



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 Departamento Requisitante: Diversas Secretarias

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender diversas secretarias

3.1 A contratação pretende solucionar o problema seguinte:

A presente justificativa tem como objetivo fundamentar a necessidade e a importância da realização de um processo licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a encontros pedagógicos, conferências, reuniões, datas comemorativas, como dias das mães, dia dos pais, dia da mulher, dia das crianças, páscoa, campanhas nacionais entre outros.

4- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Esta descrição detalha os requisitos para a contratação de gêneros alimentícios destinados a encontros pedagógicos, conferências, reuniões, datas comemorativas, como dias das mães, dia dos pais, dia da mulher, dia das crianças, páscoa, campanhas nacionais entre outros.

Critérios de Qualidade

Os produtos devem atender aos seguintes critérios de qualidade:

- **Certificação:** Produtos devem possuir certificação de órgãos competentes (ANVISA, MAPA).
- **Validade:** Produtos devem ter prazo de validade mínimo conforme especificado nas descrições dos produtos.
- **Conformidade:** Produtos devem estar em conformidade com as normas de segurança alimentar e nutricional vigentes.
- **Embalagem:** Produtos devem ser entregues em embalagens íntegras, sem danos, que garantam a conservação e qualidade do alimento.

5. Condições de Entrega

As condições de entrega devem obedecer aos seguintes requisitos:

- **Frete:** Entrega será por conta do fornecedor, sem custo adicional para a instituição.
- **Local de Entrega:** Rua Goiais N 426 N bairro Tertulia(Almoxarifado)



- Prazos: Entrega dos produtos deve ocorrer no prazo máximo de 10(dez)dias úteis após a emissão do pedido.
- Horário de Entrega: As entregas devem ser realizadas de Segunda a Sexta feira, entre 07:00 às 13:00
- Critérios de Avaliação e Seleção

Os critérios de avaliação das propostas incluirão:

- Preço: O preço ofertado será avaliado levando em consideração o menor preço global.
- Qualidade: Avaliação da conformidade dos produtos com as especificações técnicas.
- Prazo de Entrega: Capacidade de cumprir com os prazos estabelecidos.
- Capacidade Técnica: Histórico e capacidade do fornecedor em atender contratos similares.

Documentação Necessária

Os fornecedores deverão apresentar a seguinte documentação:

- Proposta Comercial: Detalhamento dos preços e condições de fornecimento.
- Certidões Negativas: Certidões negativas de débitos fiscais e trabalhistas.
- Certificações de Qualidade: Documentação que comprove a conformidade dos produtos com os critérios de qualidade.
-

5 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

Este levantamento de mercado tem como objetivo fundamentar o processo licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a encontros pedagógicos, conferências, reuniões, datas comemorativas, como dias das mães, dia dos pais, dia da mulher, dia das crianças, páscoa, campanhas nacionais entre outros.

A coleta de dados e a análise do mercado são essenciais para garantir a competitividade, a transparência e a eficiência na contratação.

Metodologia

O levantamento de mercado foi realizado através das seguintes etapas:

- Consulta a bancos de dados de preços públicos e registros de preços anteriores.
- Verificação de referências e histórico de atendimento de fornecedores.

5.1 Analisando o mercado, entendem-se viáveis as seguintes alternativas, abaixo indicadas com os seus prós e contras:

Analisando o mercado, foram identificadas as seguintes alternativas viáveis para o processo licitatório de gêneros alimentícios, cada uma com seus prós e contras:



Compra Direta de Fornecedores Locais

Prós:

- Rapidez na Entrega: Fornecedores locais podem garantir uma entrega mais rápida, reduzindo o tempo de espera pelos produtos.
- Apoio ao Comércio Local: Estimula a economia local e fortalece a relação com fornecedores da região.
- Facilidade de Comunicação: Proximidade física facilita a comunicação e a resolução de problemas de forma mais ágil.

