

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Nº do Processo: 054/2024

Área Requisitante: Secretaria da Administração.

OBJETO: "REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER A NECESSIDADE DOS DEPARTAMENTOS DA PREFEITURA MUNICIPAL".

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

A aquisição de gêneros alimentícios é necessária para suprir com as necessidades alimentares dos departamentos da Prefeitura, garantindo o fornecimento adequado e contínuo de alimentos para o bom funcionamento de atividades administrativas e projetos prestados à comunidade.

Formalizar um Registro de Preços, garante a melhor relação custo-benefício, agilidade nas compras e segurança jurídica.

A demanda variável e imprevisível por gêneros alimentícios nos departamentos municipais exige um sistema flexível e eficiente. O Registro de Preços permite compras conforme a necessidade, negociação de preços vantajosos, resposta rápida a emergências e garantia de qualidade dos produtos.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

A aquisição dos produtos se dará por meio da modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO – para Registro de Preços. O Sistema Registro de Preços para a aquisição dos produtos é regido pelo Decreto Federal nº. 11.462/2023, e o Pregão Eletrônico é regido pela Lei 14.133/2021.

A modalidade pretendida confere vantagens para administração pública, onde o prazo de publicação é vantajoso porque permite maior participação das empresas, no mais o valor total dos itens permite que o processo seja exclusivo para a Região o que permitirá o seu fomento. Além do mais as entregas serão parceladas, e pelo fato de as empresas serem da região provavelmente serão mais rápidas também com maior grau de certeza da sua efetivação e com isso evitar perdas e uso de materiais com o prazo de validade vencido ou quando o objeto por sua natureza for de uso indefinido, porém faz-se necessário um planejamento por parte dos gestores.

Considerando a vantajosidade e economicidade nos termos do Art. 84, da Lei 14.133/21 e o Enunciado CJF nº 42/2023 será prorrogado e restituído o quantitativo original.



Selo Município
Amigo da Família



ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

LOTE I – GRÃOS, SECOS E ESTOCAVEIS.

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DE PRODUTO
1	UNID.	48	ACHOCOLATADO EM PÓ 800 G COMPOSIÇÃO: ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. EMBALAGEM ECONÔMICA SACO OU POTE DE 800G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
2	UNID.	200	AÇÚCAR CRISTAL, BRANCO, PACOTE DE 5KG, EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.
3	UNID	30	AÇÚCAR REFINADO, PACOTE COM 1KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ROTULAGEM ADEQUADA, INDICANDO O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, ATÓXICA E APROPRIADA, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
4	PCT	12	AMENDOIM CRU. COMPOSIÇÃO: AMENDOIM INTEIRO COM PELE, TIPO 1. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
5	UNID	12	AMIDO DE MILHO. COMPOSIÇÃO: AMIDO. EMBALAGEM: INTACTA, CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 1 ANO.
6	UNID	42	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO POLIDO, GRUPO BENEFICIADO, DE COR BRANCA, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 5KG. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.
7	UNID	6	AVEIA NATURAL EM FLOCOS FINOS FARINHA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM INTERNA DE PLÁSTICO E CAIXA EXTERNA DE PAPELÃO CONTENDO 500 G.
8	UNID	12	AZEITONA COMPOSIÇÃO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA. EMBALAGEM EM SACHÊ OU VIDRO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
9	PT	12	BANHA DE PORCO DE BOA QUALIDADE, EMBALAGENS DE 1 KG CADA. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR O PRAZO DE VALIDADE. DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR E ANVISA.
10	UNID	15	BATATA PALHA COMPOSIÇÃO: BATATA PALHA CROCANTE, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 6 MESES.
11	UNID	120	BICARBONATO DE SÓDIO SACHE DE 50G, VALIDADE DE NO MÍNIMO 18 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 60 DIAS.
12	PCT	100	BISCOITO ÁGUA E SAL TIPO CREAM CRACKER. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARELO DE TRIGO/ FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 400 G. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES NA DATA DA ENTREGA. SUAS CARACTERÍSTICAS, DESCRIÇÃO E ROTULAGEM DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.
13	PCT	100	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES NA DATA DA ENTREGA. SUAS CARACTERÍSTICAS, DESCRIÇÃO E ROTULAGEM DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
14	PCT	50	BISCOITO DOCE, TIPO RECHEADO: BISCOITO DOCE; COM RECHEIO SABORES DIVERSOS (BAUNILHA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MORANGO E OUTROS); COM FORMATO REDONDO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, RECHEIO SABOR BAUNILHA (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA, ESSÊNCIA DE BAUNILHA, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), RECHEIO SABOR CHOCOLATE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA, CACAU EM PÓ ALCALINO, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, DOCE DE LEITE, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), OU RECHEIO SABOR



