

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 de Município de Tocos do Moji e para suprimento de demanda dos Departamentos de Administração, Saúde, Obras, 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, 24 de novembro de 2025



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

Secretaria/Setor/Departamento	Responsável
Departamento Municipal de Administração	Vera Lucia Alves
Departamento Municipal de Educação	Carlos Eduardo da Silva
Departamento de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo	Fábio Flauzino
Departamento Municipal de Saúde	Joselita Moraes de Souza
Departamento Municipal de Obras	Vitor Alves de Mira
Departamento Municipal de Assistência e Promoção Social	Wilson Roberto Pereira

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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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):

Na presente contratação mostra-se necessária a indicação de marcas referenciais para que a descrição do objeto a ser licitado seja melhor compreendida. Assim, as marcas serão informadas nas especificações dos itens descritos no Termo de Referência.

A indicação de marcas de referência deve-se à necessidade de garantir qualidade, padronização e segurança alimentar no consumo do produto pelos servidores e usuários atendidos pelos setores desta Prefeitura. A definição de marcas não tem caráter restritivo, mas sim orientativo, permitindo a participação de produtos equivalentes que apresentem o mesmo padrão de qualidade.

Da vedação de utilização de marca/produto



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

Não se aplica.

Da exigência de amostra

Não será necessário apresentação de amostra.

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	Abacaxi pérola: de 1ª qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e suculento, cerca de 1,5 kg.	Un	411
2	Abóbora madura: 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
3	Abobrinha: verde com casca fina e brilhante, firme, não pode estar murcha, e com ferimentos.	Kg	40
4	Acelga: folhas limpas, frescas e livres de manchas escuras, Com tamanho médio a grande.	Und.	200
5	Achocolatado em Pó: Produto desidratado constituído por cacau em pó, açúcar, maltodextrina, leite em pó, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, aroma natural de baunilha e chocolate e no mínimo as seguintes vitaminas e minerais: Vitaminas A, D, C, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Piridoxina, Ácido Fólico, B12, Ferro, Iodo e Zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Deverá ser preparada com ingredientes limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo e apresentar a fluidez característica	Und.	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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	de bebida. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. Embalagem de 350 g		
6	Açúcar cristal: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 5 Kg.	Pct	552
7	Adoçante Líquido: adoçante líquido Sucralose, límpido, transparente. Embalagem transparente com rótulo contendo as especificações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Frasco com bico dosador de 75 ml.	Und.	34
8	Água Mineral Copo: potável, sem gás, envasada em copo do tipo pet (polietileno tereftalato) de 200 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto. Entregue em caixa com 48 copos.	Cx.	125
9	Água Mineral Garrafa: potável, sem gás, envasada em garrafa do tipo pet (polietileno tereftalato) de 500 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto.	Und.	4100
10	Alface: folhas limpas, frescas e livres de manchas escuras. Cabeças com tamanho médio a grande.	Und.	200
11	Alho nacional: cabeça tamanho grande, com casca, de 1ª qualidade. Não podendo estar murcho.	Kg	181
12	Amendoim Torrado: descascado, torrado, isento de impurezas, mofo e bichos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 500 g.	Pct	60
13	Amido de Milho: 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
14	Arroz branco: 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.	Pct	525
15	Aveia em flocos finos: 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.	Pct	151



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

16	Azeite de oliva extra virgem: 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	103
17	Azeitona verde s/caroço: Produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Embalagem de 150g.	Sachê	62
18	Bacon: 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	151
19	Banana prata: médio amadurecimento, tamanho de médio a grande, livre de impurezas, firmes e sem manchas. Devem estar presa as pencas.	Kg	4300
20	Bananinha Zero açúcar: produto sem conservantes e feito com a própria fruta. Sem adição de açúcar. Embalagem primária plástica, atóxica, lacrada e contendo rótulo devidamente indentificado com o nome do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade.	Und.	400



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	Embalagem secundária, caixa de papel tipo display, com as informações do fabricante, marca, data de fabricação e prazo de validade, número de lote, pesando 460 g, contendo 20 doces com 23 gramas cada.		
21	Batata inglesa: íntegras, sem partes estragadas ou cortadas, em perfeita condição de apresentação, tamanho uniforme e livre de impurezas.	Kg	250
22	Batata Palha: 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	56
23	Beterraba: firmes e íntegras, com cor características, boa condição de apresentação, livre de impurezas e tamanho de médio a grande.	Kg	20
24	Biscoitinho de Polvilho: 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	800
25	Biscoito água e sal: Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Não poderá apresentar a Lupa de Alto Teor. Embalados em pacotes de 360 g.	Pct	240
26	Biscoito doce: Tipo maisena. Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Não poderá conter a Lupa de Alto Teor. Embalados em pacotes de 360 g.	Pct	240
27	Biscoito tipo rosquinha de coco: 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. Não poderá conter a Lupa de Alto Teor.	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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

