

Estudo Técnico Preliminar 71/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23107.020910/2024-00

2. Descrição da necessidade

2.1 Este documento tem como objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares para subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender a demanda do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre (UFAC) no Campus de Rio Branco e do Colégio de Aplicação (Cap) da Universidade Federal do Acre. Visa identificar e analisar os cenários necessários para o atendimento da demanda especificada no Documento de Formalização da Demanda (DFD), demonstrando as soluções técnicas e econômicas das soluções propostas, e fornecendo as informações essenciais para o respectivo processo de controle

2.2 Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

2.3 A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis é essencial para viabilizar a produção de refeições completas, balanceadas e variadas à comunidade acadêmica por meio do Restaurante Universitário (RU). Justifica-se pela necessidade diária de provar alimentação adequada aos estudantes, oferecendo suporte energético e nutricional que possibilite a plena exploração cognitiva e o desenvolvimento das atividades acadêmicas de maneira satisfatória, além de contribuir para a permanência dos estudantes na educação.

2.4 A aquisição desses gêneros alimentícios é de extrema importância para garantir que RU da Universidade Federal do Acre (UFAC) disponha dos insumos necessários para produzir e oferecer refeições completas, balanceadas e variadas à comunidade acadêmica ao longo de 2024.

2.5 Em 2024, o campus de Rio Branco da Universidade Federal do Acre (UFAC) oferece 48 cursos de graduação. Em termos de pós-graduação, o campus possui 15 programas de mestrado e 7 de doutorado, totalizando 22 cursos de pós-graduação. Esta ampla gama de cursos abrange diversas áreas do conhecimento, proporcionando uma sólida formação acadêmica para a comunidade estudantil. O campus recebe diariamente em suas dependências milhares de jovens oriundos de vários municípios, inclusive de outros estados, de diferentes classes sociais, que anseiam à qualificação necessária para ingressar no mercado de trabalho. Muitos desses jovens precisam permanecer em pelo menos dois turnos no campus sede, por exercer atividades de pesquisa, extensão ou estágios na própria instituição, o que implica em deslocar-se muito cedo de suas residências, retornando somente à noite aos seus lares devido à distância e ou à carência financeira. Portanto, surge a necessidade de realizar refeições balanceadas no ambiente universitário.

2.6 A Política Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), instituída pelo Ministério da Educação (MEC) por meio da Lei nº 14.914/2024, visa ampliar e garantir condições de permanência e o êxito dos estudantes matriculados nas instituições federais de educação superior e de educação profissional e tecnológica. A iniciativa é formada por uma série de programas do governo federal e de ações já realizadas por universidades e institutos federais, com intuito de fortalecer a assistência estudantil e o enfrentamento da evasão.

2.7 Para cumprir as metas do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), o Decreto nº 7.234/2010, em seu artigo 3º, § 1º, inciso II, estabelece a alimentação como uma das ações de assistência estudantil, atender estudantes de baixa condição socioeconômica, matriculados regularmente em cursos de graduação presencial nas instituições federais de ensino superior (IFES).

2.8 Visando a implementação efetiva do PNAES na UFAC, a Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAES) investe em ações que promovam o acesso e a permanência de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

2.9 Diante da necessidade de prover alimentação aos estudantes beneficiados pelo Programa de Alimentação, torna-se necessário garantir os meios para alcançar os objetivos institucionais no campus sede.

2.10 Ressalta-se que o Restaurante Universitário presta um serviço essencial à comunidade acadêmica, com ênfase no atendimento aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Universitário	Bárbara Teles Cameli Rodrigues Martins
Diretoria de Assuntos Estudantis	Cydia de Menezes Furtado

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A empresa a ser contratada deverá entregar gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis no **Restaurante Universitário** do campus Reitor Áulio Gélio Alvez de Souza (campus sede) da UFAC localizada no KM-04 da BR - 364, no bairro Distrito Industrial, e no **Colégio de Aplicação (Cap)**, localizado Estrada Dias Martins 894, Jardim Primavera ao lado do Novo Detran, na cidade de Rio Branco, no estado do Acre, nas quantidades que vierem a ser efetivamente solicitadas, conforme condições, exigências e especificações estabelecidas no Termo de Referência – TR, através do Sistema de Registro de Preço - SRP, em formato eletrônico, de acordo com o Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013;

4.2 Trata-se de aquisição de bens de consumo, sob demanda diária ou sempre que houver a necessidade, não havendo nenhum tipo de serviço de natureza continuada;

4.3 A empresa Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, mormente a Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, do MPOG, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado;

4.4 Os gêneros deverão ser fornecidos em embalagens constituídas, no todo ou em parte, de material atóxico reutilizável, reciclável ou biodegradável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.5 A duração do contrato será de 12 (doze) meses;

4.6 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

4.7 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

4.8 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

4.9 A contratação visa à aquisição de materiais de consumo, de modo que não haverá transferência de conhecimento, tecnologias ou de técnicas empregadas.

4.9.1 Da Habilitação:

- I. 1. Empresas que já tiveram contrato de fornecimento com a instituição, mas possuem histórico documentado de falhas sucessivas nas entregas relacionadas à qualidade dos alimentos, ao não atendimento do quantitativo solicitado, prazos estipulados, ou demais exigências do termo de referência, causando diversos tipos de prejuízo ao funcionamento do restaurante universitário, não poderão habilitar-se para participar deste certame. Tal exigência, está conforme o RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO PREVENTIVA DE LICITAÇÕES, EDITAIS E CONTRATOS de número 1408536 emitido pela Controladoria Geral da União (CGU), em que identificou um alto risco de contratação de empresa de fachada ou sem comprovada capacidade operacional.

II. 2.

Preposto na cidade do fornecimento do itens: A exigência de que a empresa licitante possua um preposto ou endereço na cidade do fornecimento dos itens contratados para o Restaurante Universitário (RU) é fundamentada em operações que resultem eficiência no atendimento das necessidades essenciais da instituição. Essa medida visa garantir a continuidade e

a qualidade do fornecimento de gêneros alimentícios, evitando prejuízos ao funcionamento do RU e garantindo a alimentação de centenas ou milhares de estudantes e colaboradores da universidade. Abaixo os pontos que justificam essa exigência:

2.1.

Garantia de agilidade e solução de problemas são imediatas:

- O fornecimento de insumos alimentares requer pontualidade e qualidade constantes, uma vez que qualquer falha, atraso ou inconsistência compromete diretamente a operação do Restaurante Universitário, afetando a saúde dos usuários e a confiança da instituição.
- Um pedido local, ou endereço na cidade, permitirá uma comunicação mais rápida e eficaz entre o contratante e o fornecedor, viabilizando a solução imediata de eventuais problemas não satisfatórios, como falhas na entrega, qualidade limitada dos itens ou necessidade de substituições urgentes de produtos.