			MORANGO OU FRUTA (PREPARAÇÃO DE FRUTA PARA RECHEIO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FLOCOS DE MORANGO, SAL REFINADO, AROMATIZANTE, CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA, ACIDULANTE ÁCIDO CITRÍCO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ ALCALINO, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL REFINADO, CORANTE CAMELO I, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 135G.
15	UNID.	744	CAFÉ 500G, COM OS SEGUINTE REQUISITOS MÍNIMOS: CAFÉ A VÁCUO TORRADO E MOÍDO COM TORRA CLÁSSICA/ TRADICIONAL, PACOTE A VÁCUO COM 500 GRAMAS.
16	CX	12	CALDO DE CARNE (COM 12 UNID.)
17	UNID	12	CANELA EM PAU 20 GRAMAS PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.
18	UNID	12	CANELA EM PÓ 50 GRAMAS: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.
19	UNID	12	CANJICA BRANCA – TIPO 1, MISTURADA E DESPELICULADA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS/VEGETAIS. EMBALAGEM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE C/ 500 GRAMAS.
20	UNID	36	CATUPIRY BSNAGA COM 1,5 KG
21	CX	360	CHÁ DE SAQUINHO, EM SACHÊS (SAQUINHOS) ENVELOPADOS INDIVIDUALMENTE, DE APROXIMADAMENTE 1G CADA. CAIXA COM 10 UNIDADES. SABORES: CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ, FRUTAS VERMELHAS E PÊSSEGO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.
22	UNID	36	CHANTILLY EMBALAGEM DE 200 ML
23	UNID	6	CHOCOLATE AO LEITE EM GOTAS 1 KG
24	UNID	12	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: AÇÚCAR E AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM APROXIMADAMENTE 200G DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
25	UNID	12	CHOCOLATE GRANULADO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE. 500 G.
26	PCT	12	COCO RALADO 1 KG. SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM: PRÓPRIA LACRADA. DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
27	UNID	12	COLORAU 250 G - HOMOGÊNEO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO.
28	PCT	50	CRAVO-DA-ÍNDIA, EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE 40G, RESISTENTE, TRANSPARENTE E ÍNTEGRA, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.
29	UNID	100	CREME DE LEITE COMPOSIÇÃO: CREME DE LEITE LEVE UHT, HOMOGENEIZADO. EMBALAGEM TIPO CAIXA DE 200G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
30	SACHÊ	50	ERVILHA EM CONSERVA DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM EM SACHÊ DE 170G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
31	UNID	12	ESSÊNCIA - AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA EMBALAGEM DE 30ML.
32	UNID	12	FARINHA DE MANDIOCA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, LISA, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 6 MESES.
33	UNID	12	FARINHA DE MILHO MÉDIA, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE A MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE. ÍNTEGRA, NÃO VIOLADA, PESO LÍQUIDO 1KG.



34	PCT	20	FARINHA DE ROSCA - MATERIAL PÃO DE TRIGO, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. COM DATA DE FABRICAÇÃO (NA ENTREGA NÃO SUPERIOR A 30 DIAS) E DATA DE VALIDADE COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. 500 G
35	UNID	150	FARINHA DE TRIGO COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
36	UNID	10	FARINHA DE TRIGO COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, EMBALAGEM DE 5 KG. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
37	UNID	6	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL – OBTIDA DA MOAGEM DOS GRÃOS INTEIROS DO TRIGO, MANTÉM A ESTRUTURA DO FARELO, ONDE ESTÃO AS FIBRAS ALIMENTARES E DO GÉRMEN, FONTE DE VITAMINAS E SAIS MINERAIS DO GRÃO. COLORAÇÃO MARROM CLARA, COM ASPECTO E ODORES CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM FUROS OU CARACTERÍSTICAS DISTINTAS. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. 1 KG.
38	UNID	12	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE 500G, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO 500G, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA- 37 (DECRETO 12486, DE 20/10/78).
39	PCT	12	FAROFA TEMPERADA PRONTA DE MILHO OU MANDIOCA EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 500 GRAMAS, DEVENDO APRESENTAR NA EMBALAGEM A INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.
40	PCT	50	FEIJÃO CARIOCA COMPOSIÇÃO: FEIJÃO COMUM DO TIPO 1, CARIOCA, GRUPO. EMBALAGEM DE 1,0KG. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.
41	PCT	12	FEIJÃO PRETO COMPOSIÇÃO: FEIJÃO COMUM DO TIPO 1, DE COR PRETA, GRUPO. EMBALAGEM DE 1,0KG. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.
42	PCT	20	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO PARA PANIFICAÇÃO DE 1ª QUALIDADE EM PACOTES DE 500G.
43	SACHÊ	30	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: APRESENTANDO LEVEDURAS DA ESPÉCIE SACCHAROMYCES CEREVISAE E AGENTE DE REIDRATAÇÃO. EMBALADO A VÁCUO. EMBALAGEM: ENVELOPES PLÁSTICOS METALIZADOS DE 125G DO PRODUTO.
44	PT	20	FERMENTO EM PÓ COMPOSIÇÃO: FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, EMBALAGEM DE 250G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
45	UNID	12	FLOCOS DE ARROZ, 500 G. FLOCOS GRANDES, BRANCOS, ORIUNDOS DO ARROZ, SEM SAL, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTE, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO A ATENDER: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
46	UNID	24	FUBÁ 1 KG: DE PRIMEIRA QUALIDADE. OBTIDA DO MILHO MOÍDO, LIMPO, DESGERMINADO, DE COR AMARELA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO, MATERIAIS TERROSOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE.
47	UNID	120	GELATINA (VÁRIOS SABORES) COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA: A, C E/OU E, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO E SACARINA SÓDICA E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS. EMBALAGEM DE 35 GRAMAS
48	PCT	24	GELATINA DE 1 KG (VÁRIOS SABORES) COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GELATINA, SAL, VITAMINA: A, C E/OU E, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, AROMATIZANTE, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO E SACARINA SÓDICA E CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO CONTEM GLÚTEN. SABORES VARIADOS. EMBALAGEM DE 1 KG.