28	Brócolis japonês: folhas e flores firmes, sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und.	40
29	Cacau em pó solúvel: Cacau em pó com o mínimo 100 % de cacau. Embalagem de 150 g, contendo registro, lote, data de fabricação e validade	Pct.	281
30	Canela em pó: 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 20 g, íntegras que contenham data de fabricação e validade.	Pct	60
31	Canjiquinha de milho: 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 fabricação e vencimento estampado na embalagem de 500g.	Pct	95
32	Carne Bovina em Cubos - Acém: 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 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	750



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

33	Carne Bovina Moída - Patinho: proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída resfriada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. 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.	Kg	1580
34	Carne de Porco - Pernil: em cubos, resfriado e sem osso. Proveniente da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 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 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	Kg	650



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	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.		
35	Cebola: firmes e íntegras, sem partes moles e brotos, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.	Kg	281
36	Cenoura: firmes e íntegras, com cor característica, tamanho de médio a grande, em perfeita condição de apresentação e livre de impurezas.	Kg	80
37	Chá de camomila Granel: a granel, pacotes de 1 Kg, data de validade e nome do fabricante identificado na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	16
38	Chá de erva doce Granel: a granel, pacotes de 1 Kg, data de validade e nome do fabricante identificado na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	16
39	Cheiro-Verde: 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	230
40	Chocolate em pó solúvel: Chocolate em pó com o mínimo 100 % de cacau. Embalagem de 500 g, contendo data de fabricação e validade	Pct	105
41	Chuchu: Chuchu verde, textura e cor características, firmes e sem manchas, isento de partes podres, livre de enfermidades, não danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, sem resíduos de terra, isenta de umidade externa anormal, odor e sabor característicos, livre de resíduos de fertilizantes, ausência de sujidades,	Kg	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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	parasitas e larvas.		
42	Cocada branca: doce de corte; sabor cocada branca; composto de açúcar, coco ralado, xarope de glicose e conservante; com consistência firme para corte. Embalagem primária plástica atóxica e lacrada. Com identificação completa do produto, data de fabricação e prazo de validade do produto - Unidade de 40 g	Und.	100
43	Coco ralado seco: Desidratado, fino, sem adição de açúcar. Pacote de 100g, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e registro no órgão competendo quando for o caso.	Pct	181
44	Colorau: Colorau em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 30 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pct	171
45	Couve Manteiga: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, 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. Maço com no mínimo 12 folhas.	Maço	720
46	Couve-Flor: folhas e flores firmes, sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und.	200
47	Coxa e Sobrecoxa de frango Congelada: 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	Kg	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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	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.		
48	Doce de abóbora: sabor abóbora; composto de abóbora, açúcar, glicose de milho e outros ingredientes permitidos; com consistência firme, cor acastanhada, sabor e odor característicos; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem primária plástica, hermeticamente fechada, embalado individualmente, contendo rótulo devidamente identificado com o nome do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Unidade de 51 gramas.	Und.	200
49	Doce de batata doce - produzi com batata doce, açúcar, xarope de glucose e sal. Conservantes: Benzoato de sódio e ácido cítrico. Corante: Amarelo Crepúsculo. Embalagem primaria plástica, hermeticamente fechada, embalado individualmente, contendo dados do fabricante, número de lote, marca, data de fabricação e prazo de validade; Unidade de 51 gramas.	Und.	200
50	Doce de leite: em tablete com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, glicose, regulador de acidez bicarbonato de sódio (INS 500ii) e conservante sorbato de potássio (INS 202). Embalagem primária plástica, atóxica, lacrada e contendo rótulo devidamente indentificado com o nome do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto com registro nos órgãos competentes. Unidade 60 gramas	Und.	200
51	Erva doce: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 20 gramas.	Pct	40
52	Espiga de Milho Verde: Apresentação em espiga, tamanho médio a grande com coloração dos grãos amarelo. Aplicação: Alimentar. Características adicionais: Integro, grãos internos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos e parasitas, bem como danos por este provocados. Entregue limpo, sem casca. Unidade de medida: Unidade	Und.	200
53	Extrato de Tomate: 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. Embalagem de 850 g.	Lata	525
54	Extrato de Tomate 300 G: concentrado, com embalagens intactas e livre de impurezas, contendo especificação de ingredientes, data de fabricação e validade. Ingredientes: Tomate. Embalagem: sachê de 300 g.	Sachê	150