4.9.2 Da Qualificação Técnica

4.9.2.1 Para participar do processo licitatório, as empresas interessadas em fornecer produtos devem atender aos seguintes requisitos de qualificação técnica:

I. 1.

Empresas do Ramo de Panificação (Panificadoras):

- **Requisito Obrigatório:** Possuir Alvará Sanitário vigente, emitido pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual.
- **Observação:** É essencial que as empresas sejam do ramo de panificação e estejam em conformidade com as normas estabelecidas pelo Departamento de Vigilância Sanitária competente.

II. 2.

Empresas Fornecedoras de Carnes bovina

- **Requisito Obrigatório:**
 - **Capacidade Técnica:** O fornecedor deverá encaminhar os laudos de qualidade emitidos por laboratórios acreditados, que garantam o cumprimento dos parâmetros sanitários e de qualidade do local de produção: Alvará Sanitário vigente, expedido pelo o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e possuam o Selo de Inspeção Federal (SIF).
 - **Capacidade de Armazenamento e Logística:** O fornecedor deverá ter condições técnicas de armazenar e transportar a carne em condições adequadas (câmaras frias, veículos refrigerados). Não serão aceitos produtos transportados em veículos não refrigerados ou fora dos padrões exigidos para o transporte de carne.

III. 3. **Empresas Fornecedoras de Carne suína, aves e peixes:**

- **Requisito Obrigatório:**
 - **Capacidade Técnica:** O fornecedor deverá encaminhar os laudos de qualidade emitidos por laboratórios acreditados, que garantam o cumprimento dos parâmetros sanitários e de qualidade do local de produção: Alvará Sanitário vigente, expedido pelo o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e possuam o Selo de Inspeção Municipal(SIM), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Federal (SIF).
 - **Capacidade de Armazenamento e Logística:** O fornecedor deverá ter condições técnicas de armazenar e transportar a carne em condições adequadas (câmaras frias, veículos refrigerados). Não serão aceitos produtos transportados em veículos não refrigerados ou fora dos padrões exigidos para o transporte de carne suína, aves e peixes, .

IV. 4. **Requisitos de Procedência e Sustentabilidade**

- O fornecedor deverá fornecer carne proveniente de fazendas com boas práticas de manejo, sustentabilidade e rastreabilidade (como a participação no sistema **SISBOV**, que acompanha todo o ciclo do animal, no caso de carne bovina).

- **Carne sustentável:** Os fornecedores devem adotar práticas sustentáveis, como gado de origem de áreas que não contribuam para o desmatamento ilegal.

4.9.3 Comprovação de Capacidade Técnica:

I. 1.

Requisito Obrigatório: Todos os fornecedores devem apresentar Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação satisfatória de insumos ou serviços compatíveis com o objeto da licitação, abrangendo, no mínimo, 50% dos itens da proposta apresentada.

II. 2.

Documentação Complementar: Pode ser exigida a apresentação de cópia autenticada do contrato (ou documento equivalente) relativo à prestação do serviço ou da nota fiscal correspondente, que originou o Atestado de Capacidade Técnica.

III. 3.

Reconhecimento de Firma: Se o atestado for emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá constar o reconhecimento de firma, realizado em cartório, do responsável pela empresa que emitiu a declaração.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido;

5.2 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

5.3 Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento;

5.4 A pesquisa de mercado deverá ser realizada seguindo a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021.

5.5 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

5.6 Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5.7 Em relação as exigências de habilitação, no Acre existem diversas empresas que atendem ao padrão solicitado.

5.8 Ainda, considerando o levantamento das soluções de mercado que atendam ao objeto a ser contratado, os estudos preliminares apontam que a forma de execução dos serviços é a contratação de empresa especializada que atue no ramo, sendo esta a solução técnica e economicamente adequada para atender à necessidade da UFAC

- **Solução 1: Adesão a uma Ata Vigente**
 - Descrição: Não foram encontradas IRP's ou atas vigentes para adesão que atendam integralmente o fornecimentos dos materiais a serem adquiridos, conforme necessidade específica da UFAC.
- **Solução 2: Pregão Eletrônico.**
 - **Descrição: Considerando os prazos e o valor estimado da contratação, o pregão seria a melhor alternativa para presente contratação.**
- **Solução 3: Dispensa de Licitação.**
 - Descrição: Através da contratação de uma única empresa pelo menor valor e seria mais vantajoso à administração.

- Considerando os prazos para contratação, a dispensa de licitação seria a forma mais viável em virtude da celeridade do processo, mas por se tratar de uma contratação de valor estimado altíssimo, que se não enquadrar no valor estipulado no Art. 75 Inciso II da Lei 14.133/2021, sendo assim, esta não seria a melhor alternativa para a presente contratação.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Contratar empresas especializadas para o fornecimento de gêneros alimentícios ao RU da Universidade Federal do Acre - UFAC, campus Reitor Áulio Gélío e Colégio de Aplicação (Cap) da Universidade Federal do Acre;

6.2 A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica;

6.3 No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento de licitação, na forma eletrônica, de que trata a norma vigente, com o menor formalismo e cujo tempo necessária para processamento seja o menor possível, sob pena de prejudicar sobremaneira o interesse público primário ora tutelado;

6.4 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.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Os gêneros alimentícios constantes neste estudo, tiveram suas quantidades estimadas a partir da realização de cálculos multiplicando a média de pessoas/dia de cada refeição (desjejum, almoço e jantar) realizada no RU - a partir da obtenção da média de cada refeição considerando todos os meses letivos de 2023. A média por refeição foi de 470 pessoas no café da manhã, 1.351 pessoas no almoço e 469 pessoas no jantar, pelo valor per capita de cada alimento sugerido em literatura específica (**Tabela 1**).