49	UNID	12	GELATINA EM PÓ SEM SABOR: PRODUTO CONSTITUÍDO POR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÁCIDO CÍTRICO E INS 330 (ACIDULANTE), SAL REFINADO E AROMAS NATURAIS, QUE COM SIMPLES ADICIONAMENTO DE ÁGUA E APÓS RESFRIAMENTO, ADQUIRE ASPECTO E CARACTERÍSTICA DE GELATINA. A MISTURA PARA SOBREMESA DE GELATINA DEVERÁ SER PREPARADA COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE 1ª QUALIDADE E NÃO DEVERÁ TER SOJA EM SUA FORMULAÇÃO. 24 G
50	UNID	12	GOIABADA 500 GRAMAS GOIABADA: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.
51	PCT	6	GRÃO DE BICO – GRÃOS ÍNTEGROS, LIVRE DE SUJIDADES, INSETOS E PEDRAS. EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO NA ENTREGA NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. 1 KG.
52	UNID	12	GROSELHA DE 1ª QUALIDADE. FRASCO DE 1 LITRO.
53	UNID	24	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS. EMBALAGEM TIPO GARRAFA 850 ML.
54	UNID	24	KETCHUP EMBALAGEM DE 500G. PRODUTO RESULTANTE DO CONCENTRADO DA POLPA DE TOMATE SEM PELE E SEM SEMENTE, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS COM ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS. QUE PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. COR, TEXTURA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NA EMBALAGEM DEVEM ESTAR CONTIDOS: DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.
55	UNID	500	LEITE UHT INTEGRAL - LEITE DE VACA INTEGRAL HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO, U.H.T., COMPOSIÇÃO MÍNIMA POR LITRO: VALOR ENERGÉTICO 550 KCAL, CARBOIDRATO 40 G, PROTEÍNA 29 G, LÍPIDIOS 30 G E GORDURA TOTAIS MÍNIMAS 3%, ENVASADO SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS E HERMETICAMENTE FECHADAS
56	UNID	150	LEITE CONDENSADO TRADICIONAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTACTA CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE DATA DE VALIDADE QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM TETRA PACK COM 395 GRAMAS.
57	UNID	24	LEITE DE CÔCO TRADICIONAL, EM EMBALAGEM DE 200 ML. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, COMPOSTO DE LEITE DE COCO E ÁGUA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE O NOME E O ENDEREÇO DO FABRICANTE, NOME DA MARCA DO PRODUTO, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
58	UNID	12	LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO 1 KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS. ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A D E FERRO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGUIR A RESOLUÇÃO Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001, DA SECRETARIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE (ESTABELECE OS CRITÉRIOS E PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS). PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHÊ) OU LATAS CONTENDO DE 200G PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM 1. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS DA ANVISA.
59	PCT	6	LENTILHA TIPO 01, 1 KG, CLASSE: MISTURADA. TIPO 1. VALIDADE: NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA SECRETARIA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. VALIDADE: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
60	PCT	50	MACARRÃO ESPAGUETE COMPOSIÇÃO: MACARRÃO DE SÊMOLA, DO TIPO ESPAGUETE, Nº 8. EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.



61	PCT	50	MACARRÃO PARAFUSO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS. O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS).
62	PT	84	MAIONESE COMPOSIÇÃO: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, VINAGRE, LIMÃO E OVO, EMBALAGEM EM SACHÊ OU POTE DE 500G. QUALIDADE SUPERIOR OU IGUAL A HELLMANN'S, SALADA OU ARISCO. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DE ENTREGA.
63	PT	150	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COMPOSIÇÃO: COM SAL, TEOR LIPÍDICO DE 65% A 85%. NÃO DEVE CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO GORDURA DO TIPO TRANS. EMBALADA EM POTE PLÁSTICO RESISTENTE DE 500G, COM PROTEÇÃO INTERNA PÓS TAMPA (LACRE). NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.
64	PT	50	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COMPOSIÇÃO: SEM SAL, TEOR LIPÍDICO DE 65% A 85%. NÃO DEVE CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO GORDURA DO TIPO TRANS. EMBALADA EM POTE PLÁSTICO RESISTENTE DE 500G, COM PROTEÇÃO INTERNA PÓS TAMPA (LACRE). NO SEU RÓTULO DEVE CONTER PRAZO DE VALIDADE/LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.
65	UNID	12	MASSA DE LASANHA PRÉ-COZIDA EM EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS. MASSA DE LASANHA PRÉ-COZIDA EM EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS.
66	UNID	12	MASSA DE MINIPIZZA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, BANHA, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO. APROXIMADAMENTE 15CM DE DIÂMETRO.
67	UNID	50	MASSA DE PASTEL EM ROLO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO: INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, ALFALUMÍNIA, ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTE: VITAMINA C. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DO VENCIMENTO DO PRAZO DE VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADAS. EMBALAGEM DE 1KG
68	UNID	30	MILHO PARA PIPOCA COMPOSIÇÃO: MILHO PARA PIPOCA, DE BOA QUALIDADE, TIPO 1. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
69	SACHÊ	100	MILHO VERDE EM CONSERVA. COMPOSIÇÃO: MILHO VERDE, DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM EM SACHÊ DE 170G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
70	UNID	100	MOLHO DE TOMATE COMPOSIÇÃO: MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, SAL, CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, SALSA, ALHO, ORÉGANO, REALÇADOR DE SABOR, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM DO TIPO SACHÊ COM 340G. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 12 MESES NA DATA DA ENTREGA
71	UNID	24	MOSTARDA – COMPOSIÇÃO: VINAGRE, ÁGUA, MOSTARDA E CONDIMENTO, BENZOATO DE SÓDIO. COM DATA DE FABRICAÇÃO (NA ENTREGA NÃO SUPERIOR A 30 DIAS). A EMBALAGEM DEVE CONTER FABRICANTE, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO
72	UNID	100	ÓLEO DE SOJA 900 ML COMPOSIÇÃO: ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1, COM EMBALAGEM COM 900 ML ANTIOXIDANTES (TBHQ E ÁCIDO CÍTRICO), SEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 900ML. PRAZO DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.
73	UNID	42	ORÉGANO COMPOSIÇÃO: ORÉGANO. EMBALAGEM COM 100G. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
74	DZ	100	OVOS COM 12 UNIDADES: FRESCOS, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM RACHADURAS OU MOFO. EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.



