

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Pública Municipal de Ibirubá, por meio da Secretaria da Administração e Planejamento, em articulação com as demais Secretarias Municipais, identifica a necessidade de realizar a contratação de fornecimento futuro e eventual de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, visando garantir a regularidade, continuidade e eficiência da prestação dos serviços públicos, especialmente no que tange à alimentação escolar e às ações institucionais do Município.

No âmbito da educação, a necessidade decorre do dever constitucional do Estado de assegurar o direito à educação com padrões mínimos de qualidade, incluindo a alimentação escolar como política pública essencial ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos. A oferta de alimentação balanceada e segura é regulamentada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei Federal nº 11.947/2009, e operacionalizado conforme as normativas do FNDE (Resoluções CD/FNDE nº 06/2020, nº 20/2020 e nº 21/2021).

A manutenção da alimentação escolar exige abastecimento contínuo, seguro e de qualidade, com entrega periódica nas Escolas Municipais de Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e APAE. Essa necessidade envolve a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, essenciais para a composição dos cardápios elaborados pela nutricionista da rede, observando critérios técnicos, nutricionais e sanitários.

Além disso, a demanda se estende às demais Secretarias Municipais, que realizam ações públicas periódicas (eventos, oficinas, seminários, campanhas, formações, reuniões descentralizadas, entre outras), as quais, por sua natureza, requerem suporte alimentar adequado para os participantes, servidores ou comunidade. Assim, a contratação planejada visa evitar contratações emergenciais, descentralizadas ou fragmentadas, promovendo padronização dos itens, melhor gestão dos recursos públicos, e garantindo atendimento tempestivo e eficiente às múltiplas unidades da Administração Direta.

A natureza da demanda é recorrente e essencial à execução das políticas públicas municipais, tanto no setor educacional quanto nas demais áreas, sendo juridicamente possível e tecnicamente recomendável a adoção do Pregão Eletrônico com Registro de Preços, conforme dispõe o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente ofertados no mercado e com especificações padronizadas.

Portanto, a necessidade identificada é concreta, legítima e aderente ao interesse público, estando em total conformidade com os princípios da planejamento, eficiência, isonomia, competitividade, economicidade, sustentabilidade e interesse público, orientadores da nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

2. SETORES REQUISITANTES

Secretaria da Administração e Planejamento, em articulação com as demais Secretarias Municipais.



3. DEMONSTRATIVO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida, que trata do registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento da rede municipal de ensino e às demandas institucionais das demais Secretarias do Município de Ibirubá/RS, encontra-se alinhada ao planejamento orçamentário vigente, estando prevista na Lei Orçamentária Anual (LOA) e compatível com os objetivos estabelecidos na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) para o exercício de 2025.

Embora o Plano de Contratações Anual (PCA) ainda esteja em fase de estruturação, em razão da transição administrativa recentemente ocorrida, tal situação não compromete a legalidade, tampouco a legitimidade da contratação, conforme disposto na própria Lei nº 14.133/2021 e nas orientações firmadas pelos Tribunais de Contas. Conforme entendimento consolidado, a ausência momentânea do PCA não inviabiliza a realização de contratações indispensáveis à continuidade dos serviços públicos, desde que tecnicamente justificadas e compatíveis com a disponibilidade orçamentária — como é o caso presente.

A presente demanda foi identificada a partir de levantamento técnico realizado junto às unidades escolares e às secretarias municipais, que relataram a necessidade recorrente e contínua de aquisição de gêneros alimentícios para compor os cardápios da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como para o atendimento de eventos, formações, reuniões e atividades institucionais promovidas pelas secretarias.

Trata-se de uma demanda pública essencial, cujas causas estão relacionadas, principalmente:

- À obrigatoriedade legal de fornecimento de alimentação escolar regular, segura e nutricionalmente adequada a todos os alunos da rede pública de ensino;
- Ao crescimento da demanda por parte da população atendida;
- À realização de ações institucionais integradas entre as secretarias, que requerem apoio logístico alimentar adequado.

A contratação pretendida encontra-se devidamente lastreada em dotação orçamentária específica, constante das ações administrativas das unidades gestoras competentes. Além disso, os recursos já estão reservados na LOA de 2025, garantindo plena viabilidade financeira e segurança na execução da despesa, nos termos dos instrumentos legais de planejamento fiscal do Município.

Dessa forma, a contratação proposta encontra-se tecnicamente justificada, compatível com o planejamento orçamentário vigente, e inserida entre as ações prioritárias da Administração Municipal, revelando-se plenamente aderente à legislação aplicável, aos princípios da nova Lei de Licitações e ao interesse público.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



O objeto será fornecido por empresa especializada, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade pela legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento. A contratação deverá, ainda, seguir os seguintes requisitos:

4.1. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente objeto.

4.2. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto

4.3. Fornecer os produtos de acordo com as seguintes especificações:

4.3.1 A entrega das mercadorias nas escolas deverá ser feita nos locais, dias, horário e quantidades de acordo com programação elaborada semanalmente pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Os turnos, locais e dias de entrega informados deverão ser rigorosamente cumpridos. Qualquer necessidade de alteração deve ser tratada previamente com a nutricionista. Atrasos nas entregas estão sujeitos a multa.

4.3.2 O fornecedor tem até 03 (três) dias úteis para entrega dos gêneros perecíveis, após realizada a solicitação das mercadorias. Com exceção de eventual urgência de entrega de algum item, o mesmo então deverá ser entregue imediatamente após solicitado. O prazo de entrega dos gêneros não perecíveis é de até 5 (cinco) dias corridos, após o recebimento do pedido. Sujeito a incidência de multa caso não for entregue no período.

4.3.3 O fornecedor deverá fazer as entregas uma vez na semana nas escolas designadas, com exceção do mensal, que serão duas a três vezes no mês, conforme necessidade. Não serão aceitas entregas em um único local, devendo o fornecedor já prever estes custos na composição do preço.

4.3.4. As entregas nas escolas dos gêneros perecíveis: **Semanais: obrigatoriamente nas segundas e/ou terças-feiras, das 07h30 às 11h00 e 13h30 às 16:30h;**

4.3.5 As entregas nas escolas dos gêneros não perecíveis: - **Quinzenal ou mensal: nas quartas-feiras ou sextas-feiras, ou conforme determinada pela nutricionista responsável, das 07h30 às 11h00 e das 13h30 às 16h30.**

4.3.6 Na hipótese de o dia da entrega coincidir com feriados, a mesma deverá ser realizada, obrigatoriamente, no dia subsequente.

4.4 Critérios de recebimento do objeto:

4.4.1. **Os produtos serão recebidos provisoriamente**, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, **e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.**

4.4.2 Todos os itens dos gêneros alimentícios no ato de recebimento devem estar de acordo com o seu descritivo (anexo), em especial a qualidade higiênico-sanitária, conforme Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Que apresenta o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas



Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, em relação as embalagens e rótulos conforme Portaria SVS/MS nº 54, de 12 de novembro de 2012 que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Além de todos os gêneros alimentícios estarem em acordo com Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

4.4.3. Verificada a não conformidade (produtos que apresentem irregularidades, especificações incorretas ou fora dos padrões determinados no edital) ou a falta de algum produto, conforme o cronograma de entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia, ou seja, reposição dos itens faltantes ou que não estão de acordo com o solicitado.