Tabela 1 . Quantidade de Refeições servidas no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre no ano de 2023.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE							
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS							
UFAC/PROAES/DAE/CRUME							
REFEIÇÕES SERVIDAS EM 2023 - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - CAMPUS SEDE							
MÊS	GRADUAÇÃO	BOLSISTA	SERVIDOR	PÓS	VISITANTE	TOTAL	QUANTIDADE DIAS TRABALHADOS
JANEIRO	37.110	8.723	263	343	65	46.504	23
FEVEREIRO	31.299	7.006	251	558	147	39.261	21
MARÇO	23.094	4.892	311	666	59	29.022	22
MAIO	22.899	3.096	108	744	35	26.882	9
JUNHO	59.526	4.408	362	1578	122	65.996	25
JULHO	63.596	6.753	400	1262	55	72.066	24
AGOSTO	55.182	9.609	426	1344	83	66.644	23
SETEMBRO	39.002	6.842	353	1190	127	47.514	23
OUTUBRO	41.027	6.640	203	896	50	48.816	19
NOVEMBRO	39.382	6.736	283	950	80	47.431	20
DEZEMBRO	23.847	5.397	176	558	41	30.019	18
TOTAL	435.964	70.102	3.136	10.089	864	520.155	227
TIPO DE REFEIÇÃO							

REFEIÇÃO	TÍQUETE	QUANTIDADE/ANO
CAFÉ DA MANHÃ	ESTUDANTE GRADUAÇÃO	84.949
	BOLSISTA	20.323
	SERVIDOR	297
	ESTUDANTE PÓS	1.300
	VISITANTE	30
TOTAL		106.899
ALMOÇO	ESTUDANTE GRADUAÇÃO	260.439
	BOLSISTA	37.278
	SERVIDOR	1.984
	ESTUDANTE PÓS	6.385
	VISITANTE	690
TOTAL		306.776
JANTAR	ESTUDANTE GRADUAÇÃO	90.576
	BOLSISTA	12.501
	SERVIDOR	855
	ESTUDANTE PÓS	2.404
	VISITANTE	144
TOTAL		106.480
TOTAL		520.155

7.2 O restaurante universitário está em fase de implantação de um sistema para controle dos gêneros alimentícios, por este motivo as quantidades totais de cada gênero alimentício foram estimadas pelos nutricionistas do RU da UFAC, com base nas tabelas de per capita de alimentos do livro "Cardápio — Guia Prático para a Elaboração", de autoria de Sandra Chemim e Silvia Martinez (2019)¹, e nas médias diárias de cada refeição conforme descrito no parágrafo supramencionado (Tabela 2).

7.3 Oportuno esclarecer que, as per capita são valores sugeridos pelos autores mas não são valores rígidos, pois são passíveis de adequações pelos profissionais competentes, que são os nutricionistas, uma vez que vários fatores relacionados à cada gênero alimentício - como marca, variedade de cultivar, condições climáticas durante a colheita, transporte e armazenagem -, e à clientela - como preferências alimentares, necessidades energéticas específicas, e, principalmente, hábitos alimentares culturais -, podem influenciar no rendimento, e, conseqüentemente, no cômputo de cada alimento. Assim, na prática, o valor da per capita de cada alimento pode variar. Além do mais, também se faz necessário considerar quanto de cada gênero alimentício será necessário para contribuir com o percentual que cada um dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) deve ocupar em um prato considerado ideal, levando em consideração uma alimentação para um adulto saudável de 2.000 calorias/dia (OPAS, 2019).

7.4 Para melhor entendimento, em relação à distribuição de calorias ao longo do dia, recomenda-se o seguinte para um adulto saudável (OMS, 2015)³:

- Café da manhã: 25% das calorias diárias
- Almoço: 30% a 40% das calorias diárias
- Lanche da tarde: 10% a 15% das calorias diárias
- Jantar: 20% das calorias diárias
- Idealmente, os alimentos destas refeições devem ser:
 - Carboidratos: 50% a 60% do total de alimentos consumidos, entre eles estão os vegetais, sementes e nozes, tubérculos e grãos integrais como aveia, quinoa, arroz integral etc.
 - Proteínas: 15% a 20% do total de alimentos consumidos. As proteínas podem ser encontradas tanto em vegetais como em alimentos de origem animal, tais como carnes vermelhas, ovos, peixes, soja, quinoa, semente de linhaça entre outros.
 - Gorduras: 15% a 30% do total de alimentos consumidos, entre eles estão os ovos, abacates, castanhas, semente de girassol entre outros.

7.5 É de suma importância esclarecer que as quantidades de cada gênero alimentício constantes neste estudo não foram obtidas em memória de cálculo de estoque consumido, em razão de o sistema automatizado de controle de estoque ainda se encontrar em fase de implementação. Por isso, se fez necessário estimar as quantidades se utilizando do método a seguir:

- Especificamente, a quantidade de cada gênero alimentício que será utilizado em uma refeição/dia é calculada tomando por base as per capita utilizadas no RU da UFAC (Anexo 1) multiplicando pelo número da média de pessoas por refeição/dia:
- Per capita x Média de pessoas por refeição/dia = Quantidade de gênero alimentício por refeição/dia

- Exemplo 1: 0,070 kg (Per capita do arroz cru) x 1.400 (Média de pessoas do almoço/dia) = 98 kg de arroz cru por almoço /dia
- Exemplo 2: 0,070 kg (Per capita do arroz cru) x 563 (Média de pessoas do jantar/dia) = 39 kg de arroz cru por jantar/dia
- A quantidade total de cada gênero alimentício que será utilizado em um dia é obtida a partir da soma do total de cada gênero por refeição:
- Quantidade de gênero alimentício por almoço/dia + Quantidade de gênero alimentício por jantar/dia = Quantidade total de gênero alimentício por dia.
 - Exemplo 3: 98 kg de arroz cru por almoço/dia + 39 kg de arroz cru por jantar/dia = 137 kg de arroz cru por dia

7.6 A quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em um mês é calculada multiplicando a quantidade de gênero por dia pela frequência de utilização por mês:

- Quantidade de gênero por dia x Frequência de utilização por mês = Quantidade total de gênero alimentício por mês
 - Exemplo 4: 137 kg de arroz cru por dia x 22 vezes/mês = 3.014 kg de arroz cru por mês

7.7 Por fim, a quantidade total de gêneros alimentícios que serão utilizados em 12 meses é calculada multiplicando a quantidade total de gêneros por mês pela quantidade de meses que esses gêneros serão utilizados:

- Quantidade total de gênero por mês x 12 meses por ano = quantidade total de gênero por ano
 - Exemplo 5: 3.014 kg por mês x 12 meses por ano = 36.168 kg de arroz cru por ano

7.8 A **Tabela 2** apresenta o estudo do quantitativo utilizado pelo restaurante universitário em 2023, com base nos empenhos emitidos e nas notas fiscais pagas. Vale destacar que, como o levantamento foi realizado manualmente, pode haver margem para imprecisões nos dados coletados.