75	KG	24	PÃO DE FORMA TIPO: PÃO DE FORMA COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA - FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, SAL E ÁGUA. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - PODEM CONTER OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS QUE OS CARACTERIZEM DESDE QUE PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E DECLARADAS NO ROTULO, ISENTOS DE GORDURAS, TRANS, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO EXCETO CORANTES NATURAIS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO. PESO LIQUIDO PACOTE COM 500 GR CONTENDO 20 FATIAS.
76	KG	100	PÃO DE HAMBURGUER TIPO: PÃO DE HAMBURGUER COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA - FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, SAL E ÁGUA. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - PODEM CONTER OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS QUE OS CARACTERIZEM DESDE QUE PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E DECLARADAS NO ROTULO, ISENTOS DE GORDURAS, TRANS, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO EXCETO CORANTES NATURAIS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO.
77	UNID.	200	PÃO DE LEITE 500G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE INTEGRAL OU SEU EQUIVALENTE, SAL, AÇÚCAR E MANTEIGA OU GORDURA, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE O CARACTERIZE, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER ISENTO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA E AROMAS ARTIFICIAIS.
78	KG	150	PÃO DE QUEIJO CONGELADO. INGREDIENTES: POLVILHO, ÁGUA, OVOS, ÓLEO E/OU OUTRA GORDURA, QUEIJO (MUÇARELA E/OU PARMESÃO), LEITE EM PÓ E SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES QUE O CARACTERIZE, DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE SER ISENTO DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA, AROMAS ARTIFICIAIS. SERÁ TOLERADO O USO DE ADITIVOS DESDE QUE: SEJA INDISPENSÁVEL À ADEQUADA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; TENHA SIDO PREVIAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE; SEJA EMPREGADO NA QUANTIDADE ESTRITAMENTE NECESSÁRIA À OBTENÇÃO DO EFEITO DESEJADO, RESPEITADO O LIMITE MÁXIMO QUE VIER A SER FIXADO. OS PÃES DEVEM SER MODELADOS E UNIFORMES COM PESO DE 25G, SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE 10% PARA MAIS OU PARA MENOS. O TEMPO MÁXIMO PARA DESCONGELAMENTO E DESCANSO DOS PÃES DE QUEIJO NÃO DEVE SER MAIOR QUE 1 HORA.
79	KG	500	PÃO FRANCÊS, FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA, UNIDADES DE 50G, COM CASCA DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADO, CROCANTE, LIVRE DE AMASSADOS, SUJIDADES OU OUTRAS ALTERAÇÕES. DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS DE PLÁSTICO COM ATÉ 20 UNIDADES CADA.
80	UNID	12	PIMENTA DO REINO COMPOSIÇÃO: PIMENTA DO REINO MOÍDA. EMBALAGEM DE 100 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.
81	UNID	60	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECÍFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.



82	UNID	60	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.
83	UNID	10	POLPA DE FRUTA DE GOIABA - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.
84	UNID	100	POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.
85	UNID	100	POLPA DE FRUTA DE MORANGO - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.
86	UNID	60	POLPA DE FRUTA DE UVA - 100% NATURAL, OBTIDA DE FRUTOS SADIOS E MATURAÇÃO PLENA, ATRAVÉS DE PROCESSOS ESPECIFICOS A CADA FRUTA NOS SABORES, CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTE, E EDULCORANTES, COM ASPECTO, SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, AUSENTE DE SUBSTANCIA ESTRANHAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1000 GRAMAS, DATA DE EMPACOTAMENTO E PRAZO DE VALIDADE VISÍVEIS, SENDO A ÚLTIMA NO MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVEM SER ATENDIDOS OS REQUISITOS TECNOLÓGICOS, SANITÁRIOS E DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS NAS LEIS 8.918/1994 OU NORMAS QUE A SUBSTITUA, E NAS NORMAS REGULAMENTADORAS.
87	PCT	30	QUEIJO RALADO, QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM 100G;
88	UNID	12	REQUEIJÃO; CREMOSO TIPO TRADICIONAL; BSNAGA 400G
89	PCT	12	SAGU, PACOTE DE 500G, COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.
90	UNID	20	SAL REFINADO COMPOSIÇÃO: SAL REFINADO, BRANCO E LIMPO, TIPO 1. EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES DA DATA DA ENTREGA.



