

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS - OBJETO

1.1 - O presente estudo técnico preliminar traz os subsídios necessários para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social objetivando o Fornecimento parcelado de Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades das unidades geridas pelo Fundo Municipal de Assistência Social.

2. DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES

2.1 - Os benefícios eventuais é uma modalidade de provisão de proteção social básica, de caráter suplementar e temporário, que integra organicamente as garantias do sistema único e Assistência Social. Destina-se o benefício eventual a cidadãos e famílias com impossibilidade de arcar por conta própria com o enfrentamento de contingências sociais, cuja ocorrência provoca riscos e fragilidade a manutenção do indivíduo, a unidade da família e a sobrevivência de seus membros.

2.2 - Segundo determina a legislação, o auxílio alimentar é uma forma de benefício eventual, sendo concedido as famílias enquadradas no critério de renda baixa, as comprovações das situações de vulnerabilidade social são verificadas e acompanhadas por Assistente social da Secretaria de Assistência Social.

2.3 - Os recursos do Índice de Gestão Descentralizada (IGD) do Programa Federal Bolsa Família, contribui para que o município busque aprimorar a gestão do PBF e do Cadastro Único, executando de maneira qualitativa e com eficiência as ações. Nesse sentido, o Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, mantém espaço que é utilizado para inclusão de famílias no Cadastro Único, revisão cadastral, gestão de benefícios, acompanhamento familiar, dentre outras ações que envolvem o atendimento as famílias e indivíduos beneficiários do Programa Bolsa Família e cadastrados no CadÚnico. Dentre as ações realizadas com as famílias beneficiárias, estão os encontros e reuniões com o público alvo que visam promover o fortalecimento de vínculos, formação para a participação e cidadania, desenvolvimento do protagonismo e da autonomia dos usuários atendidos pela Assistência Social.

2.4 - Igualmente a aquisição de gêneros alimentícios para o CREAS visa qualificar o atendimento as famílias atendidas pelo PAEFI/CREAS, no sentido de melhorar a oferta do acolhimento realizado nos trabalhos em grupo e atendimentos familiares.

2.5 - Nessa mesma linha a utilização dos Recursos do cofinanciamento Federal do Índice de Gestão Descentralizada (IGD) SUAS, visa aprimorar a gestão do SUAS no município, buscando conduzir e implementar o Sistema Único de Assistência Social de maneira qualificada. Mas para que seja possível atender as demandas dessas famílias se faz necessário a realização de processo de Licitação para aquisição de produtos pertinentes conforme objeto.

2.6 - A Política Nacional de Assistência Social (PNAS) 2004 reflete o processo de reestruturação orgânica da Política Pública de Assistência Social materializado através do Sistema Único de Assistência Social- SUAS e configura-se como uma política de proteção




social. O SUAS organiza as ações da assistência social em dois tipos de proteção social: Proteção Social Básica e Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade. A Proteção Social Básica é destinada à prevenção de riscos sociais e pessoais, por meio da oferta de Programas, Projetos, Serviços e Benefícios a indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade social. A Proteção Social Especial, destinada a indivíduos e famílias que se encontram em situação de risco ou que tiveram seus direitos violados por ocorrência de abandono, maus tratos, violência sexual, uso abusivo de drogas entre outros. Assim, a Política Nacional de Assistência Social configura o público a quem se destina a Proteção Social Básica.

2.7 - O Programa Cozinha Comunitária, implantado através do Decreto 13.003 de 21/01/2016 (DO 26/01/2021), além de fazer parte de uma estratégia de ampliação da oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, representam também inclusão social produtiva, e fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária atendendo prioritariamente pessoas em situação de insegurança alimentar, beneficiários do Programas de Transferência de Renda e pessoas em situação de vulnerabilidade social e risco.

2.8 – As demandas solicitantes serão destinadas para cozinha comunitária, casa de acolhimento e serviço de convivência.

2.9 - Por essas justificativas se faz necessários a referida solicitação, para atender aos colaboradores e os usuários do sistema público municipal.

3. DAPARTAMENTO REQUISITANTE

3.1 – Secretaria Municipal de Assistência Social

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - Fundamentação jurídica: Procedimento através da Lei 14.133/2021. De acordo com pesquisa de mercado a ser realizada os valores correspondem aos permitidos pela legislação acima.