4.4.4 O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório (atraso na correção dos mesmos) implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

4.5 Produtos de Origem Animal e seus Derivados:

4.5.1 Certificado, Declaração ou qualquer documento oficial, emitido por órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor da Agricultura. O Documento deverá demonstrar que a empresa está apta para o seu funcionamento regular. Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA), expedida pela Secretária Estadual de Agricultura e Abastecimento ou SIF (Sistema de inspeção federal).

4.6 Bebidas (Suco, água, etc.):

4.6.1 Devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal)

4.7 Demais Gêneros:

4.7.1. Verificar legislação pertinente na ANVISA sobre embalagens e rotulagens de acordo com a resolução RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 – ANVISA.

4.8. Toda e qualquer execução fora do estabelecido no Edital será imediatamente notificado ao fornecedor, que ficará obrigado a fazer a reposição no mesmo dia, ficando entendido que ocorrerão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se também às sanções previstas pela Lei 14.133/2021.

4.9 Amostragem de Produtos:

4.9.1 Pão cachorro quente caseiro, pão fatiado caseiro, pão de queijo caseiro, massa de mini pizza integral, bolachas caseiras, massa fresca caseira, todos os chás in natura e bebidas de frutas natural, que forem licitados, o fornecedor deverá enviar amostra com ficha técnica e documentos de registro/liberação de



produção, em **48 horas depois da realização do pregão**, para análise da nutricionista da Secretária de Educação, Cultura, Turismo e Desporto: Endereço: Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto: Rua Firmino de Paula nº 1023; CEP: 98200-00; Bairro: Centro.

4.10 Junto com a proposta o licitante deverá apresentar a discriminação dos produtos, marca e quantidades que se propõem a registrar, obedecendo às especificações constantes no edital.

4.11 O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias.

4.12 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento da Ata de Registro de Preços e eventuais contratos.

4.13 Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeita conservação, bem como pelo seu descarregamento.

4.13.1 **O transporte para entregas dos produtos: GRUPO DE CARNES, EMBUTIDOS E DERIVADOS e do GRUPO LEITES E DERIVADOS (resfriados), deverão ser acondicionados em caixa térmica sempre higienizada** ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura dos mesmos. O transporte para os demais produtos deverá ser em **caixas limpas e de material atóxico**, proibido madeira.

4.14. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo.

4.15. Emitir uma Nota Fiscal de venda para cada Ordem de Fornecimento enviada, onde conste, no mínimo, o nome do produto, a marca do produto, a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total. As informações deverão estar dispostas lado a lado, produto a produto, de modo a viabilizar a conferência.

4.16. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

4.17 Ademais, que atenda a todas as especificações do edital.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Segundo o art. 23, § 1º, II da Lei 14.133/2021, realizou-se o levantamento de mercado por meio de cotações de preços junto as empresas do ramo, o portal Licitacon, o portal BLL, o aplicativo menor preço da Nota fiscal gaúcha e sites especializados do setor. A média aritmética dos valores obtidos foi utilizada como referência para assegurar a adequação dos preços ao mercado e garantir a vantajosidade da aquisição. Declara-se que o preço praticado para a presente contratação é compatível com o mercado, sendo assim, considerado justo para esta administração.

6. QUANTITATIVO ESTIMADO DOS ITENS POR SOLUÇÃO



ITEM	SUB ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UN	QTD. MÍN.	QTD. MÁX.	VALOR REFERÊNCIA	TOTAL
NÃO PERECÍVEIS LOTE 1							
1	1	Abacaxi em calda: Abacaxi em calda, lata contendo 820 gramas	UN	10	96	R\$ 17,40	R\$ 1.670,40
1	2	Açafrão (Curcuma): em pó. Embalagem de 100g	PAC	21	210	R\$ 9,79	R\$ 2.055,90
1	3	Açúcar baunilha: Açúcar baunilha aroma/sabor 500 gramas	PAC	8	78	R\$ 10,33	R\$ 805,74
1	4	Açúcar colorido: Açúcar colorido para decoração 500 gramas	PAC	6	54	R\$ 12,34	R\$ 666,36
1	5	Açúcar confeiteiro: Açúcar confeiteiro 500 gramas	PAC	8	78	R\$ 10,63	R\$ 829,14
1	6	Açúcar Mascavo: obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e de enxofre. Pacote de 1kg.	PAC	8	78	R\$ 13,22	R\$ 1.031,16
1	7	Açúcar tipo cristal 2KG: Açúcar tipo cristal branco de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98 % de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos. Embalagem de polietileno atóxico de 2 kg	PAC	46	460	R\$ 9,80	R\$ 4.508,00
1	8	Açúcar cristal 5kg: Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: Cada pacote contém 5 kg do produto. – UNIDADE.	PAC	161	1610	R\$ 24,65	R\$ 39.686,50
1	9	Alecrim: Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	PAC	6	56	R\$ 9,41	R\$ 526,96



1	10	Amendoim: Amendoim cru com casca, grãos inteiros e maduros, sãos, tamanho e coloração uniforme, livre de matéria terrosa, livre de grãos mofados e úmidos, embalagem com 500g – pacotes	PAC	22	220	R\$	8,05	R\$	1.771,00
1	11	Amido de milho Emb. 1 kg: Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 1kg do produto. UNIDADE.	PAC	75	748	R\$	10,25	R\$	7.667,00



1	12	<p>Arroz Agulhinha tipo 1 embalagem 5kg: Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. - UNIDADE</p>	PAC	189	1885	R\$	28,01	R\$	52.798,85
---	----	--	-----	-----	------	-----	-------	-----	-----------



1	13	<p>Arroz tipo 2: embalagem 2 Kg, não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 2 kg do produto. - UNIDADE</p>	PAC	3	24	R\$	12,67	R\$	304,08
1	14	<p>Arroz Integral: longo fino, tipo 1, produto sem sujidades, mofos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais</p>	PAC	3	29	R\$	8,81	R\$	255,49



1	15	Aveia em flocos média Emb.: Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpo, descascado com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 500g do produto. UNIDADE	PAC	13	126	R\$	10,25	R\$	1.291,50
1	16	Azeitona Verde: sem caroço, sem tempero, imersa em líquido; tamanho e coloração uniforme, embalagem de vidro peso líquido 340g e peso drenado de 160g.	UN	10	96	R\$	9,90	R\$	950,40
1	17	Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PAC	30	298	R\$	16,08	R\$	4.791,84
1	18	Biscoito doce - leite: Biscoito doce, sabor leite, embalagem de 400 gramas	PAC	40	398	R\$	7,26	R\$	2.889,48



1	19	<p>Biscoito salgado Cream Cracker: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Gordura vegetal hidrogenada; Açúcar invertido; Sal Amido Emulificante; lecitina de soja (INSS 322) Extrato de malte Fermento químico: Bicarbonato de sódio (INSS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) Aromatizante Melhorador de farinha: protease (INS 1101i) e matabissulfito de sódio (INS 223). Informações nutricionais: porção 30g, calorias entre 130 e 135Kcal, CHO 20 a 25g, PTN 3 a 4g, Gorduras totais de 4 a 4,5g, Gorduras saturadas 0,8 a 1g e fibras 0,8 a 1g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE, pacote com mínimo de 370g.</p>	PAC	123	1229	R\$	7,03	R\$	8.639,87
1	20	<p>Biscoito rosquinha: Pct 400 gr biscoito doce, tradicional tipo mabel ou melhor qualidade com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico, gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contém lactose. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento.</p>	PAC	30	298	R\$	7,37	R\$	2.196,26
1	21	<p>Biscoito de Arroz: produto a base de arroz. Isento de glúten e gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 90g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.</p>	PAC	5	45	R\$	13,29	R\$	598,05



