

Estudo Técnico Preliminar 18/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23233.007665/2024-91

2. Descrição da necessidade

A pretendida licitação visa atender às necessidades de compras anuais do Setor de Alimentação e Nutrição e Setor de Agroindústria do campus Araguatins. Atualmente são servidas cerca de 900 refeições por dia entre café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno o que justificam o planejamento do quantitativo solicitado. O número de refeições diárias ofertadas atualmente classificam nosso serviço como uma Unidade de Alimentação e Nutrição de médio porte.

No Setor de Agroindústria se faz necessária a aquisição para atender a demanda pedagógica e para processamento da produção dos setores.

Dentro do contexto de saúde a promoção da alimentação saudável é uma das diretrizes da Política nacional de Alimentação e Nutrição e uma das prioridades para a segurança alimentar e nutricional dos brasileiros. A alimentação equilibrada e balanceada é um dos fatores fundamentais para o bom desenvolvimento físico, psíquico e social.

Para fortalecer o vínculo entre educação e saúde, devemos promover um ambiente saudável melhorando a educação e o potencial de aprendizagem ao mesmo tempo em que promovemos a saúde. Do conjunto de temas que podem compor esse ambiente promotor, a alimentação tem papel de destaque, pois é essencial para o desenvolvimento do indivíduo.

Diante disso, é essencial a aquisição de gêneros alimentícios para o Instituto Federal de Educação Ciência e tecnologia do Tocantins, *Campus* Araguatins, uma vez que fornece diariamente as principais refeições (café da manhã, almoço e jantar), além de promover um lanche noturno para os alunos que residem no campus. Sendo necessário prover o funcionamento do setor de Agroindústria que também fornece bens de consumo essenciais para a produção das refeições ofertadas aos alunos do campus.

Assim a aquisição desses itens se faz necessária para abastecer e manter o funcionamento diário do Setor de Alimentação e Nutrição do campus Araguatins, de forma que a oferta de refeições permaneça contínua, com eficiência e também com qualidade.

Oportunamente informamos que os materiais encontram-se previstos no Plano Anual de Contratações do IFTO elaborado para 2024, estando em consonância com a IN 01/2019, de 10 de janeiro de 2019

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Alimentação e Nutrição	Ana Maria Leal

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos indispensáveis que os objetos requisitados devem dispor para atender as demandas do IFTO, bem como os critérios de sustentabilidade aplicados a cada objeto, são:

São obrigações da Contratante: Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos; Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo; Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado; Efetuar o pagamento no prazo previsto.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações do Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

O objeto deve estar acompanhado, ainda, quando for o caso, acompanhado na embalagem etiqueta com níveis nutricionais do fabricante, com uma versão em português;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, recolher ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 20 (vinte) dias, o produto com avarias ou defeitos ou recusado;

Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecederam a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

Responsabilizar-se por quaisquer acidentes na entrega dos bens, inclusive quanto às redes de serviços públicos, o uso indevido de patentes, e, ainda, por fatos de que resultem as destruições ou danificações dos bens, estendendo-se essa responsabilidade até a assinatura do “Termo de Recebimento Definitivo dos Bens e Serviços” e a integral liquidação de indenização acaso devida a terceiros;

Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes aos bens, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato

5. Levantamento de Mercado

Será utilizado, para efeito de estimativa de preço, a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, na forma prevista no art. 6º da IN n.º 65/2021.

* Para cotação dos itens, foram utilizados a combinação dos preços previstos nos Incisos I, III e IV do art. 5º da IN n.º 65/2021

6. Descrição da solução como um todo

Optou-se pelo Pregão Eletrônico por registro de preços, considerando a participação de outros órgãos, gerando economia de escala, permitindo um melhor uso dos recursos financeiros disponibilizados, além disso o uso do registro de preços também objetiva realizar as compras no momento oportuno considerando a demanda e disponibilidade orçamentária

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estimativa das Quantidades a serem Contratadas encontram-se nos anexos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.860.851,88

O valor total estimado para a aquisição dos materiais que trata este Estudo Técnico Preliminar é de R\$ 1.860.851,88 (Um milhão e oitocentos e sessenta mil e oitocentos e cinquenta e um reais e oitenta e oito centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A aquisição poderá ser realizada de forma parcelada, a depender da disponibilidade de recursos financeiros das unidades

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Foi realizado em anos anteriores, contratações similares no âmbito do IFTO, conforme disposto nos processos administrativos SEI 23233.008273/2020-16, 23233.000096/2022-91, 23233.002945/2023-22

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os materiais que compõem o presente Plano de Trabalho encontram-se inseridos no Plano Anual de Contratações do Campus Araguatins - TO do IFTO, previsto para o exercício de 2024 e por conseguinte acham-se inseridos no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC, logo, a pretensa aquisição atende ao disposto na Instrução Normativa nº 1, de 10 de janeiro de 2019.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A finalidade do IFTO é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino para os diversos setores da economia, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada. Neste sentido, a presente licitação tem como objetivo garantir meios necessários à entrega de serviços de qualidade nos serviços prestados aos cidadãos.

A presente solicitação é para prover condições de atender as demandas do Setor de Alimentação Campus Araguatins e demais unidades do Instituto Federal do Tocantins. Com o objetivo de proporcionar aos alunos do ensino Médio, Técnico e superior o acesso à alimentação de qualidade, fator que impacta diretamente no processo de aprendizagem dos mesmos.

Por fim, pode-se concluir que os resultados e benefícios, diretos e indiretos, pretendidos com a contratação são os seguintes:

- Obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;
- Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte da empresa que possa gerar desgaste ou custos para a Instituição;
- Garantir a boa execução da contratação, e consequentemente garantir o funcionamento das atividades finalísticas da Instituição, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.