4.1.1 - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

a) A presente necessidade não está alinhada com o Plano Anual de Contratações, justificado ao fato de ser um preceito regulamentado com a nova lei de licitações e o município está em adequação com a transição e exigências, no entanto existe disponibilidade orçamentária para atender as necessidades;

b) A contratação alinha-se com o planejamento das demandas do município está assertiva ampara-se na medida em que é necessário tal implemento conforme já justificado.

c) A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias. Foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes do art. 16, inciso I e II, e § 1º incisos I e II da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

4.1.2 – Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária -



ANVISA.

4.1.3 - Os produtos serão fornecidos conforme especificações, quantitativos e programação, dos quais serão solicitados parceladamente conforme necessidades do município;

4.1.4 - A Prefeitura designará servidor responsável pelo setor de compras que emitirá ordem de fornecimento com os pedidos que conterão: data, valor unitário do produto, quantidade pretendida, local para entrega, carimbo e assinatura do responsável.

4.1.5 - O Prazo de entrega deverá ser de no máximo a 10 (dez) dias úteis contados da data de recebimento da ordem de fornecimento emitido pelo Setor de compras de acordo com solicitação.

4.1.6 - Os locais de entrega poderão sofrer alterações das quais constarão nas ordens de fornecimento, devendo sempre ser nas imediações pertencentes na cidade de Brejo da Madre de Deus- PE, podendo ser no distrito de São Domingos e/ou Fazenda Nova.

5. DO LEVANTAMENTO DE PREÇOS DE MERCADO

5.1. Com base nos requisitos definidos, foram realizados levantamentos para identificar quais soluções existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

5.3. Das soluções:

5.3.1. Solução 1 – Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis;

5.4. Da análise:

5.4.1. Solução 1 – A solução 01 torna-se mais viável justificado ao fato que é o mesmo modelo de contratação realizado anteriormente, conforme já mencionado neste estudo e até o momento tem se mostrado adequado para atender à necessidade.

5.5. Sugerimos a realização de pregão eletrônico para registro de preços, visto que mostra-se viável para esta contratação, o Sistema de Registro de Preços pode ser adotado tanto nas contratações para aquisição de bens ou produtos, como para a prestação de serviços, desde que o objeto se enquadre nas hipóteses: necessidade de contratações permanentes ou frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas do governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5.6. Vale lembrar que a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), para esta licitação, deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resultará em vantagens para Administração, descomplicando procedimentos para contratação de serviços, reduzindo a quantidade de

licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los por 12 meses, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens.

5.7. O Registro de Preços mostra-se essencial, pois, por limitações orçamentárias, a contratação pode não se dar de forma imediata, sendo necessário o aguardo da disponibilidade orçamentária para a efetivação da contratação de todos os itens. Daí a necessidade de que o processo seja realizado como sistema de registro de preços, mantendo-se o preço registrado para que a unidade possa efetuar sua contratação, de acordo com a demanda, podendo ampliar o número de contratados até o limite do registrado, tornando mais eficiente, eficaz e econômico o procedimento, racionalizando a força de trabalho, bem como os dispêndios em um curto espaço de tempo, sem ter que fazer outro pregão para o mesmo fim, no âmbito do órgão.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução proposta envolve o fornecimento parcelado de gêneros de alimentícios perecíveis e não perecíveis.

6.2. No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento legal de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.3. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

6.4 – Descrição dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	VOLUME	COZINHA COMUNITÁRIA	CASA DE ACOLHIMENTO	SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA	QUANTIDADE TOTAL
1	AÇAFRÃO (cúrcuma) em pó, embalagem com 100 gr. Acondicionados em embalagem à Vácuo validade de no mínimo 06 meses da data de entrega, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.	UNIDADE	100	15		115






2	AÇUCAR – Tipo Cristal, obtido da cana de açúcar de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, sujidades, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos (pacote de 1 kg). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	KG	100	480	380	960
3	AMIDO DE MILHO - Tipo 1, em pó, produto amiláceo extraído do milho para o preparo de mingau, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos (pacote com 500g), A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	50	50	50	150
4	ARROZ PARBOLIZADO - Tipo 1, longo, com no mínimo 90% de grãos inteiros, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. pacote de polietileno atóxico, resistente (pacote de 1 kg). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	KG	7400	480	100	7980
5	BISCOITO DOCE - Tipo maizena, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, massa bem assada, sem recheio e sem cobertura, não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400 g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	120	300	400	820
6	BISCOITO SALGADO - Tipo Cream-Cracker – isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, c/extrato de malte e fermento biológico. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	120	300	400	820