Contras:

- Variedade Limitada: Menor variedade de fornecedores pode limitar a competitividade e a diversidade dos produtos.
- Possíveis Preços Mais Altos: Fornecedores locais podem ter preços mais altos devido a menores volumes de compra e menos competição.
- Capacidade de Fornecimento: Pode haver limitações na capacidade de fornecer grandes quantidades de produtos.

Compra de Grandes Distribuidores Nacionais

Prós:

- Competitividade de Preços: Maior concorrência entre distribuidores pode resultar em preços mais baixos e melhores condições de pagamento.
- Variedade de Produtos: Acesso a uma gama mais ampla de produtos e marcas, garantindo maior diversidade e qualidade.
- Capacidade de Fornecimento: Grandes distribuidores têm capacidade para atender a demandas maiores, com regularidade e pontualidade.

Contras:

- Tempo de Entrega: Prazo de entrega pode ser maior devido à distância e à logística de transporte.
- Menor Apoio Local: Não beneficia diretamente o comércio local, podendo ser visto negativamente pela comunidade.
- Complexidade na Comunicação: A comunicação pode ser menos ágil devido à distância e à estrutura organizacional mais complexa.

Aquisição por Registro de Preços

Prós:

- Flexibilidade: Permite aquisições conforme a necessidade, sem a necessidade de realizar um novo processo licitatório para cada compra.
- Previsibilidade: Fornecedores se comprometem a manter os preços por um período determinado, proporcionando previsibilidade no orçamento.



- Agilidade: Reduz o tempo necessário para aquisição dos produtos, uma vez que o registro de preços já foi realizado previamente.

Contras:

- Qualidade Variável: Pode haver variações na qualidade dos produtos ao longo do período de vigência do registro de preços.
- Dependência de Fornecedores: Dependência maior dos fornecedores selecionados no registro de preços, com possíveis dificuldades na substituição em caso de problemas.
- Complexidade na Gestão: Requer uma gestão cuidadosa para monitorar a conformidade dos fornecedores com as condições estabelecidas no registro de preços.

Cada alternativa apresenta vantagens e desafios específicos. A escolha da melhor opção deve considerar os objetivos da instituição, as características do mercado local, e a capacidade de gestão do processo licitatório. Recomenda-se uma análise mais aprofundada, envolvendo todos os stakeholders, para determinar a alternativa que melhor atenda às necessidades e prioridades da instituição.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A descrição da solução como um todo para o processo licitatório de gêneros alimentícios envolve diversos aspectos que devem ser considerados para garantir uma contratação eficaz e adequada às necessidades da instituição ou órgão público. Aqui está uma descrição abrangente da solução:

Objetivo da Contratação

A contratação de gêneros alimentícios visa atender às seguintes necessidades:

- Garantir a qualidade nutricional das refeições oferecidas.
- Assegurar a regularidade no fornecimento dos alimentos, evitando interrupções.
- Obter os melhores preços por meio de uma concorrência justa e transparente.
- Atender às normas e regulamentos vigentes de segurança alimentar e saúde pública.

Critérios de Avaliação e Seleção

Os critérios de avaliação e seleção dos fornecedores incluirão:

- Preço: Menor preço global ofertado para os itens especificados.
- Qualidade: Conformidade com as especificações técnicas e normas de segurança alimentar.
- Prazo de Entrega: Capacidade de atender aos prazos estabelecidos no contrato.
- Capacidade Técnica: Histórico de fornecimento e referências de clientes anteriores.
- Gestão do Contrato

A gestão do contrato será realizada da seguinte maneira:



- Monitoramento da Qualidade: Verificação contínua da conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas.
- Avaliação de Desempenho: Avaliação periódica do desempenho do fornecedor, incluindo pontualidade e qualidade dos produtos.
- Ajustes Contratuais: Realização de ajustes no contrato conforme necessário, com base nas avaliações de desempenho e mudanças nas necessidades da instituição.
- Comunicação: Manutenção de uma comunicação eficaz e aberta com os fornecedores para resolução rápida de quaisquer problemas.

Conclusão

A solução proposta visa garantir a aquisição de gêneros alimentícios de alta qualidade, com preços competitivos e condições de fornecimento que atendam às necessidades da instituição. Através de uma licitação transparente e bem estruturada, espera-se selecionar os melhores fornecedores, assegurando a continuidade e qualidade das refeições fornecidas.

