



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO, DESTINADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO PROGRAMA SOPA FAMÍLIA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.
DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
QUAL O TIPO DE OBJETO?	<input checked="" type="checkbox"/> Bem. <input type="checkbox"/> Serviço.
QUAL A NATUREZA?	<input checked="" type="checkbox"/> Continuada. <input type="checkbox"/> Com monopólio. <input type="checkbox"/> Sem monopólio.
	<input type="checkbox"/> Não continuada.
QUAL A VIGÊNCIA?	<input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega). <input type="checkbox"/> 180 dias. <input checked="" type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> Indeterminado. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.
PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	<input type="checkbox"/> Sim. Contrato nº: Prazo final: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	Item Descrição detalhada
	01 ALHO IN NATURA – ALHO INTEGRO E FIRME. EMBALAGEM CONTENDO O PESO DO PRODUTO E DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES COM REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.
02	BATATA INGLESA – EXTRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE PARASITAS E LARVAR. LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, FIRMES, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA.



	ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE COLHEITA RECENTE. EMBALADA EM REDE DE PESO IDENTIFICADO.
03	CALDO DE GALINHA – CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE EXTRATO DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICO COM 01 KG
04	CARNE BOVINA COM OSSO – CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO CORTADA, PROCESSAMENTO COM OSSO
05	CARNE DE CHARQUE - NÃO DEVE APRESENTAR ODOR DE RANÇO, NEM DEPÓSITOS DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVENDO SE APRESENTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.
06	CEBOLA BRANCA - IN NATURA, DE MATÉRIA, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA ADEQUADO A MANUTENÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, INSENTA DE PARASITAS E LARVAS INTEGRAS E FIRMES.
07	CENOURA 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.
08	COLORAU (URUCUM) – CONSTITUÍDOS DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO E EXTRATO OLEOSO DE URUCUM, PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHO, INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESIDENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 100G COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 1 KG.
09	LINGUIÇA CALABRESA DE FRANGO – LINGUIÇA CALABRESA RESFRIADA LIMPA, ASPECTO, COR, ODOR, PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, EMBALADA CONFORME GARANTA A QUALIDADE, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.
10	MACARRÃO – MASSA TIPO ESPAGUETE, FINO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, TERROSOS, DETRITOS ANIMAIS, COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS EMITIDAS; ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO. PCT 400G
11	ÓLEO VEGETAL - ÓLEO DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, PRODUTO REFINADO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO APROPRIADO, CONTENDO 900 ML , LACRADO E ROTULADO, QUE CONTENHAM ESPECIFICADO O LOCAL ORIGEM DO PRODUTO, PESO DATA DE VENCIMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.
12	PIMENTÃO VERDE 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 MANUSEIOS E TRANSPORTE, PESANDO EM MÉDIA DE 100 A 150G.
13	TOMATE – COLORAÇÃO UNIFORMES QUE PODEM VARIAR DE ESVERDEADO A VERMELHO INTENSO, EXTERNAS E INTERNAMENTE, FIRMES, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ROMPIMENTO DA EPIDERME, SEM DETERIORAÇÃO. ISENTA DE PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. DE FORMATO REDONDO OU OVAL. EMBALADOS EM REDE COM PESO IDENTIFICADO.



	14	VINAGRE – RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACETILADO VINHO; 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 FECHADO. EMBALAGEM DE 500ML
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: (Indicar o critério ou prática). <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
LEVANTAMENTO DE MERCADO		
ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	<input type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar o meio).	
JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	A solução que melhor se adequa às necessidades da administração é a contratação de empresa para fornecimento de gênero alimentícios, sendo que essa medida já vem sendo adotada pela administração em anos anteriores à sanar a demanda apresentada, sendo essencial a fixação dos requisitos de qualidade habituais no Termo de Referência da contratação, de modo a garantir que eventual contratada atenda a plena satisfação do interesse público. A contratação deverá atribuir a contratada o encargo de pagamento de todos os encargos fiscais, taxas comerciais, seguros, tributos e contribuições que incidam direta ou indiretamente, dos materiais a serem adquiridos; mão -de-obra, despesas operacionais e administrativas.	
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO		
O QUE SERÁ CONTRATADO?	Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, sopesando-se os prós e contras de cada uma delas, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é: A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns. Após realizados os procedimentos a(s) contratada(s) deverá(ão) efetivar o fornecimento dos produtos, conforme o prazo de entrega a ser definido no Termo de Referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas no referido termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.	
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não há. <input type="checkbox"/> 90 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input checked="" type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> dias.	