13. Providências a serem Adotadas

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os materiais adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados. Para isso, serão adotados os procedimentos necessários para orientar os servidores do setor de almoxarifado/setor de alimentação quanto à forma correta de manuseio armazenamento dos produtos adquiridos, bem como quanto ao controle do registro atualizado do cadastro de materiais permanentes e equipamentos do campus ;

Além do controle no recebimento, armazenamento e distribuição dos materiais adquiridos, serão mantidos em arquivo termos de responsabilidade atualizados, devidamente assinados e organizados por tipo de material e setor de localização, realizado pelo setor almoxarifado a fim de controlar a guarda e utilização correta dos materiais adquiridos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os principais impactos ambientais dos materiais adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Em conformidade ao art. 5º da Instrução Normativa Nº 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, os bens devem seguir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação pretendida mostra-se viável levando em consideração os seguintes elementos: Delimitação detalhada do objeto; Existência, no mercado, de fornecedores habilitados que já fornecem os materiais para a Administração Pública; O objeto da contratação não envolve mão de obra altamente qualificada; Prazo compatível para execução das etapas de planejamento, contratação e gestão/execução do objeto da contratação. Por fim, os estudos preliminares evidenciaram que o registro de preço para eventual aquisição destes itens de atendimento Setor de Alimentação, mostra-se viável tecnicamente. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANA MARIA LEAL

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Estudo Técnico Preliminar - Generos Alimentícios.pdf (261.07 KB)

Anexo I - Estudo Técnico Preliminar - Generos Alimentícios. pdf



ESTUDO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1. Número do processo: 23233.007665/2024-91
1.2. Categoria do Objeto: Bens

2. OBJETO

- 2.1. Registro de Preços para Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios e outros no âmbito do *Campus Araguatins* e demais *campi* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A pretendida licitação visa atender às necessidades de compras anuais do Setor de Alimentação e Nutrição e Setor de Agroindústria do campus Araguatins. Atualmente são servidas cerca de 900 refeições por dia entre café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno o que justificam o planejamento do quantitativo solicitado. O número de refeições diárias ofertadas atualmente classificam nosso serviço como uma Unidade de Alimentação e Nutrição de médio porte.

3.2. No Setor de Agroindústria se faz necessária a aquisição para atender a demanda pedagógica e para processamento da produção dos setores.

3.3. Dentro do contexto de saúde a promoção da alimentação saudável é uma das diretrizes da Política nacional de Alimentação e Nutrição e uma das prioridades para a segurança alimentar e nutricional dos brasileiros. A alimentação equilibrada e balanceada é um dos fatores fundamentais para o bom desenvolvimento físico, psíquico e social.

3.4. Para fortalecer o vínculo entre educação e saúde, devemos promover um ambiente saudável melhorando a educação e o potencial de aprendizagem ao mesmo tempo em que promovemos a saúde. Do conjunto de temas que podem compor esse ambiente promotor, a alimentação tem papel de destaque, pois é essencial para o desenvolvimento do indivíduo.

3.5. Diante disso, é essencial a aquisição de gêneros alimentícios para o Instituto Federal de Educação Ciência e tecnologia do Tocantins, *Campus Araguatins*, uma vez que fornece diariamente as principais refeições (café da manhã, almoço e jantar), além de promover um lanche noturno para os alunos que residem no campus. Sendo necessário prover o funcionamento do setor de Agroindústria que também fornece bens de consumo essenciais para a produção das refeições ofertadas aos alunos do campus.

3.6. Assim a aquisição desses itens se faz necessária para abastecer e manter o funcionamento diário do Setor de Alimentação e Nutrição do campus Araguatins, de forma que a oferta de refeições permaneça contínua, com eficiência e também com qualidade.

3.7.

Oportunamente informamos que os materiais encontram-se previstos no Plano Anual de Contratações do IFTO elaborado para 2024, estando em consonância com a IN 01/2019, de 10 de janeiro de 2019.

4. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Coordenação de Alimentação e Nutrição

Responsável pela demanda: Ana Maria Leal

Matrícula/SIAPE: 3087656

E-mail: ana.leal@ifto.edu.br

Telefone: ()

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos indispensáveis que os objetos requisitados devem dispor para atender as demandas do IFTO, bem como os critérios de sustentabilidade aplicados a cada objeto, são:

5.2. São obrigações da Contratante: Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos; Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo; Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado; Efetuar o pagamento no prazo previsto.

5.3. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.4. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações do Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia;

5.5. O objeto deve estar acompanhados, ainda, quando for o caso, acompanhado na embalagem etiqueta com níveis nutricionais do fabricante, com uma versão em português;

5.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.7. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, recolher ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 20 (vinte) dias, o produto com avarias ou defeitos ou recusado;

5.8. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecederam a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;

5.12. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes na entrega dos

bens, inclusive quanto às redes de serviços públicos, o uso indevido de patentes, e, ainda, por fatos de que resultem as destruições ou danificações dos bens, estendendo-se essa responsabilidade até a assinatura do "Termo de Recebimento Definitivo dos Bens e Serviços" e a integral liquidação de indenização acaso devida a terceiros;

5.13. Responsabilizar-se pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes aos bens, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Será utilizado, para efeito de estimativa de preço, a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, na forma prevista no art. 6º da IN n.º 65/2021.

6.2. * Para cotação dos itens, foram utilizados a combinação dos preços previstos nos Incisos I, III e IV do art. 5º da IN n.º 65/2021

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

7.1. Optou-se pelo Pregão Eletrônico por registro de preços, considerando a participação de outros órgãos, gerando economia de escala, permitindo um melhor uso dos recursos financeiros disponibilizados, além disso o uso do registro de preços também objetiva realizar as compras no momento oportuno considerando a demanda e disponibilidade orçamentária

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Segue abaixo quadro demonstrativo das necessidades de aquisições bem como, as especificações técnicas de cada material requerido.