Tabela 2. Descrição da estimativa da quantidade de gêneros alimentícios que serão licitados para o restaurante universitário e colégio aplicação em 2025.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_AÇÚCARES, CEREAIS, FARINHAS E LEGUMINOSAS DESIDRATADAS									
- Os gêneros alimentícios deverão conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou resoluções da ANVISA/MS, e os itens devem apresentar registro no MAPA ou ANVISA, conforme a legislação vigente para cada categoria,, prazo e validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.									
- Não serão aceitos produtos in natura e em embalagens manuais /caseiras ou similares.									
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização no RU	Per Capita (RU)	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	Estimativa da Quantidade Total (RU +Cap)	R\$	Estimativa da Quantidade Total (RU +Cap) R\$
1	Açúcar, tipo cristal, em pacotes de 1 kg,	kg	22 x mês	0,013 kg	8.184	680	8.864	3,75	33240
2	Amido de milho, unidades com peso líquido de 500 g.	Pacote	4 x mês	0.008 kg	336		336	6	2016
3	Arroz branco, Tipo 1, Grupo beneficiado, Subgrupo integral, Classe longo fino, em pacotes plásticos com 1 kg.	kg	22 x mês	0,07 kg	36.168	1700	37.868	4,78	181009,04
	Aveia em flocos finos, Classe: Branca, Contém Glúten, em unidades com								

4	peso líquido de 200 g, com embalagem primária de papel e secundária de papelão.	pacote	4 x mês	0,0045 kg	480		480	3,38	1622,4
5	Café tradicional, torrado e moído, intensidade suave, com selo da Classificação Brasileira (COB) ou selo de pureza Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), em unidades embaladas em pacotes laminados a vácuo, com peso líquido de 250g	Pacote	24 x mês	0,004 kg	2.016		2.016	7,14	14394,24
6	Canjica de milho branco, tipo grão, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g	Pacote	1 x mês	0,012 kg	696		696	5,99	4169,04
7	Farinha de milho flocada, enriquecida com ácido fólico, sem sal, pré-cozida, amarela, características adicionais transgênicas, em pacotes com peso líquido de 500g	Pacote	4 x mês	0,02 kg	864	900	1.764	2,6	4586,4
8	Farinha láctea original, com glúten, em pacotes laminados, com peso líquido de 210 g - 230 g	Pacote	2 x mês	0,01 kg	816	300	1.116	6,5	7254
9	Farinha de rosca, em pacotes com peso líquido de 500 g	Pacote	4 x ano	0,015 kg	236		236	5,49	1295,64
10	Farinha de tapioca, sem impurezas, livre de outra coloração se não a branca característica, em pacote plástico com peso líquido de 500g	Pacote	4 x mês	0,01 kg	432	300	732	7	5124
11	Feijão carioca do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg	Pacote	24 x mês	0,038 kg	21.600		21.600	5,58	120528

12	Feijão preto do tipo 1, de primeira qualidade, grãos íntegros, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacotes plásticos de 01 kg	Pacote	4 x mês	0,045 kg	4.224		4.224	7,78	32862,72
13	Lentilha marrom, sem manchas ou injúrias, livre de pragas e impurezas, em pacote plástico, peso líquido de 500 g	Pacote	2 x mês	0,024 kg	1.128		1.128	10,68	12047,04
14	Macarrão espaguete, massa seca, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g	Pacote	2 x mês	0,035 kg	1.656	1500	3.156	3,8	11992,8
15	Macarrão parafuso, massa seca, em pacote plásticos com peso líquido de 500 g	Pacote	24 x mês	0,007 kg	2.304		2.304	4	9216
16	Sal refinado, iodado. Características Adicionais: Teor Mínimo Cloreto De Sódio 98,5%, em pacote com peso líquido de 01 kg	Pacote	24 x mês	0,003 kg	2.016	140	2.156	2,57	5540,92
17	Trigo para quibe, tipo; cru, composição grãos de trigo selecionados e moídos, em pacotes plásticos com peso líquido de 500 g	Pacote	4 x mês	0,015 kg	2.832		2.832	5,09	14414,88
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ ENLATADOS E ENVASADOS									
Os gêneros devem apresentar dados de identificação do marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e os itens devem apresentar registro no MAPA ou ANVISA, conforme a legislação vigente para cada categoria,. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais /caseiras ou similares.									
- As latas não devem estar amassadas, enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; devem atender as exigências do ministério da agricultura e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal - contendo externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de fabricação e data de validade.									
- Validade mínima de 6 meses a contar do recebimento.									
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$

18	Achocolatado em pó, Sabor: Tradicional unidades com peso líquido de 400 g,	Pacote	4 x mês	0,012 kg	672		672	4,73	3178,56
19	Ameixa em calda, embalagem contendo 400g em peso drenado	lata	6 x ano	0,015 kg	460		460	15,98	7350,8
20	Atum sólido em óleo comestível, enlatado, com peso drenado de 120 g	lata	1 x mês	0,015 kg	672		672	9,79	6578,88
21	Azeitona verde sem caroço, fatiada, em conserva, Tamanho médio, em pote plástico com peso drenado de 2 kg	Pote	3 x mês	0,003 kg	108		108	46,98	5073,84
22	Cogumelo (champignon), em conserva, fatiado, em pote plástico com peso drenado de 2 kg	Pote	3 x mês	0,015 kg	360		360	45,9	16524
23	Creme de leite pasteurizado, teor de gordura acima de 40%, características adicionais: creme tipo Nata, em unidades com peso líquido de 200 ml	Unidade	4 x mês	0,010 kg	5808	800	6608	3,28	21674,24
24	Doce de leite tradicional, em potes com peso líquido de 400g	unidade	2 x mês	0,050 kg	5808		5808	8,5	49368
25	Fermento químico em pó, biológico seco, em potes plásticos com peso líquido de 100 g	unidade	1 x mês	0,001 kg	120		120	3,99	478,8
26	Leite de coco, Tipo Integral, em unidade de vidro com peso líquido de 500 ml	Unidade	3 x mês	0,006 ml	1008		1008	7,27	7328,16
27	Leite condensado, em unidade com peso líquido de 395 ml	Unidade	4 x mês	0,010 ml	2928		2928	6,89	20173,92
28	Milho verde em lata ou sachê, com peso drenado de 02 kg,	Unidade	8 x mês	0,015 kg	1440	250	1690	31,98	54046,2