	<input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.																
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim. Justificativa: <input checked="" type="checkbox"/> Não.																
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Descrever solução: <input checked="" type="checkbox"/> Não.																
ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO																	
COMO SE OBTVEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar a metodologia).																
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	As quantidades estabelecidas neste Estudo Técnico foram cuidadosamente calculadas, levando em consideração as demandas da Secretaria de Assistência Social do Município ao longo de um período de 12 meses. Essa análise foi baseada no histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses.																
ESPECIFICAÇÃO	<table border="1"><thead><tr><th>ITEM</th><th>DESCRIÇÃO</th><th>UND</th><th>QTD</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>ALHO IN NATURA – ALHO INTEGRO E FIRME. EMBALAGEM CONTENDO O PESO DO PRODUTO E DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES COM REGISTROS OBRIGATORIOS DO MINISTERIO COMPETENTE.</td><td>KG</td><td>2.500</td></tr><tr><td>2</td><td>BATATA INGLESA – EXTRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE PARASITAS E LARVAR. LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, FIRMES, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE COLHEITA RECENTE. EMBALADA EM REDE DE PESO IDENTIFICADO.</td><td>KG</td><td>28.000</td></tr><tr><td>3</td><td>CALDO DE GALINHA – CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE ESTRATO DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICO COM 01 KG</td><td>KG</td><td>4.000</td></tr></tbody></table>	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	1	ALHO IN NATURA – ALHO INTEGRO E FIRME. EMBALAGEM CONTENDO O PESO DO PRODUTO E DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES COM REGISTROS OBRIGATORIOS DO MINISTERIO COMPETENTE.	KG	2.500	2	BATATA INGLESA – EXTRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE PARASITAS E LARVAR. LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, FIRMES, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE COLHEITA RECENTE. EMBALADA EM REDE DE PESO IDENTIFICADO.	KG	28.000	3	CALDO DE GALINHA – CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE ESTRATO DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICO COM 01 KG	KG	4.000
	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD													
	1	ALHO IN NATURA – ALHO INTEGRO E FIRME. EMBALAGEM CONTENDO O PESO DO PRODUTO E DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES COM REGISTROS OBRIGATORIOS DO MINISTERIO COMPETENTE.	KG	2.500													
	2	BATATA INGLESA – EXTRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE PARASITAS E LARVAR. LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, FIRMES, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE COLHEITA RECENTE. EMBALADA EM REDE DE PESO IDENTIFICADO.	KG	28.000													
3	CALDO DE GALINHA – CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE ESTRATO DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICO COM 01 KG	KG	4.000														

	4	CARNE BOVINA COM OSSO – CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO CORTADA, PROCESSAMENTO COM OSSO	KG	40.000
	5	CARNE DE CHARQUE - NÃO DEVE APRESENTAR ODOR DE RANÇO, NEM DEPÓSITOS DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVENDO SE APRESENTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	8.000
	6	CEBOLA BRANCA - IN NATURA, DE MATÉRIA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANUTENÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, INSENTA DE PARASITAS E LARVAS INTEGRAS E FIRMES.	KG	15.000
	7	CENOURA 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.	KG	28.000
	8	COLORAU (URUCUM) – CONSTITUÍDOS DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO E EXTRATO OLEOSO DE URUCUM, PÓ FINO, HOMOGENEO, DE COLORAÇÃO VERMELHO, INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESIDENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 100G COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 1 KG.	KG	4.000
	9	LINGUIÇA CALABRESA DE FRANGO – LINGUIÇA CALABRESA RESFRIADA LIMPA, ASPECTO, COR, ODOR, PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, EMBALADA CONFORME GARANTA A QUALIDADE, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.	KG	8.000
	10	MACARRÃO – MASSA TIPO ESPAGUETE, FINO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, TERROSOS, DETRITOS ANIMAIS, COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS EMITIDAS; ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO. PCT 400G	KG	70.000
	11	ÓLEO VEGETAL - ÓLEO DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, PRODUTO REFINADO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM FRSCO PLÁSTICO APROPRIADO, CONTENDO 900 ML , LACRADO E ROTULADO, QUE CONTENHAM ESPECIFICADO O LOCAL ORIGEM DO	GARRAFA	10.000



		PRODUTO, PESO DATA DE VENCIMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.		
	12	PIMENTÃO VERDE 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 MANUSEIOS E TRANSPORTE, PESANDO EM MÉDIA DE 100 A 150G.	KG	12.000
	13	TOMATE – COLORAÇÃO UNIFORMES QUE PODEM VARIAR DE ESVERDEADO A VERMELHO INTENSO, EXTERNAS E INTERNAMENTE, FIRMES, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ROMPIMENTO DA EPIDERME, SEM DETERIORAÇÃO. ISENTA DE PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. DE FORMATO REDONDO OU OVAL. EMBALADOS EM REDE COM PESO IDENTIFICADO.	KG	14.000
	14	VINAGRE – RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACETILADO VINHO; 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 TAMP A INVOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO. EMBALAGEM DE 500ML	GARRAFA	5.000

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (R\$ 2.575.405,00 – Dois Milhões, Quinhentos e setenta e cinco mil, quatrocentos e cinco reais)