Item	Descrição do Item	Unidade	Campus Araguatins	Campus Araguaína	Campus Colinas do Tocantins	Campus Dianópolis	Campus Gurupi	Campus Palmas	Campus Paraíso do Tocantins	Campus Av. Formoso do Araguaia	Campus Av. Lagoa da Confusão	Campus Av. Pedro Afonso	Total
1	Açúcar cristal, coloração branca - pacote com 2 KG, isento de impurezas, apresentados em sacos de polietileno atóxico e resistente. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	2.000	150	75	100	200	240	200	200	150	200	3.515
2	Açúcar refinado especial para confeitiro. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	100	0	0	0	5	0	10	0	0	0	115
3	Feijão carioca tipo 1. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, produto isento de impurezas. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	6.000	0	10	0	5	0	0	0	0	0	6.015
4	Feijão preto tipo 1. Embalagem de polietileno atóxico e resistente, produto isento de impurezas. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500
5	Feijão de corda ou "trepa pau" da região. Embalagem: 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	150	0	20	0	0	0	0	0	0	0	170
6	Arroz tipo 1, branco, parbolizado, pré-cozido. Embalagem resistente de polietileno: pacote de 5 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	3.000	0	50	0	5	0	0	0	0	0	3.055
7	Macarrão espaguete com sêmola. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	800	0	0	0	10	0	0	0	0	0	810
8	Macarrão para lasanha com sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum.	Pacotes	800	0	0	0	0	0	0	0	0	0	800

8	Cozimento rápido. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300
9	Macarrão parafuso colorido, tricolor, massa de sêmola, com ovos. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	300	0	0	0	5	0	0	0	0	0	305
10	Macarrão parafuso, massa de sêmola, com ovos. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300
11	Batata palha tradicional, natural sem conservantes, feito com batatas selecionadas e 0% de gorduras trans. Embalagem: pacote de 800 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	1500	0	0	0	10	0	0	0	0	0	1510
12	Azeite de oliva extra virgem, sem mistura de outro óleo vegetal. Embalagem: frasco de 500 ml. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Frascos	500	0	0	0	2	0	10	0	0	0	512
13	Óleo vegetal, matéria-prima soja, refinado, aplicação culinária. Embalagem: frasco 900 ml. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Frascos	3.000	0	30	0	10	0	40	0	0	0	3.080
14	Creme de alho sem sal. Embalagem: pacote de 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	400	0	10	0	1	0	25	0	0	0	436
15	Sal refinado, iodado. Embalagem: pacote 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	1.400	0	20	0	0	0	25	0	0	10	1.455
16	Ovo, origem galinha, Grupo branco, Classe A, Tipo Grande. Embalagem: Cartela 30 unidade	Cartelas	2000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2000
17	Tempero global para linguiça-tempero de uso industrial na fabricação de e manejo de carnes tipo exclusivo para preparo de linguiças, pacotes de 1 kg. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	150	0	10	3	0	0	25	0	0	0	188
18	Mostarda. Ingredientes: Água, vinagre, mostarda, sal e corantes naturais cúrcuma e páprica. Embalagem: sachê de 1kg. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Embalagens	120	0	0	2	4	0	25	0	0	0	151
19	Maionese de alho com ervas. Embalagem: pote de 215 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	150	0	0	3	4	0	25	0	0	0	182

20	Extrato de tomate, de primeira qualidade, sem conservantes, concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Qualidade igual ou superior a Predilecta®. Embalagem: sachê de 340 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Sachês	600	0	0	0	10	0	10	0	0	0	620
21	Azeitona tipo verde, apresentação sem caroço tamanho médio. Embalagem: tipo refil de plástico com peso líquido de 700 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	600	0	0	0	5	0	10	0	0	0	615
22	Milho verde em conserva, aplicação culinária. Embalagem: LATA peso líquido 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Latas	600	0	0	0	5	0	10	0	0	0	615
23	Milho verde em conserva, aplicação culinária. Embalagem: LATA peso líquido 300 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Latas	600	0	10	0	0	0	0	0	0	0	610
24	Ervilha, apresentação legume em conserva. Ingredientes: água, açúcar, ácido cítrico e sal. Embalagem: LATA peso líquido 1kg. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Latas	300	0	0	0	5	0	0	0	0	0	305
25	Palmito, apresentação legume em conserva, inteiro. Ingredientes: água, açúcar, ácido cítrico e sal. Embalagem: frasco peso líquido de 3,1kg, drenado 1,8 kg. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Frascos	350	0	0	0	0	0	0	0	0	0	350
26	Uvas passas selecionadas. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	250	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250
27	Maionese vegetal, de boa qualidade, com 0% de gorduras trans. Embalagem: POTE 500 g. Qualidade igual ou superior a Arisco® ou Soya®. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	400	0	0	4	0	0	20	0	0	0	424
28	Ketchup tradicional ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: 400 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Embalagens	150	0	0	6	5	0	5	0	0	0	166
29	Vinagre branco frasco com bico dosador. Embalagem: frasco 750 ml. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Frascos	500	0	10	10	2	0	10	0	0	0	532