1	22	Bebida à base de soja: sem adição de sabores, embalagem tetrapak contendo 1 litro. Feito com soja não transgênica, baixo em açúcares e fonte de proteínas Produto diluído e pronto para beber. Produto indicado para uso de pessoas alérgicas ao leite de vaca. Deve ser naturalmente isento de lactose, glúten e colesterol. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	UN	3	21	R\$	9,56	R\$	200,76
1	23	Bolacha doce tipo Maria: Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, estabilizante lecitina de soja, sal, fermento químico, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. Embalagem: dupla proteção, pacote com 400G. Informações nutricionais na porção: calorias: 130 a 135 kcal, CHO 22 a 25g, PTN 2,6 a 2,8g, Gorduras Totais 3,9 a 4,1g, gorduras saturadas 0,8 a 1g, fibras 0,6 a 0,8g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE Pacotes mínimo 345g	PAC	116	1156	R\$	6,21	R\$	7.178,76
1	24	Biscoito/bolacha/cookies (diet): Produto zero açúcar. Sabores variados: chocolate, maçã, morango, banana, tradicional. Porção de 30 g: aproximadamente 125 calorias, 18g de carboidratos, 2,5 g de proteína; 5,2 g de gordura, com 0 gordura trans. Pacotes com mínimo 80g. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	PAC	5	48	R\$	11,53	R\$	553,44



1	25	Cacau em pó 100%: Composição do cacau em pó 100%, somente cacau em pó; embalagem com 200g. Rótulo contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten. Sem adição de açúcar.	UN	125	1243	R\$	16,75	R\$	20.820,25
1	26	Café solúvel 200g (vidro): Café solúvel granulado, embalagem de vidro. Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Torrado no ponto médio. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem de vidro a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto, certificado da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - UNIDADE/vidro	UN	264	2636	R\$	31,79	R\$	83.798,44
1	27	Café torrado e moído: em pó homogêneo, torrado e moído do tipo Tradicional ou Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: 1) Pó homogêneo, espécie: 100% arábica, a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. 2) Marcas de referência: Do Ponto, Pilão, Três corações, Café Pelé Superior, Melita, Export, Café do Sítio ou equivalente. 3) Espécie: Café Tradicional ou Superior, Nota de Qualidade Geral maior ou igual a 4,5 e menor que 7,2. 4) Bebida (sabor): do tipo intensidade média e, caso conste na embalagem, variando de 5 a 10: café mais equilibrado com torra média, com sabores mais acentuados, bebida dura para melhor. 5) Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas.	PAC	86	854	R\$	35,74	R\$	30.521,96



1	28	Canjica Amarela: acondicionada em embalagem plástica contendo mínimo 500g do produto. Os grãos podem ser de coloração amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente de 500 gramas. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega.	PAC	10	98	R\$	6,33	R\$	620,34
1	29	Canela em pó Emb.30g : Canela em pó fino, cor escura e uniforme. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 30g do produto e a data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias – UNIDADE.	UN	36	354	R\$	6,61	R\$	2.339,94
1	30	Cereal a base de milho: a base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Embalagem com no mínimo 400g, Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	19	190	R\$	15,40	R\$	2.926,00
1	31	Chá industrializado: Chá pacotes de 20 gramas sortido (funcho, endro, erva doce, e hortelã, camomila, anis estrelado)	PAC	98	980	R\$	6,99	R\$	6.850,20
1	32	Chocolate em pó solúvel: Chocolate em pó solúvel, instantâneo, pó fino e de fácil preparo, livre de umidade, coloração adequada, não deve estar embolorado, isento de matéria terrosa, embalagem 500 gramas, contendo 32% de cacau	PAC	22	216	R\$	12,85	R\$	2.775,60
1	33	Coco ralado SEM AÇÚCAR: sem açúcar, em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou órgão competente.	PAC	78	772	R\$	5,96	R\$	4.601,12
1	34	Coco em flocos desidratado: embalagem 100 gramas	PAC	25	242	R\$	8,24	R\$	1.994,08
1	35	Coco em flocos úmido e adoçado: embalagem 100 gramas	PAC	25	242	R\$	8,21	R\$	1.986,82
1	36	Cravo da índia: embalagem plástica transparente contendo 10 g, contendo marca do fabricante data de fabricação e validade.	PAC	8	74	R\$	6,32	R\$	467,68

1	37	Creme de Leite- zero lactose 200g: Creme de leite padronizado a 20% de gordura, enzima lactase, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. Homogeneizado. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	UN	27	268	R\$	5,48	R\$	1.468,64
1	38	Creme de Leite- 200g: Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. .Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	UN	223	2228	R\$	5,08	R\$	11.318,24
1	39	Doce de leite: Embalagem em pote plástico de 400 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	UN	28	276	R\$	8,42	R\$	2.323,92
1	40	Erva mate: moída suave, embalagem 1 kg	UN	32	318	R\$	13,80	R\$	4.388,40
1	41	Ervilha: embalagem 200 gramas.	UN	32	320	R\$	4,78	R\$	1.529,60
1	42	Extrato de tomate 340G: Extrato de tomate, embalagem 340 gramas	UN	27	270	R\$	6,35	R\$	1.714,50



1	43	<p>Extrato de tomate - kg: Extrato de tomate, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata/embalagem contém 800g a 2kg do produto. Marcas sugeridas: Elefanti, Predileta e Quero. KG</p>	KG	169	1688	R\$	18,01	R\$	30.400,88
1	44	<p>Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500 gr.</p>	PAC	6	60	R\$	6,72	R\$	403,20



1	45	<p>Farinha de milho moagem média 1kg: Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote deverá conter 1 kg do produto. UNIDADE.</p>	PAC	129	1284	R\$	5,76	R\$	7.395,84
1	46	<p>Farinha de trigo INTEGRAL embalagem de 01 kg: Farinha de trigo integral pacote de 1kg. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega</p>	PAC	8	75	R\$	6,80	R\$	510,00
1	47	<p>Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg: Características técnicas: deve ser fabricado a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. TIPO 1. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: para pão e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 KG. Prazo de validade: mínimo 6 meses Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. Marcas sugeridas: Maria Inês, Cotricampo e Orquídea. UNIDADE de 5 KGS</p>	PAC	156	1558	R\$	19,16	R\$	29.851,28



1	48	Farofa pronta de mandioca: Farofa pronta de mandioca sem pimenta. Embalagem aluminizada de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PAC	6	58	R\$	7,65	R\$	443,70
1	49	Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g: Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem a vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE	UN	48	474	R\$	9,83	R\$	4.659,42
1	50	Fermento Químico em pó Emb. 250 gr: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. - UNIDADE	UN	78	772	R\$	11,29	R\$	8.715,88



1	51	<p>Feijão : Novo, tipo 1, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. De fácil cozimento. Preferencialmente do tipo preto, porém também poderá ser entregue alguns quilos do branco, vermelho ou mouro, conforme solicitado. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 6 de 08/05/2020. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. KG</p>	KG	195	1949	R\$	9,66	R\$	18.827,34
1	52	<p>Gelatina sabores variados: com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais, acondicionada em sacos plásticos resistentes. Embalagem 35 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses</p>	UN	34	340	R\$	2,76	R\$	938,40
1	53	<p>Leite condensado: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.</p>	UN	60	600	R\$	7,68	R\$	4.608,00