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

55	Farinha de Arroz: 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 primaria: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 01 Kg. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.	Pct	15
56	Farinha de Mandioca Torrada: 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
57	Farinha de Milho: 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 1 Kg.	Pct	200
58	Farinha de Trigo integral: 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, contendo data de fabricação e prazo de validade.	Pct	51
59	Farinha de trigo sem fermento: 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
60	Farofa Temperada: podendo ser de milho ou mandioca, temperada. Sabor tradicional. Embalagem contendo informações do fabricante, marca, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 g.	Pct	50
61	Feijão carioca: 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	1050
62	Feijão Preto: 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	240
63	Fermento biológico seco instantâneo: 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
64	Fermento em pó químico: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e	Lata	251



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	ingredientes. Produto de boa qualidade. Embalados em latas de 100 g.		
65	Fruta Congelada: Morango in natura congelado. Fruta inteira, sem sujidades, sem folhas com cor e odor característicos. Embalados em pacotes plásticos etiquetados com nome do produto, data de fabricação e validade. Embalagens de 1 Kg.	Kg	70
66	Fubá de Milho: 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	161
67	Gás: de cozinha 13 kg	Und	127
68	Goiaba: 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	Kg	590
69	Inhame: Firmes e sem brotos. Sem sinais de partes podres.	Kg	40
70	Iogurte sabor morango: 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 85 g cada unidade.	Pote	600
71	Iogurte Zero Lactose: Leite reconstituído, preparado de fruta (polpa de morango), açúcar, enzima lactase e fermento lácteo. 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. Conter a data de fabricação e o prazo de validade. 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 90 gramas.	Pote	151
72	Laranja pêra: amadurecidas, livre de partes moles ou com mofos, com boa quantidade de caldo, de tamanho médio a grande em boas condições de apresentação.	Kg	3450
73	Leite condensado: especificação técnica: leite condensado; composto de leite semidesnatado, açúcar e lactose; de consistência cremosa e textura homogênea; embalagem primária atóxica, devidamente lacrada; e suas	Und.	5



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 47/18, decreto 9.013/17, rdc 724/22, in 161/22; rdc 727/22, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem caixa de 395gr.		
74	Leite de Amêndoas: 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
75	Leite de coco: 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	70
76	Leite de Soja: sem glúten, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação e validade. Embalado em caixa de 1 litro.	Litro	96
77	Leite de Vaca Zero Lactose: Leite Semi Desnatado Zero Lactose Características Técnicas: Produto classificado em semi desnatado, passando pelo processo de pasteurização rápida e envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Ingredientes: Leite natural padronizado, semidesnatado, sem lactose, tratado termicamente. Embalagem: O leite semi desnatado Zero Lactose deve ser envasado com material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada, deve conter informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ser registrado no órgão competente. Embalagem de 1 litro.	Litro	1400
78	Leite em pó Zero Lactose: 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 300 g.	Lata	100
79	Leite em pó: 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	171
80	Leite UHT integral: 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	Litro	3750



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalado em caixa de 1 litro.		
81	Limão Taiti: 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	261
82	Linguiça Calabresa: 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	181
83	Louro: em folhas secas, de 1ª qualidade. Embalagens em sacos plásticos de 10g, contendo informações de data de fabricação e validade.	Pct	84
84	Maçã nacional: amadurecidas, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas, de tamanho médio a grande para a variedade e em boas condições de apresentação.	Kg	3600
85	Macarrão Ave Maria: 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
86	Macarrão Massa de Arroz: macarrão com massa de arroz, sem glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de	Pct	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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	validade. Acondicionado em embalagem de 500g.		
87	Macarrão para lasanha pré cozido: 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	120
88	Macarrão Parafuso: massa de sêmola, tipo Parafuso. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.	Pct	500
89	Mamão formosa: 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	640
90	Mandioca: firmes e íntegras, tamanho pequeno a médio, interior com cor característica sem manchas escuras.	Kg	55
91	Mandioquinha: íntegras, sem partes estragadas ou cortadas, em perfeita condição de apresentação, tamanho uniforme e livre de impurezas.	Kg	40
92	Manga Rosa: 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	575
93	Manteiga 500 G: 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 de 500 g. Entregue sob refrigeração.	Pote	300
94	Manteiga: 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	20
95	Maracujá: 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	460
96	Margarina: 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	182
97	Melancia: amadurecida, firmes e íntegras, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.	Kg	3150
98	Milho branco para canjica: tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, com	Pct	75