30	Margarina vegetal 75% de lipídios. Embalagem: 1 kg. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	100	0	5	0	5	0	20	0	0	0	130
31	Manteiga pote de 500g- produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal) ingredientes: creme de leite e/ou creme de soro, cloreto de sódio (sal). Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	150	0	5	0	4	0	10	0	0	0	169
32	Carne bovina, tipo seca (carne de sol), tipo alcatra, coxão mole ou coxão duro. De primeira qualidade, apresentação congelada, peça inteira, sem osso. Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente selada (a vácuo) e com rótulo impresso, CONSTANDO DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E COM SELO DE INSPEÇÃO S.I.F. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	4.000	0	5	0	7	0	0	0	0	0	4.012
33	Linguiça toscana de frango, em gomos, apresentação congelada, embalagem de 2,5 KG. Preparado obtido da carne de frango, sem pimenta, sem excesso de gordura, com máximo de 30% de gordura e mínima de 12% de proteína. Padronização: 50 gramas por gomo. Embalagem em polietileno atóxico, transparente e resistente, com rótulo impresso, CONSTANDO DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E COM SELO DE INSPEÇÃO S.I.F. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	600	0	0	0	5	0	0	0	0	0	605
34	Carne de frango, coxa e sobrecoxa, primeira qualidade, apresentação congelada. Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente selada (a vácuo) e com rótulo impresso, CONSTANDO DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E COM SELO DE INSPEÇÃO S.I.F. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	6.000	0	0	0	10	0	0	0	0	0	6.010
	Frango, conservação congelado apresentação inteiro, primeira qualidade, apresentação congelada, embalados individualmente.												

35	Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente e com rótulo impresso, CONSTANDO DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E COM SELO DE INSPEÇÃO S.I.F. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	3.000	0	50	0	0	0	0	0	0	0	3.050
36	Filé de frango congelado, limpo, sem pele, sem osso e sem sinais de descongelamento (cristais de gelo, ou presença de umidade). Corte em filé padronizado. Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente selada e com rótulo impresso, CONSTANDO DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E COM SELO DE INSPEÇÃO S.I.F. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	2.000	0	0	0	5	0	0	0	0	0	2.005
37	Linguiça calabresa fina, ingredientes carne suína, primeira qualidade, apresentação resfriada. Embalagem de 2,5 kg em polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente selada (a vácuo) e com rótulo impresso, CONSTANDO DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E COM SELO DE INSPEÇÃO S.I.F. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	600	0	0	0	3	0	0	0	0	0	603
38	Linguiça calabresa grossa, ingredientes carne suína, primeira qualidade, apresentação resfriada. Embalagem de 2,5 kg em polietileno atóxico, transparente, resistente, hermeticamente selada (a vácuo) e com rótulo impresso, CONSTANDO DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E COM SELO DE INSPEÇÃO S.I.F. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	400	0	0	0	2	0	0	0	0	0	402
39	Presunto suíno cozido, sem capa de gordura, elaborado com carne de pernil suína selecionada, peça inteira, com selo SIF. Embalagem de 3,5 kg. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Embalagens	200	0	0	0	4	0	0	0	0	0	204
40	Abobrinha verde in natura, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e	Quilogramas	1.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000

	brilhante, sem partes machucadas.												
41	Abacaxi in natura, espécie pérola, pesando entre 1,5 KG à 2 KG, produto sem partes machucadas.	Quilogramas	5.000	0	0	0	10	0	0	0	0	0	5.010
42	Abóbora kabutiá, in natura pesando aproximadamente 2 KG, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	700
43	Tangerina, fruta in-natura, espécie ponkan, frutos graúdos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas.	Quilogramas	4.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4.000
44	Inhame firme, in natura, sem sinais de brotação, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinais de mofo.	Quilogramas	600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	600
45	Maçã nacional, frutos graúdos (80 a 120 g) de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas.	Quilogramas	1.500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.500
46	Melancia, de primeira qualidade, pesando em média de 8 à 14 KG, madura com talo verde. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas.	Quilogramas	7.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7.000
47	Melão amarelo, de primeira qualidade, maduro, pesando entre 1,5 KG à 3 KG. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas.	Quilogramas	3.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3.000
48	Batata inglesa lavada, in-natura, espécie lisa. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	3.000	0	0	0	5	0	0	0	0	0	3.005
49	Beterraba in-natura primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	700
50	Cebola in-natura, branca, primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais	Quilogramas	2.000	0	10	0	2	0	0	0	0	0	2.012

	terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.												
51	Cenoura in-natura, primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	1.500	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1.502
52	Chuchu in-natura, primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	1.100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.100
53	Pepino in- natura, primeira qualidade, tipo comum. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	1400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1400
54	Pimentão in-natura, amarelo, primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	200	0	5	0	2	0	0	0	0	0	207
55	Pimentão in-natura, verde, primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	700	0	5	0	0	0	0	0	0	0	705
56	Repolho in-natura, primeira qualidade, com aproximadamente 1 KG. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	4000	0	10	0	2	0	0	0	0	0	4012
57	Repolho roxo in-natura, primeira qualidade, com aproximadamente 1 KG. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e sem partes machucadas.	Quilogramas	600	0	10	0	2	0	0	0	0	0	612
58	Tomate in-natura, primeira qualidade, tomate salada. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas.	Quilogramas	5000	0	30	0	5	0	0	0	0	0	5035
59	Couve, apresentação em folha, espécie manteiga, primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com folhas integras, livres de fungos. Embaladas individualmente	Maços	700	0	50	0	5	0	0	0	0	0	755