1	54	Leite de coco embalagem de 200 ml: Espessante carboximetilcelulose e frasco carragena, conservador sorbato de potássio, benzoato de sódio e dióxido de enxofre, acidulante ácido cítrico e estabilizante goma guar. Sem glúten, embalagem de 200 ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém mínimo de 200ml do produto. - UNIDADE	UN	92	919	R\$	6,91	R\$	6.350,29
1	55	Lentilha Emb. 400 gr: Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e são. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. UNIDADE	PAC	284	2832	R\$	8,65	R\$	24.496,80
1	56	Louro: Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	PAC	8	77	R\$	13,63	R\$	1.049,51



1	57	Maionese: contendo Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco de Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Páprica, Aromatizante e Antioxidantes BHA, BHT e Ácido Cítrico. Embalagem de no mínimo 450 gramas	UN	37	368	R\$	9,82	R\$	3.613,76
1	58	Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g: Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - UNIDADE	PAC	96	954	R\$	6,66	R\$	6.353,64
1	59	Macarrão parafuso com ovos 500g: Macarrão tipo parafuso. Produto fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem acondicionada em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	PAC	211	2102	R\$	5,59	R\$	11.750,18
1	60	Macarrão espaqueti com ovos 500g: Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “talharim”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em bandeja plástica ou de isopor com embalagem externa plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. UNIDADE	PAC	244	2438	R\$	6,70	R\$	16.334,60



1	61	Massa tipo parafuso integral: produto composto por apenas farinha de trigo integral. Isento de outros ingredientes. Isento de corantes naturais ou artificiais. Não deverá conter leite e/ou ovos em sua composição. Acondicionado em embalagem de 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	PAC	12	117	R\$	8,39	R\$	981,63
1	62	Massa sem glúten e ovos: cortes diversos, produto fabricado a partir de farinhas sem glúten. Não deverá conter glúten em sua composição. Isento de ovos, inclusive traços. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	PAC	2	11	R\$	9,72	R\$	106,92
1	63	Massa seca para lasanha 500g: produto composto de sêmola de trigo, podendo conter corantes naturais urucum e cúrcuma. Produto pré-cozido, podendo ir direto ao forno. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	PAC	26	256	R\$	11,92	R\$	3.051,52
1	64	Massa de pastel: rolo 2kg	UN	24	240	R\$	29,29	R\$	7.029,60



1	65	Milho em conserva: Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido mínimo de 170g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a partir da data de entrega. UNIDADE 170g	UN	190	1893	R\$	4,33	R\$	8.196,69
1	66	Orégano: Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	PAC	36	356	R\$	6,70	R\$	2.385,20
1	67	Ovo de codorna conserva: vidro c/ 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	UN	20	192	R\$	18,93	R\$	3.634,56
1	68	Palmito em conserva: Picado, com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	UN	20	192	R\$	19,56	R\$	3.755,52
1	69	Paprica defumada: Páprica, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, aroma idêntico ao natural de fumaça e óleo de soja. Embalagem com 100g.	PAC	14	140	R\$	11,48	R\$	1.607,20
1	70	Paprica doce: Condimento de coloração vermelha obtido a partir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum. Embalagem de 100g.	PAC	26	258	R\$	11,48	R\$	2.961,84
1	71	Pepino em conserva vidro: Pepino em conserva vidro de 520 gramas	UN	32	312	R\$	15,01	R\$	4.683,12
1	72	Pêssego em calda: recipiente em lata lacrada, fechada, não amassada 500g	UN	17	170	R\$	14,66	R\$	2.492,20
1	73	Pimenta Branca: em pó. Embalagem de 100g	PAC	9	81	R\$	22,41	R\$	1.815,21
1	74	Pimenta preta: em pó. Embalagem de 100g	PAC	9	81	R\$	18,95	R\$	1.534,95



1	75	Pipoca: Milho para pipoca. Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto	PAC	206	2060	R\$	5,18	R\$	10.670,80
1	76	Polvilho azedo: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	PAC	115	1150	R\$	9,88	R\$	11.362,00
1	77	Polvilho doce: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	PAC	95	950	R\$	8,91	R\$	8.464,50
1	78	Refrigerante 2L: Refrigerante de cola, guaraná, laranja, limão, embalagem Pet de 2 litros	UN	103	1030	R\$	9,81	R\$	10.104,30
1	79	Refrigerante Pet Pequeno 200ml: cola, guaraná, laranja, limão. Prazo de validade: mínimo 6 meses	UN	520	5200	R\$	2,06	R\$	10.712,00
1	80	Sal moído e iodado Emb.1 Kg: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. UNIDADE	PAC	110	1094	R\$	3,09	R\$	3.380,46



1	81	Sagu: Sagu natural -Tapioca pérola ou sagú- “Pearl” (pérola) tapioca: é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos. embalagem de 500g. Especificações: Sagu (fécula de mandioca) em forma granulada; Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em embalagens contendo 500g cada	PAC	169	1690	R\$	6,79	R\$	11.475,10
1	82	Salamoníaco: Salamoníaco, bicarbonato de amônio, 100 gramas	UN	9	84	R\$	4,06	R\$	341,04
1	83	Schimier/Geleia 400g: Schimier/Geleia sabor sortido, embalagem de 400 gramas	UN	47	470	R\$	8,43	R\$	3.962,10
1	84	Geleia de fruta sem açúcar (Diet): sabores variados: morango, uva, pêssego ou maçã. Embalagem de no máximo 230g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	UN	4	35	R\$	17,18	R\$	601,30



1	85	<p>Suco de Uva Integral 1,5 l: Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.</p>	UN	153	1527	R\$	17,44	R\$	26.630,88
1	86	<p>Tempero Chimichurri: Ingredientes: cebola desidratada, salsa desidratada, alho desidratado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, cominho, manjeriço desidratado, sal, aroma artificial de galinha, óleo de soja, açúcar e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 100g</p>	UN	18	176	R\$	9,30	R\$	1.636,80



1	87	<p>Vinagre de maçã Emb 750 ml: Natural, sem conservantes. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio. Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto.</p> <p>UNIDADE</p>	UN	92	916	R\$	5,48	R\$	5.019,68
1	88	<p>Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml: Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900 ml do produto.</p> <p>UNIDADE</p>	UN	315	3144	R\$	9,75	R\$	30.654,00



1	89	<p>Uva passa preta: Uva-passa desidratada, preta, sem semente, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g.</p>	UN	6	58	R\$	6,77	R\$	392,66
1	90	<p>Uva passa branca: Uva-passa desidratada, BRANCA, sem semente, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g.</p>	UN	25	248	R\$	8,36	R\$	2.073,28
1	91	<p>Ameixa seca: sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g</p>	UN	6	58	R\$	8,59	R\$	498,22



1	92	<p>Água mineral com gás: Água mineral. Natural. Potável. Com gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.</p>	UN	283	2830	R\$	1,76	R\$	4.980,80
1	93	<p>Água mineral sem gás: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 500 mL, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.</p>	UN	678	6780	R\$	1,58	R\$	10.712,40
1	94	<p>Água mineral copo 200 ml: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em copos de 200 ml, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.</p>	UN	420	4200	R\$	1,49	R\$	6.258,00