7	CAFÉ - Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café arábica tipo 6 a tipo 8COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e fermentados., contendo 500g. Acondicionados em embalagem à Vácuo validade de no mínimo 06 meses da data de entrega, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem , contendo selo de pureza da ABIC.	UNIDADE	150	300	350	800
8	CALDO DE CARNE composta de sal, amido, glutamato monossódio, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina, em tabletes acondicionados em caixinha de papel cartão, caixa com 24 tabletes de 19 gramas.	CAIXA	250	100	50	400
9	CALDO DE GALINHA composto de sal, amido, glutamato monossódio, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne frango, em tabletes acondicionados, caixa com 24 tabletes de 19 gramas.	CAIXA	250	100	50	400
10	CANELA EM PÓ FINA – Canela em pó, homogênea, obtida da casca de espécies vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração parda amarelo ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprio. Embalagem contendo 50 gramas. contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade	UNIDADE	30	30		60
11	CATCHUP Produto elaborado a partir da polpa de tomate, sobre a qual são incorporados ingredientes que lhe fornecem um sabor especial. O produto passa por processo de homogeneização, pasteurização, holding time, resfriamento e enchimento asséptico em bags esterilizados. Bisnaga de 400g	UNIDADE	40	20		60



12	COLORÍFICO em Pó Fino - de 1ª qualidade, homogêneo obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saco plástico, resistente, transparente, atóxico e hermeticamente vedado, pacotes com 1KG. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	KILO	3000	50	10	3060
13	COMINHO - Cominho de primeira qualidade, folhas selecionadas, trituradas, isentas de fungos, parasitas, acondicionadas em saco plástico, capacidade para 1 kg.	KILO	1500	50	10	1560
14	CREME DE LEITE - produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado. Embalagem com 200gr.	UNIDADE	400	100	100	600
15	DOCE DE GOIABA - Em corte de goiaba (goiabada), obtido do processamento das partes comestíveis, desintegradas da fruta. Embalagem com no mínimo 600g.	UNIDADE	50	70		120
16	ERVILHA verde em conserva, simples, inteira, imersa em liquido, tamanho e coloração uniformes. Embalagem 200g	UNIDADE	800	200	150	1150
17	EXTRATO DE TOMATE - simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em sachê com no mínimo 340 gramas.	UNIDADE	3200	300		3500



18	FARINHA DE MANDIOCA , tipo 1, classe amarela, grupo seca, subgrupo fina beneficiada, torrada, de 1ª qualidade, aspecto granuloso fino, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 86,4g de carboidrato, 1,7g de proteína e 0,3g de lipídio acondicionada em embalagem de papel, resistente, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem 1 kg.	KILO	700	100	30	830
19	FARINHA DE ROSCA – acondicionada em embalagem apropriada, de polietileno, resistente e vedado, informado a validade e contendo 500gramas.	UNIDADE	30	15	15	60
20	FARINHA DE TRIGO - Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Embalagem 1 kg.	KILO	60	60	200	320
21	FEIJÃO CARIOCA, Tipo 1 , de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	KILO	4800	400	30	5230



22	FEIJÃO MACASSA, Tipo 1 , de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	KILO	1900	250	30	2180
23	FEIJÃO PRETO, Tipo 1 , de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	KILO	1900	200	30	2130
24	FLOCOS DE MILHO - Pré-cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	1600	400		2000
25	LEITE DE COCO - Homogeneizado, pasteurizado, de 1ª qualidade, concentrado, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada contendo 500ml. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	400	100	100	600
26	LEITE EM PÓ - Tipo Integral, Instantâneo. Embalagem alemanizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas, contendo no mínimo 200g do produto. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	PACOTE	300	500	250	1050