	em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, que cubram completamente as folhas sem deixar partes expostas. Embaladas em maço.												
60	Couve-Flor, primeira qualidade. Cabeças frescas e tenras, livres de fungos, materiais terrosos e umidade externa anormal, tamanho de médio a grande. Embaladas individualmente sem deixar partes expostas.	Quilogramas	500	0	0	0	5	0	0	0	0	0	505
61	Alface crespa, primeira qualidade. Folhas integras, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal e livres de fungos. Embaladas individualmente em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, que cubram completamente as folhas sem deixar partes expostas.	Unidades	1300	0	20	0	10	0	0	0	0	0	1330
62	Acelga, primeira qualidade. Cabeças frescas e tenras, livres de fungos, materiais terrosos e umidade externa anormal, tamanho de médio a grande. Embaladas individualmente sem deixar partes expostas.	Quilogramas	1500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1500
63	Brócolis, espécie japonesa, primeira qualidade. Cabeças frescas e tenras, livres de fungos, materiais terrosos e umidade externa anormal, tamanho de médio a grande. Embaladas individualmente sem deixar partes expostas.	Quilogramas	600	0	0	0	5	0	0	0	0	0	605
64	Gengibre in-natura, primeira qualidade. Formato e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme sem brotos e sem partes machucadas. Embalado em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	Quilogramas	60	0	5	0	0	72	0	0	0	0	137
65	Alho, in natura, primeira qualidade, aspecto físico em cabeça. Sem alteração de cor e aroma, sem presença de umidade e com casca firme. Embalagem: caixa 10 KG.	Quilogramas	600	0	10	0	3	0	0	0	0	0	613
66	Polpa de fruta concentrada, sabor goiaba, 100% fruta, apresentação congelada, acondicionada em embalagem plástica resistente de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	1.000	25	10	0	5	0	0	0	0	0	1.040
67	Fubá de milho tipo mimoso. Obtido pela moagem fina de grãos de milho. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	800	0	30	0	0	0	0	0	0	0	830
	Amido de milho pacote com 1 kg-												

68	amido de milho é o nome que se dá à farinha feita do milho, e usada na culinária como substituto da farinha de trigo ou para o preparo de cremes, como espessante. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	100	0	10	0	0	0	20	0	0	0	130
69	Farinha de mandioca, apresentação torrada grupo seca, classe branca tipo 1. Lote, data de fabricação e de validade impressas na embalagem. Embalagem Quilograma Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	1400	0	50	50	50	0	50	0	0	0	1600
70	Farinha de quibe, composição grãos de trigo selecionado e moidos, tipo cru. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	170	0	5	0	0	0	20	0	0	0	195
71	Fécula de mandioca pacotes com 1 kg - mais conhecida por polvilho doce, a fécula de mandioca pode ser utilizada em receitas de bolos, biscoitos e pães, além de ser utilizada para o preparo do pão de queijo. , substância adicionada a uma mistura a fim de proporcionar melhor consistência a ela. Sem glúten. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	1500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1500
72	Farinha de arroz flocada para preparo de cuscuz, bolos, mingaus e cremes, sem conservante, 0% de gordura trans. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	600
73	Farinha de milho flocada para preparo de cuscuz, bolos, mingaus e cremes, sem conservante, 0% de gordura trans. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	800	0	0	0	0	0	10	0	0	0	810
74	Farinha de trigo especial, produto 100% natural. Embalagem: saco de 25 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Sacos	160	0	0	0	0	0	10	0	0	0	170
75	Farinha de trigo, pacotes com 1 kg- farinha de trigo, produto alimentício usado na fabricação de massas pães matéria prima destes produtos: ferro e ácido fólico (vitamina b9). Contém glúten. Similar à dona benta. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	150	0	10	0	8	0	20	0	0	0	188

76	Mistura para bolo, sabor coco. Qualidade igual ou superior a Vilma® ou Dona Benta®. Embalagem: pacote 450 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	400
77	Mistura para bolo, sabor laranja. Qualidade igual ou superior a Vilma® ou Dona Benta®. Embalagem: pacote 450 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	400	0	0	0	8	0	0	0	0	0	408
78	Pão francês, com peso mínimo de 50 gramas. Acondicionado em embalagem plástica c/ no máximo 50 unidades, produto com boa apresentação.	Quilogramas	1.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.000
79	Mistura para preparo de pão de queijo. Qualidade igual ou superior a Fleischmann®. Embalagem: saco 5 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Sacos	500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500
80	Fermento Biológico Instantâneo 100% natural - composição: levedura natural, seco instantâneo, empacotado à vácuo. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	150	0	0	0	0	0	5	0	0	0	155
81	Fermento biológico latas com 100 g-fermento básico para processamento ideal para pães e pizzas e massas e outros produtos alimentícios. Sem conservantes. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Latas	50	0	0	0	0	0	5	0	0	0	55
82	Fermento químico em pó, para bolos. Ingredientes: amido de milho, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii e monofosfato de cálcio INS 341i - Não contendo glúten. Embalagem: pacote 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	100	0	0	0	2	0	10	0	0	0	112
83	Condicionador de massa, para uso em panificação - Ingredientes: Gordura vegetal hidrogenada, estabilizante polisorbato 80 INS 433, lecitina de soja, melhoradores de farinha ácido ascórbico INS 300, enzima alfa amilase e aromatizante, contendo glúten. Embalagem: POTE de 150 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200
	Chocolate em pó - entre 50 à 75% de cacau, e não												

84	contendo glúten. Indicado para o preparo de bolos, brigadeiros, tortas, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	600	0	0	0	5	0	20	0	0	10	635
85	Chocolate granulado. Embalagem: pacote de 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
86	Creme de confeiteiro, composição açúcar refinado, amido de mandioca modificado e sal refinado. Contém aroma artificial de baunilha e corante natural de urucum. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	30	0	0	0	0	0	10	0	0	0	40
87	Coco ralado sem açúcar, utilização culinária em geral. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	300	0	0	0	0	0	10	0	0	0	310
88	Essência de baunilha, para uso em panificação. Embalagem: frasco de 960 ml. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Frascos	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	6
89	Açafraão em pó puro - produto deve ser apresentado com isenção de impurezas e sem adição de outras matérias-primas para diluir o produto. Embalagem: Pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	60	0	5	0	0	0	0	0	0	0	65
90	Urucum moído puro, corante vegetal em pó, produto isento de impurezas ou mistura de outras matérias-primas. Embalagem: pacote 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	75	0	3	0	1	0	0	0	0	0	79
91	Louro, aspecto físico folha seca, condimento, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote de 10 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	150	0	10	0	0	0	0	0	0	0	160
92	Canela, aspecto físico casca, condimento, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	5	2	10	0	0	72	10	0	0	0	99
93	Noz-moscada, aspecto físico em grão, condimento, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente	Pacotes	5	0	2	0	0	0	0	0	0	0	7