1	95	Água mineral sem gás 1,5l: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 1,5litros, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	UN	120	1200	R\$	4,52	R\$	5.424,00
1	96	Água Mineral bombona 20 lts: Água Mineral bombona 20 lts:	UN	42	412	R\$	23,49	R\$	9.677,88
TOTAL LOTE 01:								R\$ 722.283,75	
LOTE 02 DOCES (EXCLUSIVO ME/EPP)									
2	1	Bombom pacote de 1kg: com recheio cremoso e cobertura de chocolate preto ou branco tipo sonho de valsa ou ouro branco - pacote 1kg, contendo aproximadamente 50 bombons. Prazo de validade: mínimo 6 meses	PAC	61	610	R\$	53,57	R\$	32.677,70
2	2	Caixa de bombom sortida de 250g: bombom de chocolate sortidos, caixa com 250g. Qualidade similar a garoto ou melhor. Prazo de validade: mínimo 6 meses	CX	38	380	R\$	15,67	R\$	5.954,60
2	3	Pirulito de frutas sortidas: Embalagem: Pacote com no mínimo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses	PAC	42	414	R\$	14,21	R\$	5.882,94
2	4	Balas Mastigáveis pct. com 02 kg: sabores diversos, Prazo de validade: mínimo 6 meses	PAC	55	542	R\$	10,00	R\$	5.420,00
2	5	Granulado sabor chocolate preto: 1kg	PAC	6	52	R\$	26,70	R\$	1.388,40
TOTAL LOTE 02:								R\$ 51.323,64	
LOTE 03 FRUTAS									



3	1	<p>Abacaxi pérola: Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). UNIDADE</p>	UN	364	3634	R\$	9,43	R\$	34.268,62
---	---	---	----	-----	------	-----	------	-----	-----------



3	2	KG	48	476	R\$	11,23	R\$ 5.345,48
<p>Abacate: Cor casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG</p>							



3	3	<p>Banana Prata: Cor - amarelo com ou sem pequenas áreas marrons Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG</p>	KG	1146	11454	R\$	7,23	R\$	82.812,42
---	---	---	----	------	-------	-----	------	-----	-----------



3	<p>Banana Caturra: Cor - amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	735	7349	R\$	6,27	R\$ 46.078,23
---	---	----	-----	------	-----	------	---------------



3	5	<p>Kiwi: Cor - casca marrom coberta de uma espécie de “micro pelos”. Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	37	369	R\$	21,59	R\$ 7.966,71
3	6	<p>Laranja Suco: fresca de 1ª qualidade, compacta inteira limpa aroma sabor e odor característicos, superfície externa isenta de terã, bolor e umidade (gosmenta), não estar danificada por lesão que afeta sua aparência rachadura, perfurações ou corte. KG</p>	KG	31	306	R\$	6,83	R\$ 2.089,98



3	7	<p>Limão Taiti: fresco de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração clara e esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas.</p> <p>KG</p>	KG	9	84	R\$	7,79	R\$	654,36
---	---	---	----	---	----	-----	------	-----	--------



3	8	<p>Manga: Cor - pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-alaranjada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	281	2807	R\$ 10,72	R\$ 30.091,04
3	9	<p>Maracujá: fresco de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. KG</p>	KG	15	146	R\$ 23,93	R\$ 3.493,78



3	10	<p>Maçã Nacional: Cor - casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	971	9706	R\$	10,08	R\$ 97.836,48
---	----	---	----	-----	------	-----	-------	---------------



3	11 Maçã Argentina: Cor - vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	KG	310	3096	R\$	15,33	R\$	47.461,68
---	---	----	-----	------	-----	-------	-----	-----------



3	12	<p>Melão amarelo: Cor - casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	86	856	R\$	9,63	R\$	8.243,28
---	----	--	----	----	-----	-----	------	-----	----------



3	13	<p>Melancia: tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Deverão estar inteiras e limpas. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG.</p>	KG	98	980	R\$	4,34	R\$ 4.253,20
---	----	--	----	----	-----	-----	------	--------------



3	14	<p>Mamão formosa: Cor - laranja intenso com ou sem tons esverdeados. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	352	3517	R\$	12,73	R\$ 44.771,41
3	15	<p>Morango: Características de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG</p>	KG	56	556	R\$	32,91	R\$ 18.297,96



3	16	<p>Pitaya: Características - primeira qualidade, suculenta, casca coloração rosa-viva, odor característico, agradável e doce. Tipo principal: pitaia-rosa de polpa vermelha. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato (ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Com aroma e sabor característicos do produto. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). Rosa, branca e amarela, conforme solicitado. KG</p>	KG	46	456	R\$	23,32	R\$	10.633,92
---	----	---	----	----	-----	-----	-------	-----	-----------



3	17	<p>Pera nacional: Cor - casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p> <p>Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas.</p> <p>KG</p>	KG	56	559	R\$	15,50	R\$	8.664,50
TOTAL LOTE 03:									R\$ 452.963,05
LOTE 04 HORTALIÇAS E LEGUMES									
4	1	<p>Alface crespa: Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE APROX. 250G cada</p> <p>UN</p>	UN	100	1000	R\$	4,96	R\$	4.960,00



4	2	Alho nacional: Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	UN	13	124,5	R\$	38,05	R\$	4.737,23
4	3	Batata inglesa branca: Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característico. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, cor esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	KG	793	7924	R\$	5,95	R\$	47.147,80
4	4	Batata doce: 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. KG	KG	40	398	R\$	5,69	R\$	2.264,62



4	5	<p>Beterraba: Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG</p>	KG	70	699	R\$	6,14	R\$	4.291,86
---	---	--	----	----	-----	-----	------	-----	----------



4	6	<p>Cenoura: Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas.</p> <p>KG</p>	KG	106	1051	R\$	6,59	R\$	6.926,09
---	---	---	----	-----	------	-----	------	-----	----------



4	7	<p>Cebola: Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	115	1143	R\$	5,69	R\$	6.503,67
4	8	<p>Chuchu: verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG</p>	KG	25	244	R\$	6,78	R\$	1.654,32



4	9	<p>Couve-Flor: Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE</p>	UN	68	676	R\$	12,89	R\$	8.713,64
4	10	<p>Mandioca descascada: Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.</p>	KG	42	419	R\$	10,61	R\$	4.445,59



4	11	<p>Repolho roxo: Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE</p>	UN	19	181	R\$	9,82	R\$	1.777,42
---	----	---	----	----	-----	-----	------	-----	----------



4	12	<p>Repolho: Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE</p>	UN	62	615	R\$	8,04	R\$ 4.944,60
---	----	--	----	----	-----	-----	------	--------------



4	<p>Ovos de galinha: Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acond. em bandejas com 12 (doze), bem. limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF.</p> <p>DÚZIA</p>	CX	216	2152	R\$	11,87	R\$	25.544,24
---	---	----	-----	------	-----	-------	-----	-----------



4	14	<p>Pimentão verde: Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG</p>	KG	55	547	R\$	12,07	R\$	6.602,29
4	15	<p>Tempero verde: Composto por salsa e cebolinha de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos ou amarelados, sem outras espécies vegetais misturadas, em maços 200 gramas</p>	UN	66	651	R\$	5,64	R\$	3.671,64



4	<p>Brócolis: Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE.</p>	UN	85	844	R\$	8,68	R\$ 7.325,92
---	--	----	----	-----	-----	------	--------------



4	17	<p>Moranga Cabotiá: Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescete (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG</p>	KG	17	164	R\$	5,11	R\$	838,04
4	18	<p>Milho verde in natura: Milho Verde - Espiga "in natura" descascada e limpa, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Embalados em saco plástico. DÚZIA.</p>	DÚZIA	74	735	R\$	27,47	R\$	20.190,45