91	PCT	6	SAL AMONÍACO 1 KG SAL AMONÍACO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE, SEM TRAÇOS BRANCOS OU MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.
92	PCT	12	SOJA EM GRÃOS 500 G; SAFRA NOVA; CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; ISENTO DE MATERIAL TERROSO; SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, RESISTENTE PESANDO 500 G. VALIDADE: MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
93	UNID	30	VINAGRE COMPOSIÇÃO: VINHO BRANCO, PRODUTO NATURAL, FERMENTADO ACÉTICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRES DE SUJIDADE, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO DE 750 ML.

LOTE II – CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
94	KG	24	ATUM RALADO EM LATA, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 170 GRAMAS - PESCADO EM CONSERVA; ATUM; ELABORADO COM PEIXE DESCABEÇADO, EVISCERADO E SUBMETIDO A ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL; RALADO, COMPOSTO DE ATUM, ÓLEO VEGETAL, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL; COM APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS; ISENTO DE FERRUGEM, ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, AMASSAMENTO, PERFURAÇÕES OU OUTRAS ALTERAÇÕES DO PRODUTO; EMBALAGEM PRIMARIA LATA METÁLICA COM VERNIZ SANITÁRIO, HERMETICAMENTE FECHADA E PERFEITAMENTE RECRAVADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 63/02, DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RESOLUÇÃO RDC 259/02, RDC 42/13, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 38 MESES NA DATA DA ENTREGA;
95	KG	24	BACON DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), DEVERÁ SER CONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL).
96	UNID.	30	CARNE DE HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADA: PESO UNITÁRIO 56 G, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA, GORDURA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, SAL, ALHO, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, AROMA NATURAL FERMENTADO, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE: 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E COM O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.



97	KG	78	CARNE MOÍDA DE 1ª CATEGORIA – NO CORTE PATINHO. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.
98	KG	6	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE). CURADA E SECA, PONTA DE AGULHA, DE 1ª QUALIDADE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADO A VÁCUO. A EMBALAGEM DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE E FABRICAÇÃO. ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA.
99	KG	96	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO: CARNE DA COXA E SOBRECOXA COM RESPECTIVAS PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ASPECTO: PRÓPRIO COR: PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO SABOR: PRÓPRIO. VALIDADE: 12 MESES CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER SACO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, DEVIDAMENTE LACRADO PESANDO 20 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIO E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO. SOLICITA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA.
100	KG	72	COXINHA DA ASA DE FRANGO: EMBALAGEM DE 1 KG, CONGELADO A -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DO SIF OU SISP, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, RESISTENTE FECHADO MECANICAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS.
101	KG	12	FILÉ DE PEIXE - TIPO TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE.
102	KG	36	FRALDINHA DA ALCATRA BOVINA, RESFRIADA EMBALADA À VÁCUO PEÇA A PEÇA.
103	KG	60	LINGUIÇA TOSCANA, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIA ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJA IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), RESFRIADA OU CONGELADA E ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, RÓTULO CONTENDO: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO, CARIMBO OU SELO DO SIF(SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP(SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL).
104	KG	84	LINGUIÇA CALABRESA: PREPARADA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. TENDO COMO INGREDIENTES OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, CARNE BOVINA, AMIDO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, REGULADOR DE ACIDEZ, ESPECIARIAS NATURAIS (ALHO), ESTABILIZANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES, E CORANTES NATURAIS. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN.
105	KG	36	CARNE BOVINA EM PEDAÇO MIOLO DE PALETA.



106	KG	18	MORTADELA FATIADA TUBULAR: PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, ISENTOS DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. TENDO COMO INGREDIENTES OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, TOUCINHO, MIÚDOS DE SUÍNOS, ÁGUA, AMIDO (MÁX. 5%), PROTEÍNA VEGETAL, SAL, ALHO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE, CONSERVADORES, CORANTE, ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR, AROMATIZANTES. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN.
107	KG	60	QUEIJO MUÇARELA: SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-364, DE 04/09/97, E NTA-11, DECRETO 12486, DE 20/10/78; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, E EMBALADO À VÁCUO. (APRESENTAR AMOSTRA).
108	KG	84	CARNE DE FRANGO CONGELADA PEITO SEM OSSO: CARNE DO PEITO SEM PELES E OSSOS, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER CONGELADA.
109	KG	60	PRESUNTO: PRESUNTO COZIDO, MAGRO, OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUÍNO SADIO, COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO.
110	KG	48	SALSICHA: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AMIDO, PIMENTA, ALHO, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS325), AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS (COM PIMENTA, COENTRO, NOZ MOSCADA E ANTIUMECTANTE: DIÓXIDO DE SILÍCIO (INS551I)) E AROMA DE FUMAÇA, ESTABILIZANTES: TRIOPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS451I) E PIROFOSFATO DE SÓDIO (INS450I), CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO (INS250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316), CORANTES: ÁCIDO CARMÍNICO (INS120) E URUCUM (INS160B); UMA PORÇÃO DEVERÁ CONTER: 118 KCAL, 2,0 GR. DE CARBOIDRATOS, 6,0 GRAMAS DE PROTEÍNAS, 9,5 GRAMAS DE GORDURAS TOTAIS, 2,9 GR. DE GORDURAS SATURADAS, 714 MG. DE SÓDIO E ISENTA DE GORDURA TRANS; EMBALAGEM QUE CONTENHA ESPECIFICADO: O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, DATA DE VENCIMENTO; ACONDICIONADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, EMBALADO À VÁCUO.
111	KG	24	TULIPA DE FRANGO. SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS CONGELADA: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.



