

Estudo Técnico Preliminar 16/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23436.001272.2024-98

2. Descrição da necessidade

Proporcionar alimentação para o segundo semestre do ano letivo de 2024 e primeiro semestre do ano letivo de 2025, para os alunos matriculados no IFSP nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, concomitantes e subsequentes para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus Registro, em atendimento da legislação vigente.

Justificativa:

1. A Constituição Federal diz, no Artigo 208, que o dever do Estado com a educação é efetivado quando se garante atendimento ao estudante de ensino básico quanto à alimentação em todas as suas etapas, como ensino básico entende-se, conforme estabelecida na LDBN (1996) no Capítulo II (Educação Básica), regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos, além do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA) estabelecido pela Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Além das legislações vigentes pertinentes ao assunto Alimentação Escolar, destacando-se a Lei no 11.947, de 16 de Junho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE no 06, de 08.05.2020.

Com isso faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desses direitos aos alunos do IFSP.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|-----------------------------|----------------------------------|
| NAPNE RGT | HELENI SOUSA DOS SANTOS FERREIRA |
| Diretoria Adjunta de Ensino | MÁRCIO LÚCIO RODRIGUES |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os gêneros alimentícios deverão seguir as condições estabelecidas a seguir:

1. No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

2. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão

considerados em desconformidade. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

5. Levantamento de Mercado

A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios, destinado à alimentação escolar no ano letivo de 2024/2025, para os alunos matriculados no IFSP nos cursos técnicos integrados ao ensino médio, concomitantes e subsequentes. Em conformidade com a Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 06/2020, 30% da verba destinada ao PNAE deverá ser aplicada na aquisição de alimentos da agricultura familiar. Dos recursos destinados ao PNAE, foram utilizados, em média, 45% do total, para compra de produtos das cooperativas da região. Para a atual compra, o levantamento foi feito com base no disposto no site fonte de preços, a partir de outras compras de setores públicos.

6. Descrição da solução como um todo

Tendo em vista o orçamento reduzido optou-se pela aquisição de todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda do restaurante, para adquirir gêneros alimentícios que possam minimamente viabilizar o funcionamento com atendimento das necessidades básicas dos estudantes. Para futuras aquisições, à medida que houver disponibilidade orçamentária, mais alimentos serão comprados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades e especificações, unidades de fornecimento e periodicidade de entrega estão descritos no anexo II - Descrição dos Alimentos, desse ETP.

Tal quantitativo foi estabelecido pelos cálculos teóricos de consumo per capita por aluno, sendo a quantidade estimada de alunos atendidos de 327 alunos do curso técnico integrado ao ensino médio e 168 no ensino técnico concomitante e subsequente.

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor de contratação é R\$ R\$ 87.944,39 (oitenta e sete mil, novecentos e quarenta e quatro reais e trinta e nove centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A área demandante opta pelo parcelamento da solução, dado que os gêneros alimentícios possuem datas de validade e características de conservação distintas, sendo esta a opção para a garantia de qualidade dos produtos

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

As aquisições de gêneros alimentícios ocorrem no IFSP Campus Registro ocorrem anualmente havendo atualmente contratos em andamento desta modalidade de contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios está prevista no Plano Anual de Contratações do Campus Registro.

12. Resultados Pretendidos

O resultado pretendido é disponibilizar gêneros alimentícios aos Campus Registro para atendimento da alimentação escolar. Efetivando, assim, o direito dos alunos do ensino básico de receberem alimentação em condições adequadas dentro das legislações.

13. Providências a serem Adotadas

Considerando que os itens adquiridos serão gêneros alimentícios para manipulação, que o Campus possui restaurante estudantil, cozinheiros e nutricionista, as providências serão no sentido de manutenção da qualidade higiênico sanitária das refeições, bem como manutenção dos espaços e equipamentos envolvidos em boa qualidade para atendimento dos alunos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os alimentos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Devido obrigatoriedade da alimentação na Educação Básica a equipe de planejamento declara viável a contratação.

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](#).

HELENI SOUSA DOS SANTOS FERREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/10/2024 às 09:31:27.

MARCIO LUCIO RODRIGUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 11/10/2024 às 09:12:52.