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.		
99	Milho de pipoca: 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.	Pct	230
100	Milho verde: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, sem amassados e vazamentos, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalagem de 170 g.	Lata	110
101	Morango: íntegros, sem partes estragadas ou com mofo, tamanho de médio a grande porte maduros.	Cx	210
102	Óleo de soja: 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	800
103	Orégano: desidratado. Embalagem plástica contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 14 g.	Pct	75
104	Ovos de galinha: 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 validade e selo com registro em órgão fiscalizador competente (SIM, SIE ou SIF).	Dz	1005
105	Paçoca Rolha: paçoca de amendoim. Embalagem primária plástica, atóxica, lacrada e contendo rótulo devidamente indentificado com o nome do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária pote plástico transparente com 750 g, contendo no mínimo 50 unidades de 15 gramas cada. Características: composto de açúcar cristal, amendoim torrado sem pele, sal refinado.	Und.	1000
106	Pão doce: 50gr tipo Hot-dog	Und.	3000
107	Pão: francês 50gr	Kg	1600
108	Peito de Frango Sem Osso: congelado 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,	Kg	1425



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	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.		
109	Pepino: firmes e íntegros, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.	Kg	300
110	Pera: in natura, tamanho médio a grande pesando aproximadamente 130g, fresca.	Kg	520
111	Pipoca doce: caramelizada, composta de milho e açúcar, sem adição de corantes e conservantes, pronta para consumo. Embalagem primária plástica atóxica e lacrada. Com identificação completa do produto, data de fabricação e prazo de validade; Embalagem de 15 gramas cada.	Und.	2000
112	Pirulito Coração: com os seguintes ingredientes: açúcar, xarope de glicose, acidulante ácido cítrico, aromatizante e corante artificial vermelho 40. Sabor morango. Embalagem primária plástica, atóxica, lacrada e contendo rótulo devidamente indenticado com o nome do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem secundária saco plástico, com as informações do fabricante, marca, data de fabricação e prazo de validade, número de lote, pesando 500 g, contendo 50 pirulitos.	Pct	50
113	Pó de café: 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. Sugestão de marcas: Caboclo, Pilão, Três Corações Estrada Real.	Pct	1401
114	Polpa de Fruta in natura Abacaxi – 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	Kg	220



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	em sua composição. deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg;		
115	Polpa de Fruta in natura Acerola – 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;	Kg	118
116	Polpa de Fruta in natura Goiaba – 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;	Kg	171
117	Polpa de Fruta in natura Manga – 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;	Kg	171
118	Polpa de Fruta in natura Uva – 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;	Kg	171
119	Polvilho Azedo: 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	51
120	Ponkan: de primeira qualidade, no ponto de servir. Colocação uniforme, casca intacta, com brilho, sem fermentos e defeitos.	Kg	520
121	Queijo muçarela: 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,	Kg	141



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	SIE, SIM)		
122	Queijo Mussarela Zero Lactose: 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). Embalagem de 150 g.	Und.	51
123	Repolho: folhas íntegras, não amareladas e murchas, em perfeita condição de apresentação e livre de impurezas. Cabeças de médio a grande porte.	Und.	31
124	Sagu: Preparado a partir da fécula de mandioca em forma de grânulos redondos. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 500g.	Pct	20
125	Sal refinado: iodado, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 1 Kg.	Pct	218
126	Salsicha: Tipo Viena, congelada com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. De primeira qualidade apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embaladas à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A salsicha 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	Kg	40



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

	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.		
127	Tomate salada: médio amadurecimento, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas ou machucados, produto de médio a grande porte.	Kg	180
128	Trigo para quibe: 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.	Pct	20
129	Uva passa Clara: Clara, 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 100 g.	Pct	40
130	Uva passa Escura: 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 100 g.	Pct	40
131	Uva: Sem semente, de 1ª qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	Kg	231
132	Vagem: firmes e íntegras, livre de manchas, partes estragadas, com tamanho de médio a grande.	Kg	11
133	Vinagre: 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	102

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, 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.



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

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\$ 654.885,93 (seiscentos e cinquenta e quatro mil, oitocentos e oitenta e cinco reais e noventa 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, 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



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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 e suas alterações, 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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

Vera Lúcia Alves
Diretor Departamento Administração

Carlos Eduardo da Silva
Diretor Departamento Educação



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: licitacao@tocosdomoji.mg.gov.br

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

Fábio Flauzino

Diretor do Departamento de Esporte,
Cultura, Lazer e Turismo

Joselita Moraes de Souza
Chefe dos Serviços de Saúde

Vitor Alves de Mira
Diretor do Depto. De Obras

Wilson Roberto Pereira
Chefe do Departamento de Assistência
e Promoção Social