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_AMENDÔAS, SEMENTES E PROCESSADOS									
- Os gêneros devem apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, os itens devem apresentar registro no MAPA ou ANVISA, conforme a legislação vigente para cada categoria., prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais/caseiras ou similares.									
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
29	Biscoito doce tipo rosquinha de coco, Ingredientes: Açúcar, Farinha De Trigo e Glúten Características Adicionais: Sem Recheio, livre de gorduras trans, Apresentação: Redondo, Sabor: Coco, em pacote plástico com peso líquido de 400	Pacote	3 x mês	20 g	828	1000	1828	7	12796
30	Bolacha água e sal, livre de gorduras trans, em pacote plástico laminado com peso líquido de 200g	Pacote	2 x mês	30 g	1632		1632	5,8	9465,6
31	Bombom, com wafer e recheio cremoso, Cobertura: Chocolate Preto, Sabor: Castanha de Caju em pacote de 950 g disposto em unidades com peso líquido de 19 gramas cada, com a primeira embalagem laminada e a segunda de plástico resistente.	Pacote	1 x mês	1 unidade	468		468	45,98	21518,64
32	Chia em grãos, tipo herbácea, em pacote plástico com peso líquido de 150 g	Pacote	4 x mês	0,0005 kg	336		336	13,55	4552,8
33	Coco ralado, triturado, desidratado, integral, desengordurado ingredientes	Pacote	2 x mês	0,002 kg	1152		1152	3,18	3663,36

	adicionais amêndoa de coco em pacote plástico com peso líquido de 100 g								
34	Linhaça, em pacote plástico com peso líquido de 200 g	Pacote	4 x mês	0,0005 kg	240		240	12,17	2920,8
35	Queijo parmesão ralado, origem de vaca, em pacote plástico com peso líquido de 50g	Pacote	1 x mês	0,002 kg	948		948	6,6	6256,8
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS									
<p>- Os gêneros devem apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, os itens devem apresentar registro no MAPA ou ANVISA, conforme a legislação vigente para cada categoria,prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais/caseiras ou similares</p>									
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
36	Açafrão da Terra (cúrcuma) em pó, Embalagem com peso líquido de 100 gramas	Pacote	4 x mês	0,002 kg	1.872	250	2.122	3,99	8466,78
37	Alecrim desidratado, em pacote contendo 05 g	Pacote	4 x mês	0,00004	768		768	2,1	1612,8
38	Canela em pó. Em pote plástico com tampa, com peso líquido de 30 a 35 g	Unidade	4 x mês	0,0002 kg	768		768	4,98	3824,64
39	Chimichurri, ingredientes desidratados, aplicação: bife, churrasco e assado, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação: em pacote com peso líquido de 12 g	Pacote	4 x mês	0,0001 kg	768		768	3,88	2979,84
40	Colorau em pó, aplicação culinária em geral, tipo: indústria, em pacote plástico com peso líquido de 500 g	Pacote	24 x mês	0,0015 kg	1.728		1.728	4,88	8432,64

41	Ervas finas, desidratadas, em pacote devidamente com peso líquido de 10 a 12 g	Pacote	8 x mês	0,00008 kg	1.536		1.536	4,05	6220,8
42	Folha de louro desidratada, em envelope plástico com peso líquido de 06 g	Pacote	24 x mês	0,000035 kg	3.456		3.456	2,38	8225,28
43	Gengibre em pó, em pacote com peso líquido de 10 g	Pacote	4 x mês	0,00004 kg	384		384	5,58	2142,72
44	Manjeriço desidratado, em pacote com peso líquido de 5 a 6 g	Pacote	3 x mês	0,00005 kg	576		576	2,56	1474,56
45	Noz Moscada em pó, embalagem com 10 g	Pacote	2 x mês	0,00005 kg	240		240		0
46	Orégano desidratado, em pacote plástico com peso líquido de 50 g	Pacote	4 x mês	0,00004 kg	96		96	5,88	564,48
47	Pimenta biquinho em conserva, em pote, com peso líquido mínimo de 180 g	Pote	1 x mês	0,001	132		132	11,06	1459,92
48	Pimenta calabresa desidratada, apresentação; semente, em sachê com peso líquido de 30 g	Pacote	2 x mês	0,00001 kg	24		24	6,8	163,2
49	Pimenta do reino preta, inteira em grão, desidratada, em pacote plástico com peso líquido de 300g	Pacote	4 x mês	0,00003 kg	48		48	15,58	747,84
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS_ÓLEOS, MOLHOS E VINAGRES									
<p>- Os gêneros devem apresentar os dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, os itens devem apresentar registro no MAPA ou ANVISA, conforme a legislação vigente para cada categoria, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.</p>									
<p>- Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais/caseiras ou similares.</p>									

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
50	Azeite de oliva extravirgem, teor de acidez não podendo ultrapassar 0,5 %, tipo: puro, embalado em vidro escuro, com peso líquido de 500 ml	Unidade	24 x mês	0,002 ml	2.304	150	2.454	26,98	66208,92
51	Azeite de dendê, tipo: puro, teor de acidez baixo oléico, embalado em vidro escuro com peso líquido de 900 ml,	Unidade	05 x mês	0,0015 ml	180		180	26,3	4734
52	Ketchup tradicional, embalado em frasco com peso líquido de 380 - 400 g	Unidade	03 x mês	0,010 kg	1.800		1.800	5,15	9270
53	Maionese tradicional, em pacote plástico com peso líquido de 200 g	Unidade	4 x mês	0,010 kg	4.704		4.704	2,8	13171,2
54	Mel de abelha puro, pasteurizado, em frasco plástico, devidamente lacrado e rotulado, certificado pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)	Unidade	2 x mês	0,003 ml	408		408	27,65	11281,2
55	Molho Inglês tradicional, frasco com peso líquido de 900ml – 01 l	Unidades	4 x mês	0,0002 ml	192		192	10,99	2110,08
56	Molho madeira com sabor, pronto, em sachê laminado, peso líquido de 340 g	Unidades	3 x mês	0,025 ml	1.764		1.764	3,22	5680,08
57	Molho de pimenta, aplicação: alimentos, Ingredientes: polpa de pimenta malagueta, vinagre e sal. tipo uso: culinária em geral, em frasco com peso líquido de 900 ml	Frasco	2 x mês	0,0001 ml	48		48	11,32	543,36