6.1 Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, sopesando-se os prós e contras de cada uma delas, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é...

É a contratação de fornecedores regionais e nacionais.

Essa decisão é baseada nos seguintes pontos:

Variedade de produtos: Os fornecedores regionais e nacionais oferecem uma ampla variedade de produtos, permitindo uma escolha mais diversificada que atenda às necessidades específicas da instituição.

Qualidade e preço competitivo: É possível encontrar produtos de boa qualidade a preços competitivos entre os fornecedores regionais e nacionais, garantindo um equilíbrio entre qualidade e custo.

Proximidade e prazos de entrega: Os fornecedores regionais e nacionais geralmente têm prazos de entrega mais curtos em comparação com os fornecedores internacionais, devido à proximidade geográfica, o que permite uma resposta mais rápida às necessidades da instituição.

Redução de custos de transporte: A contratação de fornecedores regionais e nacionais contribui para a redução dos custos de transporte, pois elimina a necessidade de importação de materiais, resultando em economia para a instituição.

Facilidade de comunicação e suporte: A proximidade geográfica facilita a comunicação e o acesso ao suporte técnico e assistência pós-venda, garantindo uma resposta rápida a quaisquer problemas que possam surgir.

Estímulo à economia nacional: Ao optar por fornecedores regionais e nacionais, a instituição contribui para o fortalecimento da economia local e nacional, apoiando empresas domésticas e gerando empregos.



Portanto, a contratação de fornecedores regionais e nacionais é considerada a melhor solução para garantir a satisfação do interesse público na licitação de gêneros alimentícios atendendo aos requisitos de qualidade, prazo, custo e suporte técnico de forma eficiente e sustentável.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Para se chegar na estimativa das quantidades a serem contratadas, primeiramente foi feito o levantamento das necessidades de cada secretaria, sendo assim, foi encaminhado para este departamento relatórios com os quantitativos de cada secretaria.

Revisão do Orçamento Disponível: foi verificado o orçamento disponível para a aquisição dos gêneros alimentícios, se ajustando as quantidades conforme necessário para garantir que o processo licitatório esteja alinhado com as limitações orçamentárias da instituição.

Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	ABACAXI - PEROLA, COM COROA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA ENTREGA, PESANDO APROXIMADAMENTE POR UNIDADE ENTRE 1 A 1,5KG	UNIDADE	1.000
02	ABÓBORA KABOTIÁ - GRANDE SELECIONADA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM	KG	450
03	ABOBRINHA - BRASILEIRA, BOA QUALIDADE, E COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTA	KG	500



	DE ENFERMIDADES, ISENTA DE INFERMIDADES, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS		
04	ACHOCOLATADO EM PÓ 400 GRAMAS	PCT	2.595
05	AÇÚCAR CRISTAL SACAROSE OBTIDA a partir do caldo de cana-de- açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente original de fábrica de 2 kg 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.	PCT	7.020
06	AGUA MINERAL 12X500 ML	PCT	1.685
07	AGUA MINERAL COM GAS 500 ML PACOTE COM 12 UNIDADES	PCT	1.315
08	ÁGUA MINERAL COPO 300 ML	UNIDADE	1.950
09	AGUA MINERAL DE 20 LT GALÃO A BASE DE TROCA	GALÃO	1.290
10	AGUA MINERAL SEM GÁS COPO DE 200 ML	UNIDADE	1.400
11	ALFACE PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA E COR, TÍPICOS DA VARIEDADE. NADA QUE ALTERE A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA	MAÇO	980



	TÍPICA. DEVEM SER FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO DE DANOS POR ELES PROVOCADOS; ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS E DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. NÃO APRESENTAR PARASITAS E LARVAS.		
12	ALHO A GRANEL GRANDE, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente e sujidades	KG	860
13	AMEIXA PRETA SECA - OBTIDA DE FRUTAS MADURAS, INTEIRAS_EM CALDA, LIVRE DE FERMENTACOES	LATA	130
14	AMENDOIM - CRU\, COM PELE\, CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS\,SAOS\,LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE\, SEM FERMENTACAO E MOFO\, ISENTO DE SUJIDADES\,PARASITAS E LARVAS\, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE\,ATOXICO	PACOTE	700
15	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE	PCT	510



	UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. O AMIDO DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA 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. EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
16	ARROZ BRANCO SUBGRUPO POLIDO classe longo fino, agulha, tipo 1 isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica de 5 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	PCT	2.465
17	AZEITONA EM CONSERVA - VERDE, INTEIRA E SEM CAROCO, IMERSA EM	VIDRO	350



	LIQUIDO, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM VIDRO LACRADO E VEDADO, DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO		
18	BACON DEFUMADO, SEM PELE, DEFUMADO EMBALADO À VÁCUO, 50% DE CARNE, 50% DE GORDURA, COM IDENTIFICAÇÃO DE MARCA E VALIDADE	KG	1.357
19	BALA MASTIGÁVEL TIPO TOFFE SORTIDAS PACOTE DE 200 GRAMAS	UNIDADE	10.980
20	BANANA DA TERRA - GRANDE COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIA, NÃO PODE ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITOS E ODORES ESTRANHOS. DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, IN NATURAL, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, CASCA AMARELO-ESCURA, POLPA BEM CONSISTENTE, DE COR ROSADA E TEXTURA MACIA E COMPACTA. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS,	KG	350



	DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES IMPOSTOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.		
21	BANANA MAÇÃ GRANDE com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos e odores estranhos	KG	1.770
22	BANANA NANICA GRANDE com médio grau de maturação, procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos e odores estranhos	KG	1.820
23	BATATA DOCE - DE BOA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, (RACHADURAS E CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA - BRANCA/ROXA/AMARELA. TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS,	KG	265



	PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, ESTES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM.		
24	BATATA INGLESA GRAÚDA SELECIONADA, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1.520
25	BATATA PALHA 500	PACOTE	1.480
26	BEBIDA LÁCTEA COM SABORES DE COCO E MORANGO 1 LITRO	LITRO	1.230
27	BETERRABA - DE PRIMEIRA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. HORTIFRUTI DE ELEVADA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, SELECIONADOS E	KG	350



	SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, ESTES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR O PESO NA EMBALAGEM		
28	BISCOITO DOCE 400 G	PACOTE	100
29	BISCOITO DOCE COM RECHEIO - DIVERSOS SABORES, COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ACÚCAR, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FILME BOPP, PESANDO: 130G	PACOTE	600
30	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - 345 G - LEITE, COCO, CHOCOLATE	PACOTE	5.145
31	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA 345 G	PACOTE	7.640
32	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER - 300	PACOTE	7.690
33	BOLO, com 02 camadas de bolo seco, em cuja massa deve conter: ovos, farinha de trigo,	KG	100



	açúcar, fermento em pó e leite sem emulsificante e sem conservantes; altura máxima de cada camada de 2,5cm; Tamanho 46 cm de largura e 23 metros de comprimento; COBERTURA de Chantilly, usar Papel arroz personalizado em um mínimo de 10m sobre o bolo, a personalização do papel arroz deveser conforme determinação da comissão, o restante decorar com Chantilly utilizando "bicos de confeitiro"; 01 camada de RECHEIO, no mínimo de 1,5cm de altura, sendo variado entre: " 1 - quatro leites, contendo: Leite condensado, creme de leite sem soro, leite de coco e leite em pó. " 2 - Creme de baunilha com coco ralado em flocos; " 3 - Creme confeitiro com polpa de morango; O bolo deveser ter um mínimo de 7,5 cm de altura. A empresa deveser fornecer a forração do tabuleiro conforme orientação da comissão		
34	BOLOS RECHEADOS EM SABORES VARIADOS, SENDO: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE FUBÁ, BOLO DE LARANJA, BOLO DE MANDIOCA, AMBOS COM COBERTURA E RECHEIO	KG	100
35	BOLOS SIMPLES TIPO CASEIRINHO EM SABORES VARIADOS, SENDO: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE FUBÁ, BOLO DE LARANJA, BOLO DE MANDIOCA, AMBOS APENAS COM COBERTURA	UNIDADE	510