LOTE III – HORTIFRUTICULAS

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
112	KG	60	ABACAXI PÉROLA: FRUTO NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRME, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO.
113	KG	24	ABOBRINHA DESCRIÇÃO: TIPO ITALIANA, DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADES EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
114	MÇ	12	ACELGA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA. TAMBÉM DEVE ESTAR ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, E SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
115	MÇ	90	ALFACE LISA DESCRIÇÃO: FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
116	KG	24	ALHO IN NATURA DESCRIÇÃO: ALHO GRAÚDO DO TIPO COMUM, CABEÇA INTEIRA, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM BULBOS CURADOS, SEM CHOCAMENTO, DANOS MECÂNICOS OU CAUSADOS POR PRAGAS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
117	KG	400	BANANA PRATA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, COM POLPA FIRME E INTACTA DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES E PARASITOS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
118	KG	250	BATATA INGLESA DESCRIÇÃO: AMARELA, LAVADA, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, NÃO DEVEM ESTAR ESBRANQUIÇADAS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
119	KG	12	BATATA DOCE DESCRIÇÃO: TIPO ROSADA, LAVADA, UNIFORME, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
120	KG	160	BETERRABA DESCRIÇÃO: FRESCA, IN NATURA, INTEGRAL, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, TENRA, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA UNIFORME E SEM MANCHAS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PARA CONSUMO NA SEMANA E SEM FOLHAS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
121	KG	12	BERINJELA DE PRIMEIRA, KG, APRESENTANDO GRAU DE MATURACAO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACAO, O TRANSPORTE E A CONSERVACAO EM CONDICOOES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSENCIA DE PARASITAS E LARVAS.
122	KG	20	BRÓCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTO DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
123	KG	48	CEBOLA DESCRIÇÃO: AMARELA DE CABEÇA, IN NATURA, FRESCA, DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRAS, SEM BROTOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO LARVAS E PARASITAS, FUNGOS OU APODRECIMENTO.



124	MÇ	42	CEBOLINHA IN NATURA, FRESCAS, SEM SINAIS DE UMIDADE. PARA CONSUMO NA SEMANA DA ENTREGA.
125	KG	200	CENOURA DESCRIÇÃO: IN NATURA, FRESCA, DE TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRAS, SEM BROTOS, PONTOS PRETOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, LARVAS E PARASITAS. PARA CONSUMO NA SEMANA DA ENTREGA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
126	KG	12	CHUCHU DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO. TAMANHO MÉDIO, COM CASCAS SÃS E SEM RUPTURAS. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO.
127	MÇ	40	COUVE DESCRIÇÃO: TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, LIVRES DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
128	KG	40	COUVE-FLORES DE PRIMEIRA, IN NATURA
129	KG	6	GENGIBRE; FRESCO; COM COLORAÇÃO DA CASCA PARDO CLARA E DA POLPA AMARELO CLARA; ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PASSADO E PODRIDÃO. POR KG.
130	KG	500	LARANJA PÊRA DESCRIÇÃO: UNIDADES PESANDO APROXIMADAMENTE DE 140 G CADA, MADURA, FRUTO NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
131	KG	24	LIMÃO TAITI DESCRIÇÃO: FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJICIDAS, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
132	KG	150	MAÇÃ FUJI DESCRIÇÃO: UNIDADES PESANDO ENTRE 100 A 120 G CADA, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, COM TOLERÂNCIA DE DEFEITOS LEVES QUE NÃO PREJUDICAM AS CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DAS FRUTAS E COLORAÇÃO ACIMA DE 20%, NACIONAL, KG 2.600 KG. 44 TAMANHO MÉDIO, SEM PONTOS ESCUROS, SEM AMASSADOS, PARA CONSUMO NA SEMANA DA ENTREGA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
133	KG	150	MAMÃO FORMOSA, IN NATURA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, SEM PONTOS ESCUROS, SEM AMASSADOS, PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS. PRÓPRIO PARA CONSUMO NA SEMANA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
134	KG	36	MANDIOCA DESCRIÇÃO: SELECIONADA DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES, SEM SINAIS DE FUNGOS E APODRECIMENTO.
135	KG	24	MARACUJÁ DESCRIÇÃO: REDONDO, CASCA LISA GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
136	KG	150	MELANCIA DESCRIÇÃO: REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
137	KG	24	MELÃO DESCRIÇÃO: DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECIMENTO A GRANEL, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
138	KG	50	MEXERICA BERGAMOTA OU MURCOTE, DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA, TAMANHO MÉDIO, INTEIRA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO.