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 - CARDÁPIO CAMPUS REGISTRO.pdf (216.26 KB)
- Anexo II - DESCRIÇÃO DE ALIMENTOS.pdf (2.96 MB)

Anexo I - CARDÁPIO CAMPUS REGISTRO.pdf

| INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO- CÂMPUS REGISTRO | | | | | |
|---|-----------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE | | | | | |
| CARDÁPIO MÉDIO INTEGRADO AO ENSINO TÉCNICO E ENSINO TÉCNICO CONCOMITANTE E SUBSEQUENTE | | | | | |
| Semana 1 (__/__/2024 - __/__/2024) | | | | | |
| Lanche da Manhã (09:40 - 09:55) | | | | | |
| | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
| Bebida | Vitamina de maçã | | Café com Leite | Suco Polpa | Leite com cacau |
| Fruta | | Mexerica | Banana | | Bolo caseiro |
| Comida | Pipoca | Pão de Biomassa | | Pipoca | |
| Almoço (11:30 - 13:00) | | | | | |
| Base 1 | Arroz branco | Arroz branco | Arroz branco com milho | Arroz branco | Arroz branco |
| Base 2 | Feijão Carioca | Feijão Preto | Feijão carioca | Feijão carioca | Feijão carioca |
| Acompanhamento | Vagem refogada | Feijão tropeiro | Abobrinha refogada | Farofa | Mandioca cozida |
| Prato Principal | Picadinho com legumes | Linguiça acebolada | Isca de frango acebolado | Isca de carne com azeitona | Carne moída com chuchu e milho |
| Salada | Acelga com tomate | Couve folha | Rúcula com cebola | Beterraba ralada | Cenoura ralada |
| Salada (opção 2) | | Palmito | | | |
| Lanche da Tarde (15:10-15:25) | | | | | |
| Fruta | Banana | Goiaba | Maçã | Banana | Mexerica |
| Bebida/Preparação | Suco Polpa | | Leite com cacau | | Vitamina de aveia |
| Lanche da Noite (20:30-21:00) Concomitante/Subsequente | | | | | |
| Bebida | Vitamina de banana | | Café com Leite | Vitamina de maçã | Leite com cacau |
| Fruta | | Maçã | Banana | | |
| Comida | Pipoca | Pão de Biomassa | | Pipoca | Pão de Biomassa |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Cardápio Elaborado pela Nutricionista Thaiza Góes Fruneaux - DAEST Reitoria | | | | | |
| Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio, conforme disponibilidade de alimentos/produtos. | | | | | |

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO- CÂMPUS REGISTRO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE

CARDÁPIO MÉDIO INTEGRADO AO ENSINO TÉCNICO E ENSINO TÉCNICO CONCOMITANTE E SUBSEQUENTE

Semana 2 (__/__/2024 - __/__/2024

Lanche da Manhã (09:40 - 09:55)

| | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|--------|--------------------|-----------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Bebida | Vitamina de banana | | Leite com cacau | Suco Polpa | Café com leite |
| Fruta | | Maçã | Banana | | Pão de Biomassa |
| Comida | Pipoca | Pão de Biomassa | | Pipoca | |

Almoço (11:30 - 13:00)

| | | | | | |
|------------------|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------------|--|
| Base 1 | Arroz branco | Arroz branco | Arroz branco com cenoura | Arroz branco | Arroz branco |
| Base 2 | Feijão Carioca | Feijão Preto | Lentilha | Feijão carioca | Feijão carioca |
| Acompanhamento | Macarrão ao alho e óleo | Farova de couve | Polenta | Batatas assadas | Palmito assado |
| Prato Principal | Carne de panela com batatas | Pernil suino em cubos acebolado | Coxa e sobrecoxa assada | Isca de carne acebolada | Cubos de peito de frango ao creme de milho |
| Salada | Bicolor ralada (cenoura+ repolho) | Grão de bico a vinagrete | Alface com tomate | Chuchu temperado com azeitonas | Beterraba cozida |
| Salada (opção 2) | | | Berinjela cozida | | |

Lanche da Tarde (15:10-15:25)

| | | | | | |
|-------------------|------------|----------|-----------------|--------|---------------|
| Fruta | Maçã | Mexerica | Banana | Goiaba | Banana |
| Bebida/Preparação | Suco Polpa | | Leite com cacau | | Vitamina Maçã |