58	Molho shoyo líquido tradicional, em frasco com peso líquido de 900 ml	Unidades	2 x mês	0,006 ml	312	70	382	10,62	4056,84
59	Molho tipo barbecue líquido tradicional, pronto, em frasco com peso líquido de 400 g	Unidades	2 x mês	0,025 ml	2.952		2.952	9	26568
60	Mostarda tradicional, apresentação: creme, frasco com peso líquido de 200 g	Unidades	2 x mês	0,0078 ml	1.848		1.848	6,48	11975,04
61	Óleo de soja, em frascos plásticos com peso líquido de 900 ml	Unidade	14 x mês	0,007 ml	2.856	350	3.206	8,75	28052,5
62	Óleo de milho, tipo: puro, frascos plásticos com peso líquido de 900 ml	Unidade	10 x mês	0,007 ml	1.800		1.800	16,99	30582
63	Polpa de tomate tradicional, em caixa com peso líquido de 520g	Unidade	3 x mês	0,025 ml	3.384	1700	5.084	3,3	16777,2
64	Vinagre de álcool, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,20 Per, Matéria-Prima: Álcool De Cerais, Tipo: Neutro, em frascos com peso líquido de 750 ml	Unidade	8 x mês	0,002 ml	480	100	580	2,78	1612,4
65	Vinagre de maçã, Aspecto Visual: Límpido E Sem Depósitos, Acidez: 4,15 Per, Matéria-Prima: Maçã, Tipo: Light, em frascos com peso líquido de 750 ml	Unidade	8 x mês	0,002 ml	480		480	1,488	714,24
66	Vinagre de vinho tinto, em frascos com peso líquido de 750 ml,	Unidade	8 x mês	0,002 ml	480		480	9,72	4665,6

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE BOVINA

- A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF.

- Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares.

- Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
67	Bisteca bovina, com osso, resfriada.	Kg	1 x mês	0,220 kg	5.616		5.616	17,95	100807,2
68	Carne bovina, tipo charque, salgada, ponta de agulha, embalagem individual de 1 kg, embalada a vácuo, de primeira qualidade, 100% traseira apresentando cor e cheiro característico	kg	3 x mês	0,015 kg	1.044	680	1.724	28,2	48616,8
69	Coxão mole bovino, resfriado, embalado a vácuo	kg	4 x mês	0,160 kg	15.072		15.072	20,95	315758,4
70	Coxão duro bovino, resfriado, embalado a vácuo.	kg	4 x mês	0,160 kg	15.072		15.072	21,4	322540,8
71	Maminha bovina, sem osso, resfriada, embalado a vácuo.	g	4 x mês	0,160 kg	15.072		15.072	27,9	420508,8
72	Carne bovina moída, feita do Patinho, não pode conter gordura e enervações.	kg	8 x mês	0,060 kg	2.592		2.592	18,9	48988,8
73	Rabo bovino cerrado em pedaços estreitos, de aproximadamente 04 cm de espessura, resfriado, embalagem devidamente lacrada	kg	4 x mês	0,200 kg	9.432		9.432	19,95	188168,4

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE SUÍNA E DERIVADOS

- A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais, número de lote, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

- Não será aceito produto em embalagens manuais/caseiras ou similares. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
74	Bacon defumado, fatiado, embalado a vácuo.	Kg	3 x mês	0,007 kg	612		612	32,3	19767,6
75	Costelinha suína defumada, resfriada, embalada a vácuo.	kg	6 x ano	0,025 kg	294		294	29,04	8537,76
76	Língua suína salgada, resfriada, embalada a vácuo.	kg	6 x ano	0,02 kg	234		234	28,5	6669
77	Linguiça calabresa, resfriada, embalada a vácuo.	kg	12 x ano	0,025 kg	588		588	21,2	12465,6
78	Copa lombo suíno, sem capa de gordura, sem couro, sem osso, congelado.	kg	1 x mês	0,19 kg	4.476		4.476	22,48	100620,48
79	Mocotó suíno salgado, resfriado, embalado a vácuo.	kg	6 x ano	kg	354		354	22,45	7947,3
80	Orelha suína salgada, resfriada, cortada, embalada a vácuo.	kg	6 x ano	0,02 kg	468		468	19	8892
81	Presunto cozido de pernil, sem capa de gordura, fatiado, embalado a vácuo.	kg	8 x mês	0,025 kg	1.056	240	1.296	28,88	37428,48
82	Rabo suíno salgado, cortado resfriado, embalado a vácuo.	kg	6 x ano	0,020 kg	234		234	23,8	5569,2
83	Salsicha, embalada a vácuo, devidamente rotulada e certificada pelos órgãos fiscalizadores,	kg	1 x mês	0,05 kg	276	840	1.116	15,29	17063,64

	pacote com peso líquido de 1kg								
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE DE AVE									
- A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.									
- Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.									
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
84	Coxa e sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero.	kg	4 x mês	0,220 kg	20.736	1200	21.936	9,95	218263,2
84	Filé de peito de frango, sem osso, congelado e sem tempero.	Kg	4 x mês	0,150 kg	14.112	1200	15.312	14,4	220492,8
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_CARNE DE PEIXE									
- A embalagem devidamente lacrada, deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.									
- Não será aceito produto em embalagens manuais /caseiras ou similares.									
- Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega do produto.									
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
85	Peixe fresco tipo filé, congelado, sem espinhas, sem barbatanas, sem cabeça ou fragmentos de cabeça, sem vísceras e sem o rabo, padronizado em filés entre 130g e 160g, sem escamas, pele ou espinhas. Podendo ser somente Tambaqui, Dourado ou Filhote.	kg	4 x mês	0,15 kg	14.112		14.112	36,18	510572,16

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_LATICÍNIOS E DERIVADOS REFRIGERADOS

- Devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

- Conservação em ambiente refrigerado.

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
86	iogurte de sabores variados, Composição mínima: leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral, calda de sabores variados e fermento lácteo. Refrigerado, em embalagem plástica lacrado, com peso líquido mínimo de 100 ml	Unidade	4 x mês	1 unidade	21.600		21.600	1,75	37800
87	Leite longa vida integral, pasteurizado, UHT, caixa com peso líquido de 01 litro	Caixa	24 x mês	0,14 litros	18.144	1540	19.684	5,85	115151,4
88	Manteiga, tipo extra, com sal, embalagem primária plástica normatizada com 500g, registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA,	Unidade	24 x mês	0,005 kg	1.440	200	1.640	23,6	38704
89	Queijo muçarela, fatiado, embalado a vácuo, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. Prazo de validade mínimo de 07 dias a partir da entrega do produto.	Kg	3 x mês	0,015 kg	1.296	240	1.536	39	59904
90	Requeijão cremoso tradicional, em copo plástico ou de vidro com	Unidade	3 x mês	0,010 kg	3.492	800	4.292	9,35	40130,2