	de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.												
94	Erva doce, condimento, apresentação natural, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote de 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	10	0	2	0	0	72	0	0	0	0	84
95	Cravo-da-índia, condimento, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote de 100 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	20	20	0	0	0	72	0	0	0	0	112
96	Orégano, aspecto físico desidratado, condimento, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote de 100 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	30	0	10	0	0	0	30	0	0	0	70
97	Pimenta do reino, aspecto físico moída, condimento, aplicação culinária em geral. Embalagem: pacote de 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	200	0	5	0	0	0	15	0	0	0	220
98	Pimenta calabresa —pimenta calabresa moída pacote com 100 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	300	0	10	0	0	0	30	0	0	0	340
99	Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, com espessantes e estabilizantes Produto pronto para consumo e utilizado em preparações alimentícias. Embalagem: caixa de 200 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS DE QUALIDADE INFERIOR COMO MISTURA LACTEA OU MISTURA DE CREME DE LEITE.	Caixas	3.000	0	0	0	10	0	20	0	0	0	3.030
100	Leite condensado constituído 100% de leite e açúcares. Embalagem: caixa 395 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS DE QUALIDADE INFERIOR COMO MISTURA LACTEA CONDENSADA.	Caixas	700	0	0	0	15	0	20	0	0	0	735
101	Leite de coco industrializado. Embalagem: frasco 500 ml. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Frascos	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200
102	Biscoito doce – tipo rosquinha, sabor coco. Embalagem de 400 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500
	Biscoito salgado – sabor amanteigado, 0% de gorduras trans.												

103	Embalagem de 400 g e com três pacotes individuais. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	800	0	0	0	0	0	0	0	0	0	800
104	Café empacotado a alto vácuo, embalagem tipo "tijolo", ALTA durabilidade, contendo data de fabricação, validade e lote estampados no rótulo da embalagem. Embalagem: pacote de 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega. Qualidade igual ou superior a Odebrecht®.	Pacotes	2.000	300	100	100	0	480	250	100	200	300	3.830
105	Leite em pó, tipo integral, sem adição de açúcar. Ingredientes: leite integral. Qualidade igual ou superior a Piracanjuba®. Embalagem: pacote 1 KG. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	300	50	0	0	5	0	0	0	0	30	385
106	logurte natural integral (sem sabor), sem adição de açúcar. Embalagem: POTE 170 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	500	0	0	0	0	0	10	0	0	0	510
107	logurte, polpa de morango, líquido, pronto para beber. Embalagem: Pacote de 1 litro. Qualidade igual ou superior a Itambé® ou Nestlé®. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	1.500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.500
108	Margarina cremosa de primeira qualidade, com sal. Embalagem: POTE 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	600	0	10	0	5	0	20	0	0	0	635
109	Requeijão cremoso, primeira linha. Embalagem: POTE 250 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Potes	500	0	0	0	0	0	20	0	0	0	520
110	Doce de Goiaba embalado individualmente. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Qualidade igual ou superior a Predilecta®. Embalagem: embalagem de 1 KG com aproximadamente 50 unidades. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Quilogramas	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300
111	Doce de Banana embalado individualmente. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Qualidade igual ou superior a Predilecta®. Embalagem: embalagem de 1	Quilogramas	800	0	0	0	0	0	0	0	0	0	800

	KG com aproximadamente 50 unidades. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.												
112	Gelatina sem sabor incolor. Embalagem: pacote duplo com 24g (os dois envelopes). Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	100	0	0	0	0	0	20	0	0	0	120
113	Milho Branco preparado para canjica, despelculado, tipo 1, ausente de glúten. Embalagem: pacote 500 g. Validade vigente de pelo menos 80% do prazo na data da entrega.	Pacotes	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300
114	Sabão líquido neutro, recipiente de plástico com 500ml, com registro no Ministério da Saúde.	Frascos	5.300	250	50	60	50	360	300	30	30	0	6.430
115	Limpa alumínio frasco de plástico com capacidade de 500 ml, com registro no Ministério da Saúde.	Frascos	2.000	10	10	60	10	72	30	0	0	10	2.202
116	Álcool em gel anti séptico 70% sem enxague e não oleoso galão de 5 litros	Galões	150	0	5	0	0	0	0	0	0	0	155
117	Fosforo extra longo - Caixa com 200 Palitos	Caixas	79	0	2	4	5	0	10	0	0	20	120
118	Isqueiro para cozinha tamanho grande	Unidades	50	0	2	2	5	0	20	0	0	5	84
119	Touca descartável. Pacotes c/100 unidades. - touca sanfonada tnt descartável com elástico duplo, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico e hipoalérgica sem risco de alergia.	Pacotes	250	50	50	0	10	0	50	5	4	10	429
120	Esponja dupla face em pacotes com 10 unidades- limpeza leve e média para panelas louças e paredes, uso em geral.	Pacotes	250	0	10	10	10	288	50	0	0	20	638
121	Papel toalha- papel toalha reciclado, entrefolhado 2 dobras, com 2 linhas, 23x21 cm, pacote com 1000 folhas estilo pacote.	Pacotes	50	200	20	20	0	0	50	10	10	10	370
122	Luvras descartáveis caixa com 100 unidades. - luva para procedimento não cirúrgico, fabricada em látex, borracha natural. Tipo não estéril, ambidestra, punho com bainha.Tamanho G	Caixas	100	50	10	0	10	0	80	1	4	20	275
123	Rodo modelo tradicional em EVA com Cabo com cabo de madeira, Tamanho P, 30 centímetros, Acompanha: 1 Cabo. Dimensões do cabo: 11,5 x 2,1 x 2,1cm .	Unidades	40	0	5	6	0	0	0	0	0	0	51
124	Mascara descartáveis caixa com 50 unidades- mascara de proteção de odores ou contaminações estilo cirúrgica com elástico	Caixas	50	0	10	0	10	0	20	10	8	20	128