Lanche da Noite (20:30-21:00) Concomitante/Subsequente

| | | | | | |
|--------|------------|-----------------|----------------|------------|-----------------|
| Bebida | Suco polpa | | Café com Leite | Suco Polpa | Leite com cacau |
| Fruta | | Mexerica | Banana | Maçã | |
| Comida | Pipoca | Pão de Biomassa | | | Pão de Biomassa |

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Thaiza Góes Fruneaux - DAEST Reitoria

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio, conforme disponibilidade de alimentos/produtos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO- CÂMPUS REGISTRO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE

CARDÁPIO MÉDIO INTEGRADO AO ENSINO TÉCNICO E ENSINO TÉCNICO CONCOMITANTE E SUBSEQUENTE

Semana 3 (__/__/2024 - __/__/2024

Lanche da Manhã (09:40 - 09:55)

| | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|--------|----------------|-----------------|----------------|---------------|-----------------|
| Bebida | Suco polpa | | Café com Leite | Suco Polpa | Leite com cacau |
| Fruta | | Mexerica | Banana | Maçã | Pão de Biomassa |
| Comida | Pipoca | Pão de Biomassa | | | |

Almoço (11:30 - 13:00)

| | | | | | |
|------------------|--------------------------|---|--|---------------------|-----------------------------------|
| Base 1 | Arroz branco | Arroz branco | Arroz branco com brocolis | Arroz branco | Arroz branco |
| Base 2 | Feijão Carioca | Feijão Preto | Lentilha | Feijão carioca | Feijão carioca |
| Acompanhamento | Macarrão ao alho e óleo | Vagem refogada | Repolho refogado | Batatas assadas | Farofa com cenoura |
| Prato Principal | Coxa e sobrecoxa assadas | Carne moída com milho | Strogonof de carne bovina (+ patata palha a parte) | Perfil Suino assado | Quibe de forno |
| Salada | Chuchu a vinagrete | Salpicão de legumes (Cenoura ralada + milho + repolho + creme de leite) | Mix de alface com acelga | Pepino com salsinha | Grão de bico temperado com cebola |
| Salada (opção 2) | | | Berinjela assada | | |

Lanche da Tarde (15:10-15:25)

| | | | | | |
|-------------------|------------|--------|-----------------|--------|--------------|
| Fruta | Banana | Goiaba | Maçã | Banana | Mexerica |
| Bebida/Preparação | Suco Polpa | | Leite com cacau | | Bolo Caseiro |

Lanche da Noite (20:30-21:00) Concomitante/Subsequente

| | | | | | |
|--------|--------------------|-----------------|-----------------|------------|----------------|
| Bebida | Vitamina de banana | | Leite com cacau | Suco Polpa | Café com leite |
| Fruta | | Maçã | Banana | | Bolo caseiro |
| Comida | Pipoca | Pão de Biomassa | | Pipoca | |

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Thaiza Góes Fruneaux - DAEST Reitoria

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio, conforme disponibilidade de alimentos/produtos.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO- CÂMPUS REGISTRO

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO - PNAE

CARDÁPIO MÉDIO INTEGRADO AO ENSINO TÉCNICO E ENSINO TÉCNICO CONCOMITANTE E SUBSEQUENTE

Semana 4 (__/__/2024 - __/__/2024

Lanche da Manhã (09:40 - 09:55)

| | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|---------------|--------------------|-----------------|----------------|---------------|-----------------|
| Bebida | Vitamina de banana | | Café com Leite | Suco Polpa | Leite com cacau |
| Fruta | | Maçã | Banana | | Pão de Biomassa |
| Comida | Pipoca | Pão de Biomassa | | Pipoca | |

Almoço (11:30 - 13:00)

| | | | | | |
|-------------------------|--|--------------------------------------|------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| Base 1 | Arroz branco | Arroz branco | Arroz branco com couve | Arroz branco | Arroz branco |
| Base 2 | Feijão Preto | Feijão Carioca | Lentilha | Feijão carioca | Feijão carioca |
| Acompanhamento | Macarrão conchinha com molho de tomate | Batata doce assada | Polenta | Macarrão ao alho e óleo | Farofa de ovo |
| Prato Principal | Carne de panela com mandioca | Coxa e sobrecoxa cozidos com cenoura | Isca de carne acebolada | Frango grelhado | Churrasco (Carne assada com linguiça) |
| Salada | Acelga | Pepino com tomate | Mix folhas (Alface + rúcula) | cenoura ralada | Viangrete de repolho |
| Salada (opção 2) | | | Palmito assado com salsinha | | |