	lacre laminado e tampa, com peso líquido de 250 ml								
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_PÃES									
- O local de produção deverá ter alvará de funcionamento e seguir as normas da vigilância sanitária vigente									
- Não será aceito se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.									
- Panetone: Deverá ser embalado em embalagem primária plástica, atóxica, e embalado secundariamente em caixa de papelão apropriada, lacrada, devidamente rotulada, com data de fabricação e número do lote, com validade mínima de 04 meses a contar da data de recebimento.									
ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
91	Pão francês, recém fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca.	kg	24 x mês	0,100 kg	12960	1000	13960	14,99	209260,4
92	Pão massa fina para cachorro-quente, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com casca fina e macia, levemente corada e miolo macio na cor branca sem se esfarelar	kg	4 x mês	0,100 kg	2180		2180	17,65	38477
93	Panetone com frutas cristalizadas, contendo peso mínimo de 400 g	Unidade	2 x ano	01 unidade	4826		4826	14,99	72341,74
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_HORTIFRUTIS									
- Os itens deste grupo devem ser in natura, com maturação adequada para o consumo imediato, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.									
- As folhosas devem ser entregues sem folhas com folhas íntegras, ou seja, não podem apresentar aspecto como: estragadas, furadas, amassadas, amareladas ou ressecadas e sem injúrias e livre de qualquer tipo de praga.									

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
94	Abacate, in natura,	Kg	4 x mês	0,065 kg	1.392		1.392	9,98	13892,16
95	Acelga limpa	Kg	4 x mês	0,045 kg	4.224		4.224	7,5	31680
96	Alface americana hidropônica	Maço	0,0002	0,0002	18.864		18.864	2,01	37916,64
97	Alface roxa hidropônica,	Maço	4 x mês	0,0002	18.864		18.864	2,6	49046,4
98	Alho branco, in natura, sem a réstia, deverá ter registro no Ministério da Agricultura e /ou Ministério da Saúde.	Kg	24 x mês	0,0034 kg	2.016	260	2.276		0
99	Alho branco congelado, inteiro, descascado, com coloração sólida característica, sem manchas, sem injúrias, sem podridões e sem partes mofadas. Ingrediente: alho (e nada a mais). Acondicionado em pacote plástico com peso líquido mínimo de 01 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.	Kg	24 x mês	0,0034 kg	2.016		2.016	21,35	43041,6
100	Banana prata ou nanica, in natura, madura, não podendo ser verde e nem muito madura.	Kg	3 x mês	0,120 kg	10.440	450	10.890	4,92	53578,8

101	Batata doce branca, in natura, lavada, limpa, sem sujidades,	Kg	3 x mês	0,030 kg	2.124		2.124	4,65	9876,6
102	Batata doce roxa, in natura, lavada, limpa, sem sujidades,	Kg	3 x mês	0,030 kg	2.124		2.124	R\$ 4,49	9536,76
103	Batata inglesa, in natura lavada, limpa, sem sujidades	Kg	7 x mês	0,030 kg	4.956	1400	6.356	R\$ 4,99	31716,44
104	Beterraba,	Kg	4 x mês	0,045 kg	4.224	170	4.394	3,85	16916,9
105	Brócolis, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica	Kg	4 x mês	0,030 kg	2.832	650	3.482	21	73122
106	Brócolis congelado, sem conservantes, 100 % natural, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica,	Kg	4 x mês	0,030 kg	2.832	340	3.172	16,9	53606,8
107	Cebola de cabeça,	Kg	24 x mês	0,013 kg	7.488		7.488	5,7	42681,6
108	Cenoura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor laranja característica,	Kg	4 x mês	0,050 kg	4.704		4.704	4,5	21168
109	Chuchu, in natura, não pode apresentar cores escuras, devendo apresentar somente a cor verde característica	Kg	2 x mês	0,090 kg	4.248		4.248	4,9	20815,2
110	Ervilha fresca, congelada, em pacote plástico com peso líquido de 01 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, devidamente lacrado e rotulado, e de acordo	Kg	4 x mês	0,015 kg	1.392		1.392	23,9	33268,8

	com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA /MS, prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de recebimento.								
111	Kiwi, in natura,	Kg	2 x ano	0,100 kg	392		392	3,55	1391,6
112	Laranja, in natura, amanho médio,	Kg	4 x mês	0,120 kg	13.920		13.920	8,99	125140,8
113	Maçã, in natura, tamanho médio	Kg	4 x mês	0,120 kg	13.920		13.920	11,1	154512
114	Mamão formosa, in natura, maduro, não podendo ser verde e nem muito maduro	Kg	2 x mês	0,150 kg	588	2000	2.588	9,45	24456,6
115	Manga rosa, in natura,	Kg	2 x ano	0,100 kg	392	1400	1.792	2,88	5160,96
116	Melancia, in natura, livre	Kg	4 x ano	0,150 kg	17.376	1200	18.576	5,27	97895,52
117	Melão, in natura,	Kg	4 x ano	0,100 kg	11.568		11.568	7,99	92428,32
118	Mexerica ou Ponkan (tangerina)	Kg	4 x mês	0,120 kg	5.800	30	5.830	29,46	171751,8
119	Ovos brancos de galinha, validade mínima de 20 dias a contar do recebimento.	caixa (30 dz)	4 x mês	0,0008 unidade	240		240	209	50160
120	Pepino, in natura,	Kg	4 x mês	0,060 kg	5.664	90	5.754	4,78	27504,12
121	Pêra, in natura, madura,	Kg	2 x mês	0,120 kg	472	90	562	13	7306
122	Pimentão amarelo, in	Kg	4 x mês	0,0035 kg	3.312		3.312	19,95	66074,4
123	Pimentão vermelho, in	Kg	4 x mês	0,0035 kg	3.312		3.312	20,1	66571,2

124	Repolho roxo, limpo	Kg	4 x mês	0,045 kg	4.224		4.224	4,24	17909,76
125	Repolho verde, limpo	Kg	4 x mês	0,045 kg	4.224		4.224	4,24	17909,76
126	Seleta de legumes congelada, contendo 01 kg, sem conservantes, 100 % natural, in natura, livre de brocas, injúrias, podridões e partes mofadas.	pct	4 x mês	0,050 kg	4.704		4.704	25	117600
127	Tomate, in natura,	Kg	8 x mês	0,060 kg	11.328		11.328	7,05	79862,4
128	Uva da variedade "Red Globe", mais fresca possível	Kg	2 x ano	0,040 kg	158		158	20,35	3215,3

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_PICOLÉ

- Devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura, do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e das especificações da IN nº46/2007 (MAPA), número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
129	Picolé cremoso – a base de leite, sabores diversos (açai, cupuaçu, tapioca, amendoim, brigadeiro, chocolate, chocolate branco, leite condensado, coco, goiaba, morango, milho verde, outros sabores), temperatura conservação 15° c, no mínimo 55 ml. Produto de primeira qualidade.	Unidade	1 x mês	01 unidade	23.556		23.556	2,25	53001

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS_Bolos

-Os bolos deverão ser fabricados no dia da data de entrega e deverão ser mantidos à temperatura ambiente até o ato da entrega

- O local de produção deverá ter alvará de funcionamento e seguir as normas da vigilância sanitária vigente

-Não será aceito bolo feito com gordura hidrogenada/trans.

