

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES — ETP

Aquisição de alimentos para compor o cardápio da merenda escolar, no percentual máximo de 70%, para a Secretaria Municipal De Educação Do Município De Gurupá/Pa.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1 A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui uma das etapas do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica da contratação, bem como o tratamento de seu impacto e embasar o Termo de Referência ou Projeto Básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável.
- 1.2 Este estudo serve essencialmente para a contratação de empresas para fornecimento de merenda escolar para Secretaria de Educação do município de Gurupá, atendendo todas as necessidades das unidades de ensino da região do município de Gurupá.
- 1.3 O presente documento apresenta informações e justificativas exigidas pela Portaria- TCU no 444/2018 e que compõem os Estudos Preliminares (EP)e parte do Termo de Referência (TR), as quais deverão subsidiar a elaboração do edital de licitação, bem como da minuta de termo contratual pela unidade competente. Além disso, são apresentadas, também, as justificativas para os aspectos mais relevantes da contratação, para fins de motivação das decisões adotadas.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 Por motivo da impossibilidade de não ter havido fornecimento deste objeto, toma-se imperiosa a abertura de processo licitatório devido a necessidade do objeto, a fim de embasar a justificativa da opção pela licitação, como forma de processo para a escolha do fornecedor, em face do fato da atividade a ser realizada pela empresa contratada se enquadrar na definição do objeto.
- 2.2 O Município de Gurupá, de acordo com o Censo 2022, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), possui uma população de aproximadamente 31,8 mil habitantes, dos quais cerca de mais 11,2 mil, são alunos da rede pública de ensino. A maioria dos alunos reside em áreas de difícil acesso e em situação de vulnerabilidade social, o que torna a merenda escolar um importante complemento alimentar para a sua dieta.

3. ÁREA REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Educação.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1 A Contratada deverá suprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade; A data mínima para vencimento desses produtos deve ser de 06 (seis) meses;

- 4.2 A Contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;
- 4.3 A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- 4.4 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;
- 4.5 A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;
- 4.6 5.6 Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado (a) é obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Prefeitura municipal de Gurupá sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos.

5. PESQUISA DE MERCADO

- 5.1 A presente pesquisa de mercado tem por objetivo a coleta de informações sobre os preços praticados no mercado para os gêneros alimentícios a serem adquiridos para a merenda escolar da rede pública municipal de Gurupá, Estado do Pará, no período de ano de 2024.
- 5.2 A realização de pesquisa de preço, foi feita em sistema eletrônico (Comprasnet) e sites lojas virtuais, objetivando o comportamento de mercado e principalmente buscando preços que se aplicam a realidade da região do interior do estado do Pará.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 6.1 A estimativa dos serviços à serem contratadas, levou em consideração os gastos supostos as necessidades do período anterior. Por se tratar de fornecimento de merenda escolar e essa quantidade é baseada nas solicitações das unidades educacionais do município, e está sujeita a alterações conforme a necessidade.

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

PROTEÍNAS					
ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	TOTAL
01	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO	Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF . Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: embalagem a vácuo de 5 kg Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.	KG	11.000
02	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA - MOÍDA	Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta, costela, agulha ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500 g, mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	KG	21.000
03	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA DE PRIMEIRA/ TIPO ALCATRA	Carne bovina moída magra, de 1ª qualidade (alcatra), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500 g, mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	KG	11.000
04	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA TIPO DE SEGUNDA C/ OSSO	Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500 g, mantido sob congelamento a – 18°C.	KG	15.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

		alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.		
05	FRANGO INTEIRO CONGELADO	Frango inteiro, congelado, de 1ª qualidade, pesando individualmente no máximo 2kg, em embalagem transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	Kg	40.000
06	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO PEITO DE FRANGO COM OSSO	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	4.000
07	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO SOBRECOXA	Sobrecoxa congelada, não temperada, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade.	Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.	KG	4.500
08	CARNE DE PEIXE IN NATURA CONGELADA – TIPO FILÉ DE PEIXE	Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem primária: polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	7.000
09	PROTEÍNA	Deverá se apresentar em forma de grânulos de	Embalagem primária: plástica	KG	4.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