MEIOS USADOS NA PESQUISA	<input checked="" type="checkbox"/> Banco de preços. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares.					
	<input type="checkbox"/> Simas.	<input type="checkbox"/> Fornecedores.				
	<input type="checkbox"/> Internet.	<input type="checkbox"/> Ou- Especificar: (Indicar o meio).				
ESTIMATIVA DE PREÇO	ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
	1	ALHO IN NATURA – ALHO INTEGRO E FIRME. EMBALAGEM CONTENDO O PESO DO PRODUTO E DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES COM REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.	KG	2.500	R\$ 22,67	R\$ 56.675,00
	2	BATATA INGLESA – EXTRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE PARASITAS E LARVAR. LISA, COM POLPA	KG	28.000	R\$ 7,48	R\$ 209.440,00



		INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, FIRMES, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE COLHEITA RECENTE. EMBALADA EM REDE DE PESO IDENTIFICADO.				
3		CALDO DE GALINHA – CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE ESTRATO DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICO COM 01 KG	KG	4.000	R\$ 11,36	R\$ 45.440,00
4		CARNE BOVINA COM OSSO – CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PALETA (PÁ), APRESENTAÇÃO CORTADA, PROCESSAMENTO COM OSSO	KG	40.000	R\$ 26,29	R\$ 1.051.600,00
5		CARNE DE CHARQUE - NÃO DEVE APRESENTAR ODORE DE RANÇO, NEM DEPÓSITOS DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVENDO SE APRESENTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.	KG	8.000	R\$ 33,46	R\$ 267.680,00
6		CEBOLA BRANCA - IN NATURA, DE MATÉRIA, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA ADEQUADO A MANUTENÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS INTEGRAS E FIRMES.	KG	15.000	R\$ 6,94	R\$ 104.100,00
7		CENOURA 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.	KG	28.000	R\$ 6,68	R\$ 187.040,00
8		COLORAU (URUCUM) – CONSTITUÍDOS DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE. COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO E EXTRATO OLEOSO DE URUCUM, PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHO, INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESIDENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 100G COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 1 KG.	KG	4.000	R\$ 1,85	R\$ 7.400,00



9	LINGUIÇA CALABRESA DE FRANGO – LINGUIÇA CALABRESA RESFRIADA LIMPA, ASPECTO, COR, ODOR, PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, EMBALADA CONFORME GARANTA A QUALIDADE, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.	KG	8.000	R\$ 24,40	R\$ 195.200,00
10	MACARRÃO – MASSA TIPO ESPAGUETE, FINO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, TERROSOS, DETRITOS ANIMAIS, COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS EMITIDAS; ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO. PCT 400G	KG	70.000	R\$ 2,67	R\$ 186.900,00
11	ÓLEO VEGETAL - ÓLEO DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, PRODUTO REFINADO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO APROPRIADO, CONTENDO 900 ML, LACRADO E ROTULADO, QUE CONTENHAM ESPECIFICADO O LOCAL ORIGEM DO PRODUTO, PESO DATA DE VENCIMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	GARRAFA	10.000	R\$ 7,04	R\$ 70.400,00
12	PIMENTÃO VERDE 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 MANUSEIOS E TRANSPORTE, PESANDO EM MÉDIA DE 100 A 150G.	KG	12.000	R\$ 7,15	R\$ 85.800,00
13	TOMATE – COLORAÇÃO UNIFORMES QUE PODEM VARIAR DE ESVERDEADO A VERMELHO INTENSO, EXTERNAS E INTERNAMENTE, FIRMES, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ROMPIMENTO DA EPIDERME, SEM DETERIORAÇÃO. ISENTA DE PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. DE FORMATO REDONDO OU OVAL. EMBALADOS EM REDE COM PESO IDENTIFICADO.	KG	14.000	R\$ 6,92	R\$ 96.880,00
14	VINAGRE – RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACETILADO VINHO; 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 TAMPAS INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO. EMBALAGEM DE 500ML	GARRAFA	5.000	R\$ 2,17	R\$ 10.850,00
TOTAL					R\$ 2.575.405,00



JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim.	
	<input type="checkbox"/> Não.	Por quê? <input type="checkbox"/> Objeto indivisível. <input type="checkbox"/> Perda de escala. <input type="checkbox"/> Tecnicamente inviável. <input type="checkbox"/> Economicamente inviável. <input type="checkbox"/> Aproveitamento da competitividade. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar o motivo).

CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: (Indicar o PAE e o número do contrato administrativo, especificando o seu objeto correlato/interdependente).
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.

ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO

HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar item do PCA:
	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Providências: Administração não elaborou o PCA de 2024.

RESULTADOS PRETENDIDOS

QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo	<input type="checkbox"/> Redução de Custos
	<input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho	<input type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos
	<input type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo	<input type="checkbox"/> Ganho de Eficiência
	<input type="checkbox"/> Outro.	<input type="checkbox"/> Realização de Política Pública
		Especificar: (Programa Sopa Família).

PROVIDÊNCIAS PENDENTES

HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar:
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.

IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar os impactos.
	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Especificar as medidas de mitigação dos impactos:



CONCLUSÃO

A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE
TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?

Sim.

Não.

Paudalho, 21 de Junho de 2024

Thiago José Marcolino

Nutricionista

CRN - 43392

THIAGO JOSÉ MARCOLINO

Nutricionista

CRN - 43392