Lanche da Tarde (15:10-15:25)

| | | | | | |
|--------------------------|------------|--------------|-----------------|--------|-------------------|
| Fruta | Banana | Goiaba | Maçã | Banana | Mexerica |
| Bebida/Preparação | Suco Polpa | Bolo caseiro | Leite com cacau | | Vitamina de aveia |

Lanche da Noite (20:30-21:00) Concomitante/Subsequente

| | | | | | |
|---------------|------------------|--------------|-----------------|------------|-----------------|
| Bebida | Vitamina de maçã | | Café com Leite | Suco Polpa | Leite com cacau |
| Fruta | | Mexerica | | | Pão de Biomassa |
| Comida | Pipoca | Bolo caseiro | Pão de Biomassa | Pipoca | |

Cardápio Elaborado pela Nutricionista Thaiza Góes Fruneaux - DAEST Reitoria

Cardápio sujeito a alterações sem aviso prévio, conforme disponibilidade de alimentos/produtos.

Anexo II - DESCRIÇÃO DE ALIMENTOS.pdf

| Grupo | Item | CATMAT | DESCRIÇÃO | Unidade de fornecimento | Quantidade e estimada total | Unitário | Total (R\$) |
|-------|------|--------|---|-------------------------|-----------------------------|-----------|-------------|
| | | | | | | (R\$) | |
| | 1 | 19722 | AVEIA EM FLOCOS - Aveia; instantânea; em flocos finos; admitindo umidade máxima de 15% por peso; embalagem primária plástico atóxico contendo 200gr, embalagem secundária caixa papel cartão; e suas condições deverão estar de acordo a legislação vigente e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato de entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo SEMAE;O produto deverá ser isento de insetos, materias estranhos, mofo ou fermentação, odores ou sabores estranhos ou impróprios; devendo se apresentar limpa e seca; validade mínima de 06 meses na data da entrega, nenhum ingrediente adicional, embalagens intactas, não violadas e não indicar processamento defeituoso; com data de fabricação mínima de 6 meses na data da entrega. | PACOTE | 30 | R\$ 6,82 | R\$ 204,60 |
| | 2 | 463996 | <u>Açúcar refinado - Açúcar refinado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg, reembalado em fardo de 10 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</u> | Pacote 1 kg | 60 | R\$ 5,32 | R\$ 319,20 |
| | 3 | 463861 | <u>Alho em Pasta - Balde de 1kg, alho processado; Sem sal, sem pimenta, sem glúten e sem gordura trans. Branco; embalado em balde plástico; pesando 1Kg; apresentação Puro, TRITURADO; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; qualidade granulada e intacto; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução ANVS nº 23, de 15/03/2000, port. 259/02 e suas alterações posteriores. Ing.: Alho triturado, Ácido cítrico, metabisulfito de sódio e sorbato de potássio.Embalagem primária: Balde de polipropileno com lacre de proteção intacto e resistente, peso líquido de 1Kg. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</u> | Balde 1kg | 30 | R\$ 17,65 | R\$ 529,50 |
| | 4 | 458904 | <u>Arroz Branco - Arroz Branco tipo 1, tipo classe agulhinha, tipo subgrupo polido acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</u> | Pacote 5kg | 30 | R\$ 31,33 | R\$ 939,90 |

| | | | | | | |
|---|----------|---|----------------|-----|-----------|------------|
| 5 | 463532 | <u>Cacau em pó 100%</u> - não alcalino, sem adição de açúcar, sem aditivos químicos, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem lactose, embalagem de 200 gramas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Embalagem 200g | 28 | R\$ 26,59 | R\$ 744,52 |
| 6 | 446534 | <u>Creme de Leite - embalagem 200g - Creme de leite pasteurizado, consistência firme, Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, com teor de gordura entre 17% e 40%, embalado em embalagem longa vida (caixas tetrapak) atóxica ou enlatado, não violado resistente, contendo 200 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</u> | Embalagem 200g | 200 | R\$ 3,90 | R\$ 780,00 |
| 7 | 459670 | <u>Extrato de Tomate Simples Concentrado</u> - Extrato de tomate, composto por tomate, açúcar e sal. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalados em sachês de 350g, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Elefante, Quero, Heinz ou similar. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Sachê 350 g | 100 | R\$ 3,45 | R\$ 345,00 |
| 8 | 465332 | <u>Farinha de trigo - Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, sem fermento, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.</u> | kg | 200 | R\$ 5,35 | ##### |
| 1 | 9 464553 | Feijão Carioca - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. , em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Embalagem 1 kg | 400 | R\$ 9,28 | ##### |