	TEXTURIZADA DE SOJA - TIPO CAMELADA (ESCURA)	coloração caramelada (escura), sem sujidades ou materiais estranhos. Contendo em sua composição o seguinte teor de proteína: Proteína b.s. (N x 6,25) - mínimo 50,0% (g/100g). na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.	atóxico, transparente, resistente de 500g a 1kg. Embalagem Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 20kg		
10	CAMARÃO SECO	CAMARÃO FRESCO REGIONAL - CONGELADO (-12 A -18° C), MÉDIO, DESCASCADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE INDIQUE PROCESSO DE PUTREFAÇÃO.	Embalagem primária: plástica atóxico, transparente, resistente de 500g a 1kg. Embalagem Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 20kg	KG	5.000
INGREDIENTES CULINÁRIOS: TEMPEROS/ÓLEOS					
ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	TOTAL
11	AÇAFRÃO EM PÓ	Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem Primária: Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g, Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.	KG	5.000
12	AZEITE DENDÊ	Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50° devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem primária Embalagem plásticas de 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	L	150
13	CANELA EM PÓ	Apresentando em pó fino homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigente. (ANVISA, SIF e outras) Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Acondicionada em pote de 25g atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão	KG	400
14	COLORÍFICO	Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.	KG	3.000
15	COMINHO	Cominho em pó, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 500g.	KG	3.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

		e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente de 6 kg com 12 pacotes.		
16	CREME VEGETAL	Cremoso com sal, com 65% de lipídeos, com gordura interesterificada. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	Embalagem primária: Potes de plástico de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades.	KG	300
17	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Sachê de 190g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 32 unidades.	KG	500
18	ÓLEO DE SOJA REFINADO	Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	Embalagem primária: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.	L	3.500
19	SAL REFINADO IODADO	Não devem apresentar sujeira, umidade, misturas inadequadas ao produto. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Embalagem secundária: Fardos com sacos resistentes de polietileno com 10 kg.	KG	4.000
20	VINAGRE DE ÁLCOOL	Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Embalagem secundária: Plástico resistente atóxico, de 9 litros com 12 unidades.	L	2.000
GRÃOS, LEGUMINOSAS E CEREAIS					
ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	TOTAL
21	ARROZ TIPO 1 POLIDO.	Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.	KG	28.000
22	AVEIA EM FLOCOS	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Validade: no mínimo 6 meses, a partir da data da entrega.	Embalagem primária: Embalados em plástico atóxico, envolto em caixa de papelão impermeável com 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	2.000
23	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de	Embalagem primária: Empacotado a vácuo, pacote	KG	1.500

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

		sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega.	contendo 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.		
24	ERVILHA	Ervilha cozida em água, isenta de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: mínimo de 1 ano a partir da data de entrega.	Embalagem primária: Sachê de até 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.	KG	700
25	FARINHA DE MILHO	Farinha flocada pré-cozida. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Embalagem primária: embalagem plástica de 1 kg, atóxica, termossoldada. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes ao empilhamento.	KG	2.000
26	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.	Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg.	KG	800
27	FEIJÃO CARIOQUINHA	Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.	KG	7.000
28	FEIJÃO PRETO	Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.	KG	7.500
29	MACARRÃO ARGOLINHA	Macarrão argolinha com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	6.000
30	MACARRÃO PARAFUSO	Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	6.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

		e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.			
31	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	6.000
32	MILHO BRANCO	Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de até 10 kg	KG	3.000
33	MILHO PARA PIPOCA	Tipo 1, Classe amarelo, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico e transparente.	KG	3.500
34	MILHO VERDE	Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega	Embalagem primária: Sachê de até 300g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.	KG	2.500
35	SELETA DE LEGUMES	Ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Sachê de até 300g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês.	KG	1.300
36	SARDINHA EM CONSERVA	Sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. o produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, e pré-cozida.	Embalagem primária: lata metálica de 500g a 1(um) kilo, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações Embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). o produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.		3.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

LEITE E DERIVADOS					
ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	TOTAL
37	LEITE DE COCO	Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto.	Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, integras e resistentes.	L	1.300
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL (FORTIFICADO)	Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: leite fluído INTEGRAL FORTIFICADO com ferro e vitaminas. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg.	KG	13.000
BISCOITOS, DOCES E PÃES					
ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	TOTAL
39	AÇÚCAR REFINADO	Ingredientes: Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.	KG	5.000
40	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.	KG	8.000
41	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante	Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g.	KG	8.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

		lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. Contém glúten. 0% GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega.	Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4kg.		
42	CACAU EM PÓ 100%	Contendo 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas. ISENTO DE AÇÚCAR, LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE OU GORDURA TRANS. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega.	Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso resistente, atóxico, termossoldados, de 1 kg. Embalagem secundária: fardos de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.	KG	900
43	COCO RALADO	Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico, sem adição de conservantes e sem adição de açúcar.	Embalagem primária: aluminizada de 100 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	KG	300
44	PÃO DE CHÁ	Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de	Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento	KG	18.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

		embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.			
45	BOLO PRONTO	Bolo pronto do tipo inglês, diversos sabores, sendo laranja, chocolate, fubá, macaxeira e cenoura, sem cobertura.	Embalagem: Acondicionado em bandejas plásticas atóxica, com etiquetas de ingredientes, peso e prazo de validade.		1.200
46	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA.	Suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar. Com validade de 6 (seis) meses à 1 (um) ano. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Sabor goiaba. Rendimento mínimo de 02 litros.	Embalagem: Plástico ou caixa de papeplão resistente	LT	1.700
47	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU.	Suco concentrado líquido de fruta, (contendo polpa de frutas, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, para diluição em água, sem açúcar. Com validade de 6 (seis) meses à 1 (um) ano. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Sabor caju. Rendimento mínimo de 02 litros.	Embalagem: Plástico ou caixa de papeplão resistente	LT	1.700
HORTIFRUT					
ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	TOTAL
48	ALHO NATURA IN	Nacional extra, bulbo inteiro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Caixa de papelão, contendo até 10 kg.	KG	1.400
49	ABACAXI BRANCA NATURA IN	Limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Caixa de papelão resistente, lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	KG	7.000
50	BATATA INGLESA LAVADA NATURA IN	De primeira qualidade, tamanho grande, casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	Sacas de 20 kg.	KG	6.000
51	BETERRABA NATURA IN	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixa ou saca de até 20 kg.	KG	2.000
52	CEBOLA BRANCA NATURA IN	De primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Sacas pesando aproximadamente 20kg.	KG	15.000
53	CENOURA MÉDIA 2A NATURA IN	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.	KG	8.000

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

54	MAÇÃ NACIONAL NATURA	IN	Limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Caixa de papelão resistente, lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	KG	3.500
55	REPOLHO BRANCO NATURA	IN	Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.	KG	4.000
56	TOMATE RASTEIRO NATURA	TIPO IN	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 10 kg.	KG	4.000

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

- 7.1 Os valores estimados para a contratação, serão instruídos nos autos do processo administrativo, onde será apresentado o demonstrativo da pesquisa de mercado referente ao serviço à ser licitado, visando a aquisição de alimentos para compor o cardápio da merenda escolar, no percentual máximo de 70%, para a Secretaria Municipal De Educação Do Município De Gurupá/Pa.
- 7.2 Foi realizado pesquisa de preços online pelo sistema Compras.gov.br pelo valor Global do Objeto licitado com custo estimado total da contratação é de R\$ 6.607.290,54 (seis milhões, seiscentos e sete mil, duzentos e noventa reais e cinquenta e quatro centavos).

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

- 8.1 A decisão de parcelar ou não a solução a ser licitada é uma questão importante que deve ser tomada com cautela. Em regra, o parcelamento é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.
- 8.2 Portanto, a licitação poderá ser realizada na modalidade Pregão Eletrônico em razão da iconicidade privilegiando dessa forma os princípios da competitividade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa. Vale ressaltar que, não haverá contratações correlatas para a execução desta contratação.

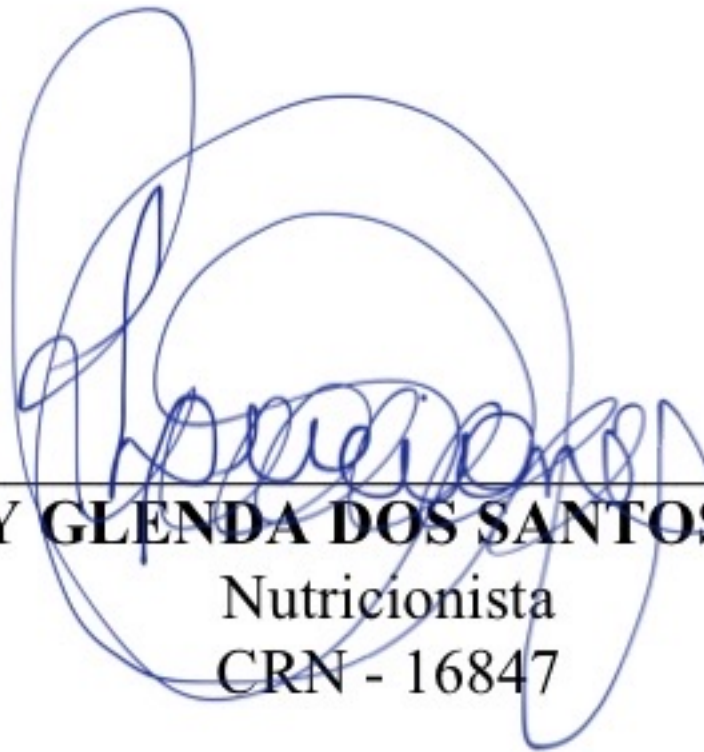
9. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 9.1 Os estudos preliminares evidenciaram que a forma de contratação que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos em observância aos princípios da

PAUTA DE GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS – 2024

economicidade, eficácia e eficiência apresenta-se por meio de realização de Pregão Eletrônico em razão da economicidade privilegiando dessa forma os princípios da competitividade.

Gurupá/PA, 10 de abril de 2024.



LUCIANY GLENDA DOS SANTOS RICARDO

Nutricionista

CRN - 16847