139	KG	12	MORANGO DESCRIÇÃO: IN NATURA, FRUTA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BASTANTE FIRME, COM MATURAÇÃO APROPRIADA, INTEIRA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E DOENÇAS E MUNIDA DE CÁLICE E PEDÚNCULO VERDE. EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 200G CADA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
140	KG	12	PEPINO DESCRIÇÃO: COMUM OU CAPIRA, IN NATURA, FIRME, LIMPO SEM PARTES ESTRAGADAS, AMASSADAS OU MOLES. COR VERDE ESCURA OU VERDE ESCURA BRILHANTE, PARA CONSUMO NA SEMANA DA ENTREGA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
141	KG	12	PIMENTÃO AMARELO (1ª QUALIDADE), FRESCOS, ÍNTEGROS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO.
142	KG	12	PIMENTÃO VERDE (1ª QUALIDADE), FRESCOS, ÍNTEGROS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO.
143	KG	12	PIMENTÃO VERMELHO (1ª QUALIDADE), FRESCOS, ÍNTEGROS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO.
144	KG	12	REPOLHO ROXO
145	UNID.	50	REPOLHO VERDE DESCRIÇÃO: DE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO.
146	MÇ	24	SALSINHA IN NATURA, FRESCAS, SEM SINAIS DE UMIDADE. PARA CONSUMO NA SEMANA DA ENTREGA.
147	KG	80	TOMATE DESCRIÇÃO: DE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, ASPECTO GLOBOSO, MISTAS ENTRE VERDES E MADURAS. CLASSIFICADA COMO LEGUME GRAÚDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO
148	KG	4	UVA PASSA, INGREDIENTES UVA, TIPO SECA (PASSA), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM CAROÇO
149	KG	24	VAGEM PRODUTO DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MÉDIO, SEM DEFORMAÇÕES E CONTAMINAÇÕES, CONSISTENCIA FIRME SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONDIÇÕES ADEQUADAS P/ CONSUMO.

LOTE IV – CAFÉ DA MANHÃ E FESTIVIDADES

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
150	UNID	400	ÁGUA MINERAL COM GÁS, ACONDICIONADA EM PET DE 500 ML.
151	UNID	350	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM PET DE 500 ML, COM CERTIFICADOS DE AUTORIZAÇÕES DOS ÓRGÃOS COMPETENTES E COM VALIDADE PARA 12 MESES.
152	PCT	100	BALA MASTIGÁVEL TIPO BUTTER TOFFEE SABOR CHOCOLATE (PCT COM 750 G).
153	UNID	600	BOLINHA DE QUEIJO COQUETEL TAMANHO COQUETEL CONGELADA GRAMATURA: 12 A 25 GRAMAS,
154	KG	30	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR BAUNILHA, TIPO SEM RECHEIO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 MESES, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR E OVO.
155	KG	30	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR CHOCOLATE, TIPO SEM RECHEIO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 MESES, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR E OVO.



156	KG	30	BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR LARANJA, TIPO SEM RECHEIO, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 7 MESES, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, FERMENTO QUÍMICO, AÇÚCAR E OVO.
157	UNID.	100	REFRIGERANTE SABOR COLA: ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL. (MARCA-REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÂMETRO DE QUALIDADE: COCA-COLA, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, EM CONFORMIDADE AO ACÓRDÃO 2300/2007, 9.2.2 TCU/PLENÁRIO E AO ACÓRDÃO 2401/2006, 9.3.2 TCU-PLENÁRIO).
158	UNID.	300	REFRIGERANTE EM LATA DE 350 ML, SABOR COLA, DEVERÁ CONTER NA LATA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. MARCA DE REFERÊNCIA: COCA-COLA.
159	UNID.	600	COXINHA DE CARNE COQUETEL TAMANHO COQUETEL CONGELADO GRAMATURA: 12 A 25 GRAMAS.
160	UNID.	600	COXINHA DE FRANGO COQUETEL TAMANHO COQUETEL CONGELADO GRAMATURA: 12 A 25 GRAMAS.
161	UNID.	600	ESFIHA SABOR CARNE TAMANHO LANCHE CONGELADO GRAMATURA: 12 A 25 GRAMAS.
162	UNID.	600	ESFIHA SABOR FRANGO TAMANHO LANCHE CONGELADO GRAMATURA: 12 A 25 GRAMAS.
163	UNID.	50	REFRIGERANTE SABOR LARANJA: ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL. (MARCA-REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÂMETRO DE QUALIDADE: FANTA, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, EM CONFORMIDADE AO ACÓRDÃO 2300/2007, 9.2.2 TCU/PLENÁRIO E AO ACÓRDÃO 2401/2006, 9.3.2 TCU-PLENÁRIO).
164	UNID.	150	REFRIGERANTE EM LATA DE 350 ML, SABOR LARANJA DEVERÁ CONTER NA LATA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. MARCA DE REFERÊNCIA: FANTA.
165	UNID.	100	GATORADE - ISOTÔNICO 500ML - COM COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, CARBOIDRATOS E SAIS MINERAIS COM SÓDIO E POTÁSSIO COM O SEGUINTE SABOR: LARANJA. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 48KCAL, CARBOIDRATOS 12G, SÓDIO 90MG E POTÁSSIO 24MG.
166	UNID.	100	GATORADE - ISOTÔNICO 500ML - COM COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, CARBOIDRATOS E SAIS MINERAIS COM SÓDIO E POTÁSSIO COM O SEGUINTE SABOR: LIMÃO. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 48KCAL, CARBOIDRATOS 12G, SÓDIO 90MG E POTÁSSIO 24MG.
167	UNID.	100	GATORADE - ISOTÔNICO 500ML - COM COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, CARBOIDRATOS E SAIS MINERAIS COM SÓDIO E POTÁSSIO COM O SEGUINTE SABOR: FRUTAS VERMELHAS. TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 48KCAL, CARBOIDRATOS 12G, SÓDIO 90MG E POTÁSSIO 24MG.
168	UNID.	100	GATORADE - ISOTÔNICO 500ML - COM COMPOSIÇÃO DE ÁGUA, CARBOIDRATOS E SAIS MINERAIS COM SÓDIO E POTÁSSIO COM O SEGUINTE SABOR: UVA, TABELA NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 200ML): VALOR ENERGÉTICO 48KCAL, CARBOIDRATOS 12G, SÓDIO 90MG E POTÁSSIO 24MG.
169	UNID.	150	REFRIGERANTE EM LATA DE 350 ML, SABOR GUARANÁ. DEVERÁ CONTER NA LATA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. MARCA DE REFERÊNCIA: GUARANÁ ANTARCTICA.
170	UNID.	50	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ: ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL. (MARCA-REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÂMETRO DE QUALIDADE: ANTÁRTICA, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, EM CONFORMIDADE AO ACÓRDÃO 2300/2007, 9.2.2 TCU/PLENÁRIO E AO ACÓRDÃO 2401/2006, 9.3.2 TCU-PLENÁRIO).
171	UNID.	200	SANDUICHE NATURAL (PÃO DE FORMA RECHEADO COM PEITO DE FRANGO DESFIADO, CENOURA E ALFACE).
172	UNID.	600	QUIBE COMUM TAMANHO COQUETEL CONGELADO GRAMATURA: 12 A 25 GRAMAS