27	MACARRÃO ESPAGUETE FINO - Tipo Espaguete Fino, de primeira qualidade, vitaminado, enriquecido com ferro, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	4300	400	30	4730
28	MACARRÃO PARAFUSO - Tipo Parafuso, de primeira qualidade, vitaminado, enriquecido com ferro, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	300	250	30	580
29	MAIONESE emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e corante, de consistência cremosa na cor amarelo cloro, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionado em sachê hermeticamente fechado, embalagem com 200 gramas.	UNIDADE	400	150	50	600
30	MARGARINA CREMOSA - Vegetal c/ sal - Produto com no mínimo 65% de Lipídios e vitaminas, devendo estar isentas de ranço e de outras características indesejáveis. (pote com 500ml). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	1200	120	60	1380
31	MILHO BENEFICIADO TIPO XEREM - de 1º qualidade com cor amarelada, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e sujidades. Embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica, pacote com 500g. embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	360	500		860



32	MILHO PARA MINGUZA com grãos inteiros, com aspecto cor e sabor próprios, livres de sujidades, acondicionado em saco plástico transparente de 500g. contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade	UNIDADE	80	500		580
33	MILHO VERDE EM CONSERVA , Milho verde em conserva, Sache de 200 g (peso drenado) sem amassos que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: milho e salmoura (água e sal). Não contendo glúten. Acondicionado em embalagem de 200g.	UNIDADE	800	50	50	900
34	MOLHO DE MOSTARDA AMARELA - contendo água, mostarda, vinagre, açúcar, amido modificado, sal, polpa de pimenta vermelha, cúrcuma, condimentos, conservador benzoato de sódio ins. 211, aromatizante e corante caramelo 150c. uma porção de 12 gr. deverá conter: 7 kcal, 1,4 gr. de carboidratos, 88 mg. de sódio e livre de gorduras trans. acondicionado em embalagem plástica. peso: embalagem contendo 200 gramas.	UNIDADE	60	30	30	120
35	ÓLEO - Tipo Soja, cor levemente amarelado, límpido com odor e sabor suave característico, refinado, envasado em garrafa plástica, resistente, transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, (frasco com 900ml). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	UNIDADE	800	150	50	1000
36	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - Sabor Carne – Produzidas a partir da soja descascada, desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. As proteínas de soja concentradas mantêm a maior parte das fibras originalmente presentes nos grãos de soja e devem conter pelo menos 65% de proteína em peso seco. Embalagem contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	UNIDADE	400	50		450



37	QUEIJO RALADO – Queijo tipo parmesão, ralado, acondicionado em embalagem própria 50g.	UNIDADE	300	100		400
38	SAL Refinado Iodado – 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, at�xica, com capacidade de 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabrica�o, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	KILO	300	60	12	372
39	SARDINHA EM CONSERVA EM OLEO COMESTIVEL - Sardinha em óleo de conserva, contendo característica e odor apropriado, lata 125g. Com data de fabrica�o e prazo de validade mínima, 12 meses.	UNIDADE	800	500	200	1500
40	VINAGRE DE ALCOOL - 1ª qualidade, sabor agradável, produto acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável hermeticamente, unidade com 500ml.	UNIDADE	1400	100	20	1520
GRUPO II - G�neros Perc�veis - ORIGEM ANIMAL			QUANTIDADES			
ITEM	DESCRI�O	VOLUME	COZINHA COMUNITÁRIA	CASA DE ACOLHIMENTO	SERVICO DE CONVIVÊNCIA	QUANTIDADE TOTAL



41	BIFE DE FÍGADO Bovino - 1ª qualidade, congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e Organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria. Pacotes 1 Kg.	KG	2800	100	100	3000
42	CARNE BOVINA MOÍDA - 1ª qualidade, contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em saco transparente atóxico, com data de validade, registro do SIE, ou SIF, pacote com 1Kg	KG	2640	150	100	2890
43	CARNE BOVINA SALGADA - 1ª qualidade, preparado com carne bovina tipo charque dianteira de primeira qualidade, dessecada de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria com 1 Kg, com data de validade, registro no SIE ou SIF.	KG	600	200	100	900
44	CARNE BOVINA TIPO ACEM, carne de primeira qualidade, 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 o máximo 10% de gordura ser isenta de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses (nervos). acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, com cor, cheiro e sabor próprios, peça inteira embalada em saco plástico transparente e resfriada, com data de validade, registro no SIE ou SIF.	KG	3000	100	100	3200