4	19	<p>Tomate: Peso médio entre 120g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. KG</p>	KG	498	4972	R\$	8,86	R\$	44.051,92
TOTAL LOTE 04:									R\$ 206.591,34
LOTE 05 LEITE E DERIVADOS									
5	1	<p>Bebida láctea fermentada: sabores morango, coco, pêssego e salada de frutas. Máximo de 30g de CHO na porção de 200 ml. Refrigerado. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro. UNIDADE</p>	L	79	788	R\$	7,37	R\$	5.807,56



5	2	<p>Logurte natural integral: produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado e fermento lácteo, sem outros componentes, acondicionado em embalagem plástica contendo entre 165 ml a 170ml. Refrigerado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea). Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor. Unidade 170g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.</p>	UN	34	340	R\$	4,55	R\$	1.547,00
5	3	<p>Leite semidesnatado zero lactose: Leite de vaca semidesnatado "zero lactose", com adição de enzima lactase. Tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose. UNIDADE.</p>	L	87	870	R\$	6,32	R\$	5.498,40



5	4	<p>Leite integral longa vida UHT: Leite de vaca, do tipo “longa vida”, homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE</p>	L	2158	21577	R\$	6,04	R\$	130.325,08
5	5	<p>Leite em pó integral: Leite de vaca em pó integral instantâneo: contendo leite de vaca sem adição de açúcar ou maltodextrina. Apresentação acondicionado em embalagem empolietileno etalizado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou CISPOA. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. KG</p>	KG	21	205	R\$	45,54	R\$	9.335,70
5	6	<p>LEITE UHT SEMI-DESNATADO, acondicionado em embalagem tetra pack de 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como diabetes e condições designadas por médico ou nutricionista. UNIDADE</p>	L	23	225	R\$	6,05	R\$	1.361,25



5	7	Leite UHT desnatado: acondicionado em embalagem tetra pack de 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como diabetes.	L	23	225	R\$	6,27	R\$	1.410,75
5	8	Leite de amêndoa: Água, pasta de amêndoas, cálcio (fosfato tricálcio), sal, estabilizante goma gelana e goma guar, aromas naturais e lecitina de girassol. Livre de lactose, colesterol, glúten e soja. 100% plant based. Livre de aromas artificiais e açúcares. ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOAS. Litro Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	UN	2	20	R\$	18,19	R\$	363,80
5	9	Manteiga pura com sal embalagem 200g: Resfriada. (sem adição do corante de urucum) Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gorduras totais 8,0 a 8,3 g, sódio 90 a 95mg.	UN	305	3043	R\$	14,09	R\$	42.875,87
5	10	Margarina com sal: contendo gordura vegetal, baixo em gorduras saturadas, com no mínimo 70% de lipídios, pote com 500g, constando data de validade e fabricação, número e lote do produto, procedência e número de registro no SIF/DIPOA	UN	15	148	R\$	9,26	R\$	1.370,48
5	11	Nata: creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura, embalagem de 300g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	UN	36	353	R\$	11,43	R\$	4.034,79



5	12	<p>Queijo fatiado mussarela: Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 1kg. Tipo mussarela. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado a vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. – KG.</p>	KG	273	2727	R\$	52,62	R\$	143.494,74
5	13	<p>Queijo fatiado zero lactose: Queijo fatiado sem lactose, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deverá pesar em torno de 20g. Embalagem primária plástica transparente contendo no máximo 200g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. No ato da entrega a temperatura será verificada e não estando de acordo com a temperatura recomendada pelo fabricante o produto será devolvido para troca. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais</p>	KG	2	20	R\$	62,70	R\$	1.254,00



5	14	Requeijão: Requeijão cremoso, resfriado, contendo: Creme de leite, massa láctea (leite pasteurizado desnatado e fermento láctico), leite em pó, cloreto de sódio (sal), concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso mínimo de 200g	UN	62	620	R\$	9,16	R\$	5.679,20
TOTAL LOTE 05:									R\$ 354.358,62
LOTE 06 PANIFICADOS INDUSTRIALIZADOS									
6	1	Pão cachorro quente industrializado: Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	KG	290	2899	R\$	19,90	R\$	57.690,10



6	2	<p>Pão fatiado zero lactose: Produto indicado para intolerantes à lactose ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal ou animal e fermento biológico. Não deve conter leite e nem derivados. Não contém lactose O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade 500g Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose.</p>	UN	9	89	R\$	9,92	R\$	882,88
---	---	--	----	---	----	-----	------	-----	--------



6	3	<p>Pão fatiado de leite -emb de 500g: Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade</p>	UN	477	4762	R\$	9,44	R\$	44.953,28
TOTAL LOTE 06:									R\$ 103.526,26
LOTE 07 PANIFICADOS E MASSAS CASEIRAS									
7	1	<p>Cuca Recheada KG: Cuca com recheio e farofa doce – sabores de doce de leite, requeijão, framboesa e chocolate, macia sem presença de matérias estranhas, de sujidades, parasitas, larvas e bolores, devidamente embaladas, com presença de rotulagem indicando data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter no mínimo 800g do produto.</p>	KG	80	794	R\$	29,26	R\$	23.232,44



7	2	Cuca sem recheio KG: Cuca colonial SEM RECHEIO - Cuca a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Será rejeitado produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	KG	42	412	R\$	27,23	R\$	11.218,76
7	3	Pão Cacetinho KG: Pão Cacetinho -“Tipo Francês” – com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá ser do dia, quando solicitado. Pesando aproximadamente 50 gramas cada.	KG	598	5980	R\$	17,07	R\$	102.078,60
7	4	Pão de cachorro quente caseiro: Pão com aproximadamente 50G por unidade. Pão a base de farinha de trigo, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares, data de PRODUÇÃO: NÃO SUPERIOR Á 2 DIAS DA DATA DE ENTREGA, embalado em pacotes de no mínimo 400g. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); KG	KG	62	616	R\$	23,76	R\$	14.636,16



7	5	<p>Pão Caseiro Fatiado: Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado.</p> <p>Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.</p>	KG	98	980	R\$	20,88	R\$	20.462,40
7	6	<p>Pão Caseiro Integral: Pão de centeio ou integral - Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado.</p> <p>Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pão fatiado. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.</p>	KG	35	347	R\$	27,29	R\$	9.469,63



7	7	<p>Pão de milho: Pão a base de farinha de milho, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condiçõados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.</p>	KG	31	304	R\$	19,65	R\$	5.973,60
7	8	<p>Massa para Mini-Pizza: Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré -assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. – KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.</p>	KG	89	889	R\$	25,23	R\$	22.429,47
7	9	<p>Pão de queijo caseiro: Produto de primeira qualidade, congelado. Ingredientes permitidos: somente polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salmóniaco. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade mínima de 50g, acondicionados em embalagens de 0,5kg ou 1 kg.</p>	KG	443	4429	R\$	37,27	R\$	165.068,83



7	10	Bolachas caseiras : Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação. Bolachas de milho e manteiga.	KG	63	627	R\$	34,68	R\$	21.744,36
7	11	Massa fresca: refrigerada feita preparada de trigo e ovos. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem: bandejas de 500g. Registrado no órgão competente para comercialização	UN	87	864	R\$	10,21	R\$	8.821,44
TOTAL LOTE 07:								R\$ 405.135,69	
LOTE 08 CARNES E DERIVADOS									
8	1	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 acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. 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/DIPOA.	KG	8	72	R\$	52,36	R\$	3.769,92
8	2	Banha de porco: gordura animal, com etiquetas de identificação, validade, procedência e número de registro no SIF/DIPOA. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	12	112	R\$	13,46	R\$	1.507,52