	material hipoalérgico pode ser usado com segurança sem risco de alergia , uso único material descartável, cor branca.												
125	Balde plástico 20l com tampa cor branco - balde plástico com tampa material resistente com capacidade de armazenar 20 l, uso industrial no armazenamento de geleias doces e outros produtos afins.	Unidades	20	0	20	0	5	0	20	5	5	20	95
126	Fibra Para Limpeza Ultra - Pesada. Ideal para a limpeza de chapas e superfícies em cozinhas industriais de restaurantes e lanchonetes. Pacote com 5 unidades.	Pacotes	100	0	10	0	0	0	10	0	0	0	120
127	DESENGORDURANTE DE LIMPEZA PESADA 5L. Especificação: limpador com ação desengordurante, com grande poder de dissolver e emulsificar óleos e gorduras com rapidez e eficiência, sem agredir e/ou manchar as superfícies, confere alto poder de limpeza, utilizado em fornos combinados, coifas,. Faixa de concentração para uso: puro, aspecto: líquido; ph 11,5-13,5. Composição química: tenso ativo anfotérico, tenso ativo não aniônico, sequestrante e alcalinizante; princípio ativo: hidróxido de sódio 6,0 10%. Embalagem: Galão de 5 litros. Validade mínima de 12 meses	Galões	50	0	1	1	3	0	5	0	0	0	60
128	ESPONJA LÃ DE AÇO, para limpeza em geral, formato retangular, abrasividade mínima. Comprimento 15 cm, largura 5 cm, acondicionadas em pacotes com 8 unidades, peso de 60g.	Pacotes	60	0	3	5	10	0	0	0	0	0	78
129	Água Sanitária, Cloro Ativo, alvejante. Galão de 5 Litros	Galões	200	20	5	0	0	0	20	0	0	10	255
130	Álcool Líquido 70%, álcool étílico hidratado a 70 inpm, usado para assepsia em geral, apresentação líquido. Galão de 5 litros.	Galões	70	0	0	0	5	0	10	0	5	10	100
131	Faca de uso profissional 12 polegadas, material: lâmina: aço inoxidável, material cabo: polietileno, comprimento lâmina: 12 polegadas, aplicação: corte e desossa de carne. Embalagem com 01 unidade.	Unidades	25	0	10	0	5	0	10	3	2	5	60
132	Tripa suína diâmetro 28 mm- tripa conservada em sal utilizada na fabricação de linguças , pois sua resistência é bem explorada no embutimento e apresentação do	Pacotes	10	0	5	10	0	0	0	0	0	0	25

	mesmo influenciando profundamente na qualidade da linguagem, apresentado enlacerados em pacotes com 50 m												
133	Faca de açougueiro profissional, também conhecida como Cutelo Machadinha. Lâmina de 10 polegadas. Material: Aço Inox e cabo de polietileno.	Unidades	20	2	5	2	2	0	0	0	0	2	33
134	Embalagem plástica com dimensões de aproximadamente 30 cm x 44 cm x 0,14 mm. Embalagem plástica de material transparente para trabalho com processamentos de alimentos.	Quilogramas	30	0	5	10	5	0	5	3	0	10	68
135	Embalagem plástica com dimensões de aproximadamente 40 cm x 60 cm x 0,14 mm. Embalagem plástica de material transparente para trabalho com processamentos de alimentos.	Quilogramas	100	0	5	10	5	0	5	0	0	10	135
136	Saco plástico transparente com dimensões de aproximadamente 25 cm x 35 cm, capacidade, 5 litros, modelo: bobina com 100 M rolo.	Quilogramas	10	0	5	10	3	0	5	1	0	10	44
137	Embalagem plástica com dimensões de aproximadamente 16 cm x 28 cm x 0,14 mm. Embalagem plástica de material transparente para trabalho com processamentos de alimentos.	Quilogramas	30	0	5	10	5	0	5	1	0	8	64
138	Papel alumínio - usado em alimentos e processamentos de alguns doces e salgados, na função de proteger e manter a temperatura dos mesmos além de uso em outras atividades, apresentação em rolo 30 metros com dimensões de 30 cm 30 m	Rolos	30	50	20	10	10	0	50	0	0	10	180
139	Papel filme de polietileno- usado para proteção e conservação e no embrulho de alimentos como frutas ou outros pratos de material transparente a unidade vem um rolo de 30 metros dimensões de 28cm x 30m para alimento	Rolos	60	50	20	20	10	0	50	0	10	20	240
140	Pedra dupla face afiadora- Pedra de uso para auxílio e afiar facas muito usada em açougues ou ate mesmo supermercado para uso em cozinhas residências	Unidades	30	1	2	1	0	0	2	1	0	0	37
141	Pano de copa branco pacotes com 3 unidades-estilo saco tecido branco de algodão para auxílio e modo geral tanto em limpeza ou organização	Pacotes	30	10	10	5	10	0	30	2	0	10	107