173	UNID.	400	RISOLES DE PRESUNTO E QUEIJO TAMANHO COQUETEL CONGELADO GRAMATURA: 12 A 25 GRAMAS
174	UNID.	100	SUCO DE LARANJA NO MINIMO 1,5 L, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR LARANJA, TIPO INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, VALIDADE 5 MESES.
175	UNID.	20	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR DE MAÇÃ; COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS; POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA; APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS; VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA. 1 LITRO.
176	UNID.	50	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR DE MARACUJÁ; COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS; POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA; APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS; VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA. 1 LITRO.
177	UNID.	70	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; SABOR DE UVA; COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS; POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA; APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS; VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA. 1 LITRO.
178	UNID.	30	SUCO DE UVA INTEGRAL. APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR UVA, TIPO INTEGRAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS CONCENTRADO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, VALIDADE 5 MESES. 1,5 L.

LOCAL DE ENTREGA

Conforme necessidade do Departamento.

DAS CONDIÇÕES PARA A ENTREGA:

O prazo de entrega deverá ser de 03 (três) dias após a data da requisição, observando o que deverá ser entregue, conforme definido na mesma.

- A carne deverá estar congelada, conforme Termo de Referência;
- Os produtos refrigerados deverão ser transportados em carro refrigerado, quando a distância da empresa for superior a 03 (três) quilômetros da Central de Alimentação;
- O veículo de transporte deverá estar em boas condições de higiene;
- Os produtos deverão estar acompanhados de suas respectivas Notas Fiscais.

Do responsável pelo recebimento dos produtos:

- A responsabilidade de recebimento e conferência será realizada por um responsável de cada setor requisitante.

ESTIMATIVA DO VALOR

A estimativa a ser contratada é de R\$ 131.724,31 (cento e trinta e um mil, setecentos e vinte e quatro reais e trinta e um centavos).



JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

O critério de julgamento da pretendida contratação é menor preço por item, com ampla competitividade.

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

Depois de analisar as necessidades dos departamentos da Prefeitura, identificamos que há uma demanda por alimentos que varia bastante. Isso acontece porque o consumo desses produtos muda conforme as atividades e programas em andamento.

Com base nessa demanda variável, o registro de preços é a escolha mais adequada, pois:

- Permite comprar apenas o que é necessário, evitando excesso de estoque e desperdício.
- Ajuda a negociar melhores preços com fornecedores e acelera o processo de compra.
- Facilita o gerenciamento do orçamento, permitindo compras escalonadas e ajustadas à necessidade ao longo do tempo.

O uso do registro de preços está de acordo com a nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021). Essas normas garantem que o processo seja transparente e competitivo, assegurando o uso eficiente dos recursos públicos.

A análise econômica mostra que o registro de preços é vantajoso. Ele permite ajustar as compras conforme a demanda, oferecendo o melhor custo-benefício para a administração pública.

Conforme fundamentação acima, especialmente no que tange aos requisitos da aquisição, este Secretário considera que a aquisição por registro de preços viável e eficiente, pois, oferece flexibilidade, economia e está em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Portanto, é a solução recomendada para atender às necessidades municipais de maneira eficaz e econômica além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses do Município de Florínea-SP.

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar e solicito andamento ao processo de contratação sugerido neste documento.

Florínea/SP, 02 de setembro de 2024.

Rodrigo da Penha
Secretaria da Administração