8	3	<p>Carne bovina com osso: Tipo alcatra ou acém. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.</p>	UN	47	470	R\$	43,45	R\$	20.421,50
---	---	---	----	----	-----	-----	-------	-----	-----------



8	4	<p>Carne bovina de 2ª sem osso - tipo coxão de fora: Carne bovina de 2ª sem osso- tipo coxão de fora. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.</p>	UN	33	330	R\$	43,06	R\$	14.209,80
---	---	---	----	----	-----	-----	-------	-----	-----------



8	5	<p>Carne bovina moída: De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: deve seguir todas as recomendações contidas na Portaria nº 664/2022 que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. Ser manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a no máximo 01 kg. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no rótulo principal. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	KG	1164	11634	R\$	35,43	R\$ 412.192,62
---	---	---	----	------	-------	-----	-------	----------------

8	6	<p>Carne bovina paleta Em Cubos IQF: CARNE BOVINA CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado no método IGF (<i>Individually Quick Frozen</i>), com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.</p>	KG	174	1736	R\$	45,80	R\$	79.508,80
8	7	<p>Carne bovina de segunda, iscas, tipo paleta ou agulha: produto congelado, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	KG	93	926	R\$	35,15	R\$	32.548,90



8	8	<p>Carne bovina - Patinho: Carne bovina, tipo patinho. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	KG	278	2776	R\$	58,90	R\$ 163.506,40
8	9	<p>Coxa e sobre coxa de frango: inspecionada, sem tempero, com aspecto cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p>	KG	23	224	R\$	13,24	R\$ 2.965,76



8	10	<p>Linguicinha Mista: Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	KG	322	3214	R\$	29,98	R\$ 96.355,72
8	11	<p>Linguicã defumada calabresa: Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperaturas adequadas. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. KG</p>	KG	5	48	R\$	24,19	R\$ 1.161,12



8	12	Linguiça toscana: Linguiça toscana de 1ª: resfriada, com sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. kg	KG	365	3646	R\$	27,22	R\$	99.244,12
8	13	Mortadela: cozida com 100% de carne suína, fatiada e sem gordura resfriado entre 0 e 4°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	25	248	R\$	15,51	R\$	3.846,48



8	14	<p>Peito de frango sem osso e sem pele: Congelado. Sem osso e sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando. Obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. - KG</p>	KG	482	4814	R\$	26,27	R\$	126.463,78
---	----	--	----	-----	------	-----	-------	-----	------------



8	15	<p>Presunto sem capa de gordura embalagem de 01 kg: Presunto cozido sem capa de gordura, Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. 40g (03 fatias) 40 kcal, cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g, gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	KG	195	1944	R\$	36,44	R\$	70.839,36
---	----	---	----	-----	------	-----	-------	-----	-----------



8	16	<p>Pernil suíno com osso e pele: Congelada. Carne suína tipo pernil, com osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalada sacos plásticos transparentes, impermeabilizada internamente e lacradas não violadas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, tipo do corte, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	KG	250	2496	R\$	24,34	R\$	60.752,64
---	----	--	----	-----	------	-----	-------	-----	-----------



8	17	<p>Sobrecoxa de frango: Congelada. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG</p>	KG	492	4916	R\$	18,30	R\$	89.962,80
---	----	--	----	-----	------	-----	-------	-----	-----------



8	18	Filé de frango sem osso e sem pele congelado: Filé de frango sem osso e sem pele, congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1kg por embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deve apresentar validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Pacotes de mínimo 800g.	KG	281	2808	R\$	24,44	R\$	68.627,52
8	19	Salsicha: tipo “hot dog”- produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo abacaxitrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com índices de fermentação pútrida. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. KG	KG	48	478	R\$	17,52	R\$	8.374,56
8	20	Salame Colonial: Salame tipo italiano, peça inteira, de carne suína, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. KG	KG	20	194	R\$	43,21	R\$	8.382,74
TOTAL LOTE 08:								R\$ 1.364.642,06	



		LOTE 09 LOTE CHÁS IN NATURA SECOS (EXCLUSIVO ME/EPP)						
9	1	Chá de erva doce: Semente de erva-doce desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	UN	29	288	R\$	5,23	R\$ 1.506,24
9	2	Chá de camomila: Flores de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	UN	29	284	R\$	5,23	R\$ 1.485,32
9	3	Chá de hortelã: Folhas de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	UN	21	204	R\$	5,23	R\$ 1.066,92
TOTAL LOTE 9:								R\$ 4.058,48
		LOTE 10 Sucos naturais (EXCLUSIVO ME/EPP)						
10	1	Bebida de frutas natural: sem conservantes, não pasteurizado, congelado, sem adição de açúcares, de sabores: laranja, morango, maracujá, uva, abacaxi, abacaxi c hortelã, melancia, manga, mamão c laranja e bergamota em garrafas de 2l. Com registro no Mapa. Necessário amostra	UN	112	1120	R\$	25,08	R\$ 28.089,60
TOTAL LOTE 10:								R\$ 28.089,60
		LOTE 11 COPA E COZINHA (EXCLUSIVO ME/EPP)						
11	1	Colher de plástico descartável: pacotes com 50 unidades	PAC	4	35	R\$	8,96	R\$ 313,60
11	2	Copo descartável: Copo descartável biodegradável em polipropileno (PP), atóxico, 300 ml, branco ou transparente, para líquidos frios ou quentes, corpo frisado, bordas arredondadas não cortantes, sem telescopamento, com gravação indelével no corpo do copo da marca do fabricante e peso mínimo de 1,8 g. O produto deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 14865:2012. Acondicionamento em sacos plásticos, lacrados, contendo 100 unidades cada um.	PAC	26	260	R\$	12,80	R\$ 3.328,00
11	3	Garfo de plástico descartável: pacotes com 50 unidades	PAC	14	135	R\$	7,30	R\$ 985,50
11	4	Guardanapos: branco, pacote com 50 unidades (20x23 cm)	PAC	42	420	R\$	2,98	R\$ 1.251,60



11	5	Prato descartável (diâmetro 25cm): raso para refeição, Dimensões: Diâmetro 25 cm x Altura 2,7 cm, Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno).Embalagem com 50 unidades	PAC	23	230	R\$	28,23	R\$	6.492,90
11	6	Prato descartável(Diâmetro 15cm): Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .	PAC	61	610	R\$	3,65	R\$	2.226,50
11	7	Prato descartável(Diâmetro 21cm): Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .	PAC	71	710	R\$	4,28	R\$	3.038,80
11	8	Palito dental: caixa com 100 unidades	UN	46	456	R\$	2,71	R\$	1.235,76
11	9	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (3kg): com 100 unidades (3kg)	UN	9	81	R\$	9,72	R\$	787,32
11	10	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (5kg): com 100 unidades (5kg)	UN	8	71	R\$	10,18	R\$	722,78
11	11	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (7kg): com 100 unidades (7kg)	UN	7	61	R\$	14,08	R\$	858,88
11	12	Embalagem de papel para cachorro- quente: com 50 unidades. Medindo 14,5 cm x 12,5 cm do mínimo de 5 cm de profundida	PAC	36	360	R\$	4,60	R\$	1.656,00
11	13	Isqueiro portátil: isqueiro com chama pré ajustada, acendimento aproximado de 3.000 vezes selo holográfico do INMETRO, garantindo qualidade e segurança, em conformidade com o padrão ISO 9994. tipo isqueiro de bolso.	UN	11	105	R\$	6,42	R\$	674,10
11	14	Filme de PVC (cloreto de polivinila) transparente, aderente e atóxico, usado para embalar e conservar alimentos, seguindo as normas de segurança. Largura mínima do rolo 28 cm x 30m, sem serrilha. Deve ser embalado em saco plástico e reembalado em caixa de papelão, contendo dados de fabricação, controle de qualidade e procedência	UN	8	78	R\$	8,53	R\$	665,34
11	15	Rolo de papel alumínio: puro, com largura mínima de 30 cm x 7,5m, espessura mínima de 11 micras. Deve ser embalado individualmente em material protetor, contendo informações de identificação. O produto deve atender aos padrões de qualidade e resistência.	UN	8	78	R\$	7,82	R\$	609,96
TOTAL LOTE 11:								R\$ 24.847,04	
Total								R\$ 3.717.819,53	