36	BOMBONS DE CHOCOLATE- EMBALADOS INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTI DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1KG	SACO	3.170
37	BOMBONS SORTIDOS, CAIXA CONTENDO NO MINIMO 250G, DE BOA QUALIDADE, CONTENDO: BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE RECHEADO COM AMENDOIM CARAMELIZADO, BOMBOM RECHEADO COBERTO COM FLOCOS E CHOCOLATE, BOMBOM RECHEADO COM COCO, BOMBOM AO LEITE AREADO, BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE BRANCO, BOMBOM DE CHOCOLATE RECHEADO COBERTO COM FLOCOS E CHOCOLATE BRANCO, BOBOM DE CHOCOLATE RECHEADO COM LEITE MALTADO, BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR DE MORANGO, BOMBOM RECHEADO COBERTO COM FLOCOS E CHOCOLATE, BOMBOM RECHEADO COBERTO COM BISCOITO SABOR CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO, BOMBOM DE CHOCOLATE RECHEADO COM CAMELO, SIMILAR OU SUPERIOR A MARCA NESTLÉ OU GAROTO.	CAIXA	4.500



38	BOTIJÃO DE GÁS 13 KG - CASCO VAZIO	UNIDADE	26
39	CACAU EM PÓ - CACAU - EM PÓ SOLÚVEL, OBTIDO DA MISTURA DE 100% DE CACAU - CACAU EM PÓ, OBTIDO DO PROCESSAMENTO DE GRÃOS DE CACAU SECOS E TORRADOS. COM SABOR MAIS INTENSO E AMARGO, POIS É COMPOSTO POR SÓLIDOS DE CACAU. ALCALINO, OU SEJA, TEM UMA TONALIDADE MAIS ESCURA COM TONS MAIS AVERMELHADOS, SABOR MAIS SUAVE E SE MISTURA FACILMENTE A OUTROS INGREDIENTES, VISTO QUE ABSORVE LÍQUIDOS MAIS RAPIDAMENTE. 100% CACAU, RICO EM FIBRAS, ZERO AÇÚCARES, ISENTOS DE SÓDIO, DE GLÚTEN E DE LACTOSE. EMBALADO EM PACOTES COM 200G, ONDE EM UMA PORÇÃO DE 20G CONTENHA 55 KCAL, 3,7G DE CARBOIDRATO, 4,6G DE PROTEÍNA, 7G DE FIBRA, 2,2G DE GORDURA TOTAL, 0G DE GORDURA TRANS, 1,3G DE GORDURA SATURADA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UNIDADE	1.250
40	CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ESPECIE 100% ARÁBICA,BEBIDA SABOR TIPO INTENSO,BEBIDA DURA, EMBALAGEM EM PACOTES DE 500 GRAMAS,ASPECTO: GRÃOS DOS TIPOS 2 A 6 DA COB CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: GRÃOS	PACOTE	4.505



	TORRADOS E MOÍDOS COM PONTO DE TORRA VARIANDO ENTRE 50 E 65 PONTOS DE DISCO AGTRON, CORRESPONDENTE A INTERVALO MÉDIO CARACTERISTICAS QUIMICAS COMPROVADAS ATRAVÉS DE LAUDOS		
41	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMBALAGEM A VÁCUO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, SELO DE PUREZA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ - ABCI, PACOTE 500 GRAMAS, IGUAL OU SUPERIOR A MARCA CABOCLO	PACOTE	10.640
42	CANELA EM PAU, OBTIDA DA PLANTA, PEDACOS DE PAUS LIMPOS_A GRANEL, PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO, COM ASPECTOS CHEIROS AROMATICOS E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, ACONDICIONADA EM MATERIAL PLASTICO	SACHÊ	500
43	CANELA EM PO 30 GRAMAS	UNIDADE	450
44	CANJICA BRANCA 500G	PACOTE	50
45	CAQUI - DE PRIMEIRA QUALIDADE. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E	KG	220



	TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA.		
46	CARNE BOVINA - TIPO ACEM, SEM OSSO, EM PEÇA INTEIRA., CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA., EMBALADA EM EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, INSPECIONADA PELO SIF	KG	1.120
47	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA DE PRIMEIRA, PEÇA INTEIRA PARA BIFE, CONGELADA, NO MAXIMO 10 POR CENTO DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, INSPECIONADA PELO SIF	KG	525
48	CARNE BOVINA - TIPO CONTRA FILE, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO	KG	750
49	CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO., CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA., EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO.	KG	400
50	CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10%	KILO	400



	DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE,ATOXICO, PESANDO ENTRE 2 E 5KGS		
51	CARNE BOVINA - TIPO PALETA DE SEGUNDA, GROSSA, EM CUBOS, CRUA, CONGELADA, MAGRA, INSPECIONADA, COM NO MAXIMO 5% DE GORDURA, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERISTICOS, CONGELADA E EMBALADA A VACUO. EMBALAGEM PLASTICA, TRANSPARENTE E ADEQUADA AO PRODUTO, RESISTENTE, CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, ETIQUETADA DE PESO E DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, DEVE TER CONTROLE SANITARIO PREVISTO EM LEI COMO SERVICO DE INSPECAO MUNICIPAL (SIM) OU SERVICO DE INSPECAO ESTADUAL (SISE) OU SERVICO DE INSPECAO FEDERAL (SIFE)	KG	700
52	CARNE BOVINA - TIPO PATINHO, PECA INTEIRA, RESFRIADO, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE,ATOXICO	KG	600
53	CARNE BOVINA DE 2o , acém ou paleta, sem osso, pelanca e baixo teor de gordura; em pedaços (cubos) de cor vermelha	KG	620



	brilhante ou púrpura resfriada (0o a 4o) provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. De aspecto firme não amolecido nem pegajoso, cor uniforme sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio. As carnes deverão ser entregues em embalagem de plástico transparente, contendo a quantidade solicitada pela creche ou escola, devidamente fechada, higienizada e livre de qualquer sujidade. A embalagem deve apresentar PESO e DATA em que foram pesadas, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferência da mercadoria. A temperatura da carne não deverá chegar ao local de entrega com temperatura superior a 4o onde posteriormente serão imediatamente submetidos ao processo de congelamento.		
54	CARNE BOVINA MOÍDA. Corte bovino Acém ou Paleta, Carne resfriada, cor vermelha brilhante ou púrpura, sem miúdos, peles e baixo teor de gordura, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Cor uniforme sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio. Não serão aceitos produtos onde se perceba a olho nu que existe mais gordura do que carne no processo. As carnes deverão ser entregues em embalagem de plástico transparente, contendo a quantidade solicitada pela	KG	1.600



	creche ou escola, devidamente fechada, higienizada e livre de qualquer sujidade. A embalagem deve apresentar PESO e DATA em que foram pesadas, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferência da mercadoria. A temperatura da carne não deverá chegar ao local de entrega com temperatura superior a 4o onde posteriormente serão imediatamente submetidos ao processo de congelamento		
55	CARNE BOVINA TIPO PONTA DE PEITO	KG	300
56	CARNE DE CHARQUE charque tradicional sem adição de conservantes. Tipo ponta de agulha. Embaladas em sacos plásticos transparentes e atóxico, a vácuo, limpo, não violado, resistente. Com prazo de validade mínima de 3 meses após a entrega. Embalagem aproximada de 500 gramas	PACOTE	1.280
57	CARNE SUÍNA sem osso e sem pele, de cor vermelha brilhante, resfriada (0o a 4o) provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. De aspecto firme não amolecido nem pegajoso, cor uniforme (rosada) sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio. A carne deverá ser recebida sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento. Não serão aceitos produtos com indícios de formação de cisticercos. As carnes deverão ser entregues em	KG	100



