratação para a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este parecer abrange diversos aspectos, conforme exigido pela legislação pertinente. Diante do exposto, o parecer final é favorável à contratação da solução proposta para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para o PNAE e para suprir as demandas dos departamentos municipais.

**15. RESPONSÁVEIS**

\_\_\_\_\_  
Gislaine Aparecida Pereira  
Matrícula 1317