45	CARNE BOVINA TIPO COSTELA , carne de primeira qualidade, 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 o máximo 10% de gordura ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponeuroses (nervos). acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente. com cor, cheiro e sabor próprios, peça inteira embalada em saco plástico transparente e resfriada, com data de validade, registro no SIE ou SIF.	KG	1500	50	50	1600
46	FILE DE MERLUZA , pescada congelado, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco refrigerado, transparente atóxico, informando na embalagem a validade e quantidade de kg.	KG	100	50	50	200
47	FRANGO CONGELADO - Ave inteira congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada, Registro de Inspeção (SIM, SIE ou SIF). Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	13000	350	100	13450
48	OVO DE GALINHA - 1ª qualidade, tamanho médio, livres de sujidades, rachaduras e fungos na bandeja, contendo 30 (trinta) unidades.	BANDEJA	1000	200		1200
GRUPO III - Gêneros Perecíveis - FRIOS			QUANTIDADES			



ITEM	DESCRIÇÃO	VOLUME	COZINHA COMUNI TÁRIA	CASA DE ACOLHI MENTO	SERVIÇO DE CONVIVÊ NCIA	QUAN TIDAD E TOTAL
49	LINGUIÇA CALABRESA – Linguiça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	KG	300	100		400
50	LINGUIÇA TOSCANA - Linguiça tipo toscana, preparada com carne não mista, condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno com 5kg cada.	KG	700	100		800
51	SALSICHA - de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem em sistema a vácuo mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF.	KG	450	500		950
GRUPO IV - HORTIFRUTI			QUANTIDADES			
ITEM	DESCRIÇÃO	VOLUME	COZINHA COMUNI TÁRIA	CASA DE ACOLHI MENTO	SERVIÇO DE CONVIVÊ NCIA	QUAN TIDAD E TOTAL

52	ABACAXI PEROLA , COM COROA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO EM CAIXA DE MADEIRA (520X290X290)MM, PESANDO APROXIMADAMENTE POR UNIDADE ENTRE 1 A 1,5KG.	KG	570	100	400	1070
53	ABOBRINHA - DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES.	KG	320	50		370
54	ACELGA – DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	MAÇOS	320	20		340
55	ACEROLA FRESCA , DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, TAMANHO GRANDE, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME, EM CAIXAS.	KG	280	150	200	630
56	ALFACE GRAUDO CRESPA , FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM ENGRADADO DE MADEIRA (600X450X360 MM), PESANDO APROXIMADAMENTE 6KG	MOLHO	1750	100		1850



57	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO GRANDE, NÃO APRESENTANDO FUNGOS NEM DETRITOS. 1 QUILOGRAMA	KG	350	70		420
58	BANANA COMPRIDA EM PENCAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM PENCAS AVULSAS, FORNECIMENTO POR UNIDADE.	UNIDADE	200	80		280
59	BANANA PRATA EM PENCAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM PENCAS AVULSAS, FORNECIMENTO POR UNIDADE.	UNIDADE	450	350	400	1200
60	BATATA DOCE ROXA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIOS E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA	KG	460	100		560
61	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA, SEM PONTOS DE GERMINAÇÃO, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA, ACONDICIONADA EM SACOS, PESANDO APROXIMADAMENTE QUILOGRAMA.	KG	2200	200		2400



62	BETERRABA DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA.	KG	800	100		900
63	BOLDO – FOLHAS LIVRES DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, APRESENTANDO 98% DE SUAS FOLHAS INTEIRAS E NÃO QUEBRADIÇAS. EMBALAGEM COM 100G.	UNIDADE	25	20	30	75
64	CANELA EM PAU – FIRME E ÍNTEGRO; LIVRE DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. PACOTE COM 50G.	UNIDADE	30	20	30	80
65	CARÁ SÃO TOMÉ DE BOA QUALIDADE FRESCO, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	550	100		650
66	CEBOLA SECA BRANCA 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO (750X480) MM.	KG	1100	150		1250
67	CEBOLA SECA ROXA 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO (750X480) MM.	KG	500	150		650