- Os bolos deverão ser embalados em embalagem atóxica, transparente e deverá conter a data de validade e o peso.

ITEM	Gênero Alimentício	Unidade	Frequência de Utilização	Per Capita	Quantidade de Gênero /Ano RU	Quantidade de Gênero /Ano Cap	EstimativaTotal (RU +Cap)	R\$	EstimativaTotal (RU +Cap) R\$
130	Bolo alimentício, sabor mandioca, tipo sem recheio, peso 1200 a 1500 gramas(-20 cm). ingredientes: mandioca, farinha de trigo, fermento químico,manteiga, açúcar eovo.	kg	1 x mês	60 g	27		27	R\$ 40	1080
131	Bolo alimentício, sabor mesclado (trigo com achocolatado), tipo sem recheio, peso 1200 a 1500 gramas (-20 cm), prazo validade mínimo 7 dias, ingredientes: farinha de trigo, achocolatado fermento químico, manteiga, açúcar eovo.	kg	1 x mês	60 g	27		27	R\$ 40	1080
132	Bolo alimentício, sabor milho verde, tipo sem recheio, peso 1200 a 1500 gramas (-20 cm), prazo validade mínimo 7 dias, ingredientes: milho verde, farinha de trigo, fermento químico,manteiga, açúcar eovo..	kg	1 x mês	60 g	27		27	R\$ 40	1080
133	Bolo alimentício, sabor trigo, tipo sem recheio, peso 1200 a 1500 gramas (-20 cm), prazo validade mínimo 7 dias, ingredientes: farinha de trigo, fermento químico, manteiga, açúcar eovo.	kg	1 x mês	60 g	27		27	R\$ 40	R\$ 0

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.956.064,08

8.1 O valor estimado da contratação, com base no Plano Anual de Contratação é de R\$ 5956064,08 (Cinco milhões, novecentos e cinquenta e seis mil, sessenta e quatro reais e oito centavos).

8.2 Esta informação está baseada no que dispõe o artigo 5º da Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021, em que as contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente poderá ser utilizada como fonte. Baseado nesta instrução, houve uma pesquisa de preço para um processo de aquisição de gêneros desta mesma instituição em fevereiro de 2024.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A aquisição de que trata o objeto destes Estudos Preliminares será dividida em itens, onde cada qual representa um bem de forma autônoma, razão pela qual aumenta a competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores, de modo a ampliar a competitividade e obter o menor preço possível;

9.2 O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

9.3 Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b) A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

9.4 A divisibilidade é pressuposta técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

9.5 Esta contratação será dividida em ITENS.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A aquisição pretendida está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional da Ufac (2020-2024).

11.2 Esclarecemos ainda que os instrumentos a serem adquiridos foram devidamente cadastrados e aprovados no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações do Governo Federal.

11.3 Quanto ao alinhamento ao Plano Diretor de Logística Sustentável, que tem sido alvo nos últimos processos licitatórios, conforme manifestações anteriores da Pró Reitoria de Administração, informamos que o PLS está em fase de análise e atualização, considerando que o PLS vigente é do ano de 2016;

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Promover suporte energético e nutricional à comunidade universitária, proporcionando condições adequadas para o pleno desenvolvimento cognitivo e acadêmico de seus membros.

12.2 Este serviço atende ao Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), cujo objetivo é garantir a igualdade de oportunidades entre os estudantes, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico e reduzindo índices de repetência e evasão, por meio da oferta regular de alimentação balanceada.

12.3 A instituição atende diariamente uma média de 2.413 comensais, incluindo alunos de graduação e pós-graduação, fornecendo refeições nutricionalmente balanceadas nos três turnos (café da manhã, almoço e jantar).

12.4 Dessa forma, a universidade cumpre seu papel institucional de maneira eficiente e eficaz, oferecendo à sua comunidade acadêmica um serviço de qualidade, com o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Além disso, as políticas de responsabilidade ambiental adotadas pela instituição são observadas rigorosamente.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte desses devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

15. Do interesse público

15.1 Em conformidade com o art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, a Diretoria de Apoio Estudantil elabora e executa uma política de assistência estudantil, com o objetivo de assegurar a igualdade de oportunidades no desenvolvimento das atividades acadêmicas. Essa política compreende a concessão de bolsas e auxílios, suporte psicossocial, além da disponibilização de restaurante universitário e residência estudantil no Campus Floresta, localizado no município de Cruzeiro do Sul. O público-alvo do PNAES é composto prioritariamente por estudantes oriundos da rede pública de ensino básico ou com renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio.

15.2 Ressalta-se que os Restaurantes Universitários dos campi de Rio Branco e Cruzeiro do Sul oferecem refeições balanceadas no sistema self-service, com cardápios de alto valor nutricional em conformidade com as diretrizes da Organização Mundial de Saúde (OMS). Esse serviço contribui para a permanência dos estudantes na instituição e o pleno desenvolvimento de suas atividades acadêmicas. No Campus Sede, o restaurante opera de segunda a sexta-feira, oferecendo café da manhã, almoço e jantar, e aos sábados, servindo café da manhã e almoço. No Campus Floresta, o funcionamento ocorre de segunda a sexta-feira, com oferta de café da manhã, almoço e jantar.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1 Entendemos que a aquisição dos gêneros alimentícios, nos termos do presente Estudo, apresenta-se como essencial ao bom andamento dos trabalhos institucionais da Fundação Universidade Federal do Acre - UFAC;

16.2 Diante da fundamentação exposta neste documento, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação, consoante a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022;

16.3 Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço. Assim, com o estímulo a ampla concorrência dos licitantes, a contratação será dividida em itens unitários.

17. 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](#).

Despacho: Parecer favorável para contratação.

BARBARA TELES CAMELI RODRIGUES MARTINS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/09/2024 às 23:52:56.

CYDIA DE MENEZES FURTADO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/09/2024 às 11:08:29.