	embalagem de plástico transparente, contendo a quantidade solicitada pela creche ou escola, devidamente fechada, higienizada e livre de qualquer sujidade. A embalagem deve apresentar PESO e DATA em que foram pesadas, para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferência da mercadoria.		
58	CEBOLA BRANCA SELECIONADA fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1.590
59	CENOURA - DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESOES DE ORIGEM SEM RACHADURAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA EM SACO PLASTICO ATOXICO, PESO POR QUILO	KG	695
60	CHA - CAMOMILA, CONSTITUIDO DE FLORAIS INTEIROS, DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS DESSECADOS, DE COR AMARELA PARDACENTA, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA -	CAIXA	300



	CAIXA 10 G COM 10 UNIDADES		
61	CHÁ MATE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CHÁ DE ERVA MATE, CAIXA COM 250 GRAMAS, ERVA MATE CONSTITUÍDO DE FOLHAS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS; DE COR VERDE AMARRONZADA ESCURA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; ISENTO DE SUJIDADES E LARVAS.	CAIXA	5.515
62	CHANTILY - EM CREME, OBTIDO DO CREME DE LEITE, ASPECTO CREMOSO, COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS CONTENDO 1 L	LITRO	130
63	CHEIRO VERDE - COMPOSTO DE CEBOLINHA E SALSINHA. PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO SER PROCEDENTES DE PLANTAS SADIAS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, APRESENTAREM GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIAS DA VARIEDADE; ESTAREM LIVRES DE INSETOS E DOENÇAS,	KG	430



	ASSIM COMO DE SEUS DANOS. ISENTA DE TERRA ADERENTE, UMIDADE ANORMAL, ODORES E SABORES ESTRANHOS. O MAÇO DEVER SE LEVEMENTE AMARRADO. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, ESTES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ CONTER PESO NA EMBALAGEM		
64	CHOCOLATE - AO LEITE, TIPO BARRA, PREPARADO COM CACAU, ACUCAR, LEITE, LICOR DE CACAU., MANTEIGA DE CACAU E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBALADO EM PAPEL LAMINADO, PACOTE 250 GRAMAS	UNIDADE	200
65	CHOCOLATE - AO LEITE, TIPO GRANULADO, PREPARADO COM CACAU, ACUCAR, LEITE, LICOR DE CACAU., MANTEIGA DE CACAU E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, EMBALADO EM SACO, PACOTE CONTENDO 250 GRAMAS	UNIDADE	350
66	CHOCOLATE - BRANCO EM BARRA, INDICADO NO PREPARO DE BOMBONS, OVOS DE PASCOA, BOLOS E TORTAS. INGREDIENTES: ACUCAR, LEITE EM PO INTEGRAL, MANTEIGA DE CACAU, LACTOSE, GORDURA VEGETAL, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE, PACOTE 250 GRAMAS	UNIDADE	150



67	CHOCOLATE - DO TIPO OVO DA PASCOA, DE CHOCOLATE AO LEITE, INGREDIENTES: ACUCAR, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PO INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PO, GORDURA VEGETAL, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE, CONTEM DERIVADOS DE LEITE E SOJA, PODE CONTER AMENDOIA, CEVADA, CASTANHA-DE-CAJU, AVELA, AMENDOIM, TRIGO E LETEX NATURAL, CONTEM LACTOSE, CONTEM GLUTEN, O PRODUTO SERA EMBALADO EM FOLHA ALUMINIO E/OU CELOFONE CONTENDO 150 A 200G	UNIDADE	5.000
68	CHUCHU GRANDE SELECIONADO VERDE, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	KG	200
69	COCO RALADO - AMENDOAS DE COCO PURO, PARCIALMENTE DESIDRATADO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LÍPIDIOS ENTRE 35% A 60%, ISENTO DE	PACOTE	1.270



	IMPUREZAS, SUJIDADES E RANCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA		
70	COCO RALADO - SEM ACUCAR, SEM GORDURA TRANS, EMBALAGEM COM 100 GRAMAS	UNIDADE	270