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor estimado da contratação é de **3.717.819,53** (três milhões, setecentos e dezessete mil, oitocentos e dezenove reais e cinquenta e três centavos).

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas, nem interdependentes, para a viabilidade e a contratação desta demanda.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Com base na solução apresentada optou-se pela aquisição por meio da modalidade Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço por lote. Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados. Considerando que atualmente este órgão possui dois processos licitatórios vigentes referentes ao fornecimento de gêneros alimentícios, realizados nos exercícios de 2024 e 2025, informa-se que os quantitativos disponíveis em ambas as atas estão se esgotando, não sendo mais suficientes para atender à demanda dos setores até o final do exercício vigente.

Dessa forma, com o objetivo de garantir a continuidade da prestação dos serviços essenciais e evitar desabastecimento dos itens indispensáveis ao funcionamento regular deste órgão, faz-se necessária a abertura de novo processo licitatório.

Além disso, destaca-se que a **reunião dos gêneros alimentícios em uma única ata de registro de preços** trará benefícios significativos à administração pública, tais como:

- Melhor **organização e controle logístico** dos materiais;
- **Racionalização** dos processos de compras;
- Maior **eficiência na gestão contratual** e na fiscalização do fornecimento;
- Redução de riscos de **sobreposição de contratos** e inconsistências de execução.

Portanto, justifica-se a abertura de nova licitação com a finalidade de unificar os itens em uma ata única, garantindo o abastecimento regular dos produtos e a continuidade dos serviços públicos com planejamento, eficiência e economicidade.

Da aplicação da LC 123/06

A realização de licitações exclusivas para Microempresa e Empresas de Pequeno Porte está prevista na Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014. Ambos dispositivos



legais determinam que os órgãos e as entidades contratantes deverão realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Assim, considerando os valores de referência, a presente licitação se dará na forma híbrida, prevendo itens de participação exclusiva ME/EPP e, para o lote 2,9,10 e 11, de valor estimado acima de R\$ 80.000,00, a participação será de ampla concorrência.

10. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se contratar os itens descritos nesta solução com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades de cada secretaria requisitantes do Município de Ibirubá- RS. Além disso, visa atender as necessidades de cada secretaria, buscando a qualidade do atendimento ao público. Também visa, suprir a demanda dos gêneros alimentícios para a cumprir de forma exímia a execução dos cardápios, conforme legislação supracitada, destinado aos alunos da rede municipal de ensino, durante os dias letivos.

11. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o julgamento por item é regra geral nas contratações públicas, visando assegurar maior competitividade. Todavia, a mesma lei admite o julgamento por lote, desde que haja justificativa técnica fundamentada, garantindo-se que tal escolha atenda ao interesse público e aos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade.

Após análise da demanda descrita neste Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a aquisição de gêneros alimentícios por lote se mostra mais adequada e eficiente para a Administração Municipal de Ibirubá, pelos motivos a seguir expostos.

Em primeiro lugar, a contratação por lote proporciona uma racionalização logística e operacional significativa, considerando que as entregas devem ocorrer semanal, quinzenal ou mensalmente, em diversas unidades escolares e demais secretarias municipais, com prazos curtos e locais distintos. A concentração da responsabilidade em um único fornecedor por lote facilita a organização das entregas, reduz riscos de atrasos, evita a fragmentação logística e assegura o cumprimento rigoroso do cronograma definido pela nutricionista da rede de ensino.



Além disso, a contratação por lote garante a padronização da qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos. A execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exige uniformidade nos padrões nutricionais e na qualidade dos produtos, o que poderia ser prejudicado caso a contratação fosse realizada por item, com múltiplos fornecedores entregando marcas e qualidades diferentes. A centralização do fornecimento em um único responsável por lote assegura maior homogeneidade dos alimentos, reduzindo riscos à segurança alimentar, garantindo rastreabilidade dos produtos e conformidade com as normas sanitárias e nutricionais vigentes (Resoluções FNDE nº 06/2020 e nº 21/2021, Portarias da ANVISA).

Outro ponto relevante é a economicidade proporcionada pela contratação por lote, permitindo ao fornecedor negociar melhores preços junto aos seus próprios fornecedores, em razão do maior volume de compra, gerando ganhos de escala que se refletem em preços mais vantajosos para a Administração. A adjudicação por item, por sua vez, além de aumentar custos administrativos com a gestão de múltiplos contratos, empenhos e pagamentos, poderia resultar em preços unitários mais elevados e comprometer a vantajosidade global do certame.

Por fim, a aquisição por lote reduz riscos de descontinuidade no abastecimento, visto que a fragmentação do fornecimento entre diversos fornecedores eleva a probabilidade de inadimplementos parciais ou falhas em entregas, comprometendo a regularidade do serviço de alimentação escolar e demais ações institucionais do município. Ao centralizar a responsabilidade, a Administração garante maior controle contratual, clareza nas obrigações assumidas e maior facilidade na aplicação de penalidades em casos de descumprimento.

Diante do exposto, conclui-se que a opção pelo critério de julgamento por lote é tecnicamente justificável, assegurando maior eficiência administrativa, padronização da qualidade dos produtos, economia de recursos públicos e redução de riscos operacionais, atendendo de forma mais adequada ao interesse público e à finalidade da contratação. A medida está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e vantajosidade previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como às orientações dos Tribunais de Contas que admitem a adoção da licitação por lote quando tecnicamente fundamentada.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A CONTRATAÇÃO

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.



13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os serviços prestados pela CONTRATADA deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela Contratante.

É de responsabilidade da empresa que vier a ser contratada, adotar, no fornecimento dos produtos objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade constantes nas disposições descritas a seguir, bem como que sejam observados os requisitos ambientais do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO para uso de produtos de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Porém, destaca-se que, os itens devem ser acondicionados em embalagens atóxicas, por se tratar de gêneros alimentícios, não pode ser material reutilizado, devem estar acondicionados de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante da fundamentação exposta neste documento, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução para aquisição de gêneros alimentícios, para atender as solicitações dos diversos setores da Prefeitura municipal de Ibirubá - RS, mostra se viável tecnicamente e necessária, mediante a aprovação da Prefeita Municipal.

Ibirubá/RS, 18 de julho de 2025.

Everton Lagemann
Secretário da Administração e Planejamento

Ariélen Ferigollo de Souza
Nutricionista