| | | | | | | |
|----|--------|---|--------------------|-----|----------|------------|
| 10 | 459586 | Fermento químico em pó - Fermento químico em pó, aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios, não deve apresentar-se empedrado. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou em lata, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Embalagem 100 g | 100 | R\$ 4,20 | R\$ 420,00 |
| 11 | 458980 | Macarrão Tipo Parafuso - Ingredientes básicos: sêmola de trigo (ou similar), ovos. Apresenta cor e odor próprios. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Embalagem 500 g | 250 | R\$ 4,41 | ##### |
| 12 | 463692 | Óleo vegetal de soja - Óleo de soja vegetal, aspecto líquido viscoso translúcido, cheiro, sabor e odor característicos, deverá ser isento de ranço. Envasado em garrafa plástica (polietileno) resistente transparente e atóxico, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Pet 900ml | 50 | R\$ 6,25 | R\$ 312,50 |
| 13 | 463919 | Pimenta do Reino - Pimenta do Reino em Pó, tipo grãos moídos, aplicação culinária em geral, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 50 gramas. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Marcas referência: Hikari, Kitano, similar, equivalente ou superior. | Unidade | 30 | R\$ 5,62 | R\$ 168,60 |
| 14 | 291893 | Sal iodado - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso, não empedrado, não úmido. Cor, odor, sabor e textura características. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxico contendo 1kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Pacote 1 kg | 25 | R\$ 2,66 | R\$ 66,50 |

| | | | | | | |
|----------------------|--------|--|----------------------|-----|-----------|----------------------|
| 15 | 217092 | Vinagre de vinho - Produto com cor, odor e sabor característicos, produzido da fermentação acética de vinho, acidez entre 4 – 4,5%. Envasado em garrafa plástica (polietileno) atóxica, resistente, transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. | Frasco 750ml | 25 | R\$ 6,47 | R\$ 161,75 |
| 16 | 463587 | Café em pó- Café em pó homogêneo, tipo torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte, apresentação moído, tipo de embalagem a vácuo, em pacote de 500 gramas. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e selo da ABIC ou correspondente. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Pacote 500g | 50 | R\$ 18,50 | R\$ 925,00 |
| 17 | 446003 | Leite Bovino Pasteurizado - produto de origem animal, refrigerado com data de fabricação e validade impressa na embalagem; sendo transportado adequadamente em basqueta plástica de fácil higienização e câmara fria. Embalagem - pacote de 1 litro. | Embalagem de 1 litro | 150 | R\$ 5,69 | R\$ 853,50 |
| 18 | 405351 | Requeijão cremoso - produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de plástico (polietileno) atóxico, contendo no mínimo 500g, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Não contendo gordura hidrogenada e amido na sua composição. Deve ser entregue em temperatura até 10 graus Celsius. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Embalagem 500 g | 200 | R\$ 9,06 | ##### |
| 19 | 464044 | Pão Tipo Forma - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico, glúten, sal, farinha de soja, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio. | PC | 400 | 9,31 | R\$ 3.724,00 |
| TOTAL GRUPO 1 | | | | | | R\$ 18.191,07 |
| 20 | 463754 | Batata Inglesa - lavada - legume in natura - lisa; lavada; de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes) tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda, livre de sujidades, terras aderentes, perfurações e larvas; Produto sujeito a verificação no ato da entrega. | Kg | 150 | R\$ 7,06 | R\$ 1.059,00 |
| 21 | 463782 | Cebola - legume in natura - variedade Amarela ou branca - in natura tamanho grande, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. | Kg | 80 | R\$ 7,63 | R\$ 610,40 |