68	CEBOLINHA VERDE FRESCA, DE PRIMEIRA, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, PESANDO 1KG POR MOLHO	MOLHO	120	20		140
69	CENOURA VERMELHA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA.	KG	1050	160	60	1270
70	CHUCHU DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE. TAMANHO MÉDIO DA UNIDADE	KG	900	200		1100
71	COENTRO VERDE FRESCA, DE PRIMEIRA, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, PESANDO 1KG POR MOLHO	MOLHO	1500	200		1700
72	COUVE EM FOLHAS VERDE FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, PESANDO 1KG POR MOLHO	KG	340	12		352



73	ERVA DOCE - LIVRES DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM COM 100G.	PACOTE	40	30	30	100
74	FOLHA DE LOURO - EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	75	20	20	115
75	GOIABA DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO.	KG	280	100	150	530
76	JERIMUM - TIPO ABÓBORA DE LEITE, ADOCICADO, POLPA GRANDE E MACIA, CASCA DURA E LISA, APRESENTANDO CORES CARACTERÍSTICAS DO LEGUME.	KG	780	100		880
77	LARANJA PÊRA CASCA LISA, COR AMARELA ESVERDEADA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SABOR E CHEIRO CÍTRICOS, TAMANHO GRANDE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA.	UNIDADE	320	250	500	1070
78	LIMÃO TAHITI - ÓTIMA QUALIDADE, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DE SUJIDADES, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO EM SACO.	KG	520	150		670



79	MAÇÃ VERMELHA , CASCA LISA, NACIONAL, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO	KG	340	800	1.000	2140
80	MACAXEIRA HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO TUBÉRCULO, DE QUALIDADE, TIPO ROSA, ASPECTO ALONGADO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DE BOA QUALIDADE, COM COZIMENTO GARANTIDO, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, PARASITOS, MOFOS E SEM PARTES ARROXEADAS, SEM FOLHAS E TALOS.	KG	560	300		860
81	MELANCIA REDONDA, CASCA LISA, GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, A GRANEL, PESANDO ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE.	KG	1200	900	1500	3600
82	MELÃO ESPANHOL, BOA QUALIDADE, COM CASCA LISA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO.	KG	550	300	900	1750
83	PEPINO COMUM, ÓTIMA QUALIDADE, COM CASCA LISA, INTACTO E FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE MADEIRA.	KG	1000	100		1100
84	PIMENTÃO VERDE DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO.	KG	2400	120		2520



85	REPOLHO GRANDE BRANCO - FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM, RACHADURAS OU CORTES, ACONDICIONADO EM GRADEADOS DE MADEIRA.	KG	500	60		560
86	REPOLHO ROXO - CARACTERÍSTICAS: TIPO ROXO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	300	60		360
87	TOMATE ASPECTO GLOBOSO - MISTA COM VERDES E MADUROS (COR VERVELHA), CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAÚDA, E POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. ACONDICIONADA EM CAIXA EM MADEIRA PESANDO ENTRE 20 KG E 30 KG.	KG	3000	200		3200
88	UVA VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE COM CASCA LISA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLA INTECTA E FIRME, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO.	KG	300	120	250	670

6.5 – Para a solução deste estudo,

7. ESTIMATIVA DA VIGÊNCIA A SEREM CONTRATADA

7.1 – O fornecimento conforme a descrição das necessidades será para contratação de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme disposição legal.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 – Deverá ser realizada pesquisa de preços para estimar o valor praticado em mercado, conforme determina o art. 23 da Lei 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1 - A aquisição dos itens objeto deste documento deverá ser realizada por item, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta

mais vantajosa para a Administração. Todos os materiais constantes neste documento são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item. A presente aquisição será realizada através de Pregão Eletrônico, uma vez que se sabe a quantidade certa e necessária para atender a necessidade da demanda estando alinhada ao recurso disponível para essa contratação.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 - Com a presente contratação o município 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:

- a) Atender as necessidades dos munícipes que se encontra em estado de vulnerabilidade;

10.2 - Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, priorizando a atenção dada a ele de forma que seja assegurado o valor maior do Estado Brasileiro: a proteção à dignidade humana.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE


11.1 – Declaramos ser viável esta contratação.

12. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

12.1 - A presente aquisição é imprescindível, mostrando-se viável conforme justificativas já explanadas neste estudo, atendendo as necessidades demandadas.

Brejo da Madre de Deus, 10 de agosto de 2024.


Paula Angelica de Sousa Silva
CPF: 042.928.845-01


Paula Izabele de Lima Oliveira
CPF: 092.253.914-63