142	Pote Retangular Plástico com capacidade para 700 ml, Polipropileno e Elastômero TPE, LIVRE DE BPA, com tampa de fechamento hermetico, Transparente. Qualidade igual ou superior a Sanremo.	Unidades	15	5	10	5	5	0	10	3	0	30	83
143	Flanela Branca 38x58cm, Pacote com 12 unidades. ideal para limpeza em geral do dia-a-dia.	Pacotes	25	5	5	0	10	12	10	1	5	20	93
144	Pano Multiuso Antibacteriano 28x40cm, Rolo 240m (600 panos). Perfex.	Rolos	15	5	5	10	5	12	5	0	0	0	57
145	Laranja, fruta in-natura, frutos graúdos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal com casca firme e brilhante, sem partes machucadas.	Quilogramas	6.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6.000
146	Óleo de coco extravirgem, zero gorduras trans, não hidrogenado nem refinado. Embalagem: pote de 1 litro.	potes	120	0	0	0	2	0	10	0	0	0	132
147	Corante artificial amarelo ovo. Corante artificial para uso alimentício empregado em diversos segmentos tais como: doces, bebidas, refrescos, balas etc. Conhecido como amarelo ovo. Embalagem: pote de 1 kg.	potes	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
148	Creme de confeiteiro. Embalagem de 1kg. Mistura em pó a base de amido, utilizada para recheios e coberturas.	Pacotes	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
149	Pote Retangular Plástico com capacidade para 1500 ml, Polipropileno e Elastômero TPE, LIVRE DE BPA, com tampa de fechamento hermetico, Transparente. Qualidade igual ou superior a Sanremo.	Unidades	15	5	10	5	2	0	10	2	0	20	69
150	Registro Regulador Válvula de Gás 506/01 Doméstico - Vazão de 2kg/h (506/01 com mangueira 2m)	Unidades	10	0	0	2	0	0	10	0	0	4	26

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Valor (R\$): 1.860.851,88.

9.2. O valor total estimado para a aquisição dos materiais que trata este Estudo Técnico Preliminar é de R\$ 1.860.851,88 (Um milhão e oitocentos e sessenta mil e oitocentos e cinquenta e um reais e oitenta e oito centavos).

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1. A aquisição poderá ser realizada de forma parcelada, a depender da disponibilidade de recursos financeiros das unidades

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Foi realizado em anos anteriores, contratações similares no âmbito do IFTO, conforme disposto nos processos administrativos SEI 23233.008273/2020-16, 23233.000096/2022-91, 23233.002945/2023-22

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

12.1. Os materiais que compõem o presente Plano de Trabalho encontram-se inseridos no Plano Anual de Contratações do Campus Araguatins - TO do IFTO, previsto para o exercício de 2024 e por conseguinte acham-se inseridos no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC, logo, a pretensa aquisição atende ao disposto na Instrução Normativa nº 1, de 10 de janeiro de 2019.

13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A

CONTRATAÇÃO

13.1. A finalidade do IFTO é formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino para os diversos setores da economia, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada. Neste sentido, a presente licitação tem como objetivo garantir meios necessários à entrega de serviços de qualidade nos serviços prestados aos cidadãos.

13.2. A presente solicitação é para prover condições de atender as demandas do Setor de Alimentação Campus Araguatins e demais unidades do Instituto Federal do Tocantins. Com o objetivo de proporcionar aos alunos do ensino Médio, Técnico e superior o acesso à alimentação de qualidade, fator que impacta diretamente no processo de aprendizagem dos mesmos.

13.3 Por fim, pode-se concluir que os resultados e benefícios, diretos e indiretos, pretendidos com a contratação são os seguintes:

- 13.4. Obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;
- 13.5. Atendimento a todos os preceitos legais vigentes;
- 13.6. Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte da empresa que possa gerar desgaste ou custos para a Instituição;
- 13.7. Garantir a boa execução da contratação, e consequentemente garantir o funcionamento das atividades finalísticas da Instituição, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.

14. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL 2024

I - ID PCA no PNCP: 10742006000198-0-000001/2024

II - Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III - Id do item no PCA: 25, 36, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55

IV - Classe/Grupo: 7210 - UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS

V - Classe/Grupo: 7240 - RECIPIENTES PARA USO DOMÉSTICO E COMERCIAL

VI - Classe/Grupo: 7350 - LOUÇA E ARTIGOS DE MESA

VII - Classe/Grupo: 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS

VIII - Classe/Grupo: 7350 - LOUÇA E ARTIGOS DE MESA

IX - Classe/Grupo: 8955 - CAFÉ, CHÁ E CHOCOLATE

Classe/Grupo: 8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES

Classe/Grupo: 8925 - AÇÚCAR, CONFEITOS, CASTANHAS, NOZES E SIMILARES

X - Identificador da Futura Contratação: 158131-90002/2023

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

15.1. A aquisição não necessita de providências prévias por parte da administração quanto a capacitação de servidores, de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

16.1. Recomenda-se que o licitante vencedor, contratado, deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, conforme orientações do art. 6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

17.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

18. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

18.1. A contratação pretendida mostra-se viável levando em consideração os seguintes elementos: Delimitação detalhada do objeto; Existência, no mercado, de fornecedores habilitados que já fornecem os materiais para a Administração Pública; O objeto da contratação não envolve mão de obra altamente qualificada; Prazo compatível para execução das etapas de planejamento, contratação e gestão/execução do objeto da contratação. Por fim, os estudos preliminares evidenciaram que o registro de preço para eventual aquisição destes itens de atendimento Setor de Alimentação, mostra-se viável tecnicamente. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

Elaborado por:

ANA MARIA LEAL

Nutricionista

Aprovado por:

Cláudio de Sousa Galvão

Diretor-geral do Campus Araguatins



Documento assinado eletronicamente por **Ana Maria Leal, Servidora**, em 15/05/2024, às 10:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2371984** e o código CRC **AEC1207F**.

Povoado Santa Tereza - Km 05, Zona Rural — CEP 77950-000 Araguatins/TO — (63) 3474-4800
portal.ifto.edu.br — reitoria@ifto.edu.br

Referência: Processo nº
23233.007665/2024-91

SEI nº 2371984