| | | | | | | | |
|----------------------|----|--------|--|----|-----|-----------|----------------------|
| | 22 | 464401 | Maçã Nacional - Fruta in natura de primeira, variedade Fuji, bem desenvolvida, apresentando tamanho característico e grau de maturação adequado. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Peso aproximado de 150g. | Kg | 500 | R\$ 10,02 | R\$ 5.010,00 |
| | 23 | 463767 | LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA. PRIMEIRA QUALIDADE , COM NO MÍNIMO 120 GR . No ato da entrega deve estar firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcha; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega | kg | 100 | R\$ 7,78 | R\$ 778,00 |
| 2 | 24 | 463770 | LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA. PRIMEIRA QUALIDADE , COM NO MÍNIMO 150 GR. No ato da entrega deve estar firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcha; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Produto sujeito a verificação no ato da entrega | kg | 200 | R\$ 8,32 | R\$ 1.664,00 |
| | 25 | 463806 | LEGUME IN NATURA, TIPO: TOMATE SALADA. TOMATE MADURO. Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, consistência de vegetal fresco, livre de podridão, furos, murcho; podendo apresentar defeitos leves como alteração tamanho e coloração; ausência de material terroso e umidade externa anormal; danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A maturação do produto deve ser adequada para utilização do quantitativo entregue ao longo de uma semana. Deve estar livre de pragas ou insetos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega | kg | 300 | R\$ 9,32 | R\$ 2.796,00 |
| TOTAL GRUPO 2 | | | | | | | R\$ 11.917,40 |
| | | | | | | | |
| | 26 | 449724 | Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, preferencialmente congelamento IQF (Individually Quick Frozen) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximados 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Kg | 120 | R\$ 28,37 | R\$ 3.404,40 |

| | | | | | | |
|--------------|--------|---|----------|-----|-----------|---------------|
| 27 | 447446 | Carne bovina, Sem osso – Patinho moída - Carne bovina, parte: Patinho, moída, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente de 0,5kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. | Kg | 200 | R\$ 33,22 | R\$ 6.644,00 |
| 28 | 451063 | COXA E SOBRECOPA - Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango , Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa , Apresentação: Inteiro , Estado De Conservação: Congelado(A) , Processamento: Sem Pele, Sem Osso | KG | 600 | R\$ 12,53 | R\$ 7.518,00 |
| 29 | 447719 | LINGUIÇA SUÍNA - Linguiça toscana suína, 1ª qualidade, embalada, apresentação: congelada | KG | 500 | R\$ 17,83 | R\$ 8.915,00 |
| 30 | 449006 | SARDINA EM LATA - Sardinha em lata ao molho de tomate: especificação: produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em molho de tomate. Embalagem de 125 gramas | LATA | 100 | R\$ 6,82 | R\$ 682,00 |
| 31 | 14685 | OVOS BRANCOS - Bandeja com 30 ovos - Ovo classe: a, grupo: branco, origem: galinha, tipo: médio/grande | CAIXA/30 | 300 | R\$ 22,23 | R\$ 6.669,00 |
| 32 | 447526 | PERNIL SUÍNO - Congelado em pedaço, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo | KG | 500 | R\$ 18,04 | R\$ 9.020,00 |
| 33 | 447617 | Carne de Frango – Peito sem osso e sem pele - Carne de frango, parte: Peito, corte sassami, congelada (preferencialmente IQF), embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 1kg a 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. Marca de referência: Sadia, Aurora. | Kg | 500 | R\$ 16,07 | R\$ 8.035,00 |
| | | Queijo Muçarela - TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, TEXTURA: Compacta e lisa, CONSERVAÇÃO: refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidade, mofo, quaisquer substâncias estranhas a sua natureza e não conter glúten | Kg | 150 | 46,68 | R\$ 7.002,00 |
| TOTAL LOTE 3 | | | | | | R\$ 57.889,40 |
| VALOR TOTAL | | | | | | R\$ 87.997,87 |

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Marcio Rodrigues
Tipo do Documento: Comprovante
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marcio Lucio Rodrigues, DIRETOR(A) ADJUNTO(A) - CD4 - DAE-RGT**, em 11/10/2024 10:05:53.

Este documento foi armazenado no SUAP em 11/10/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1814364

Código de Autenticação: e8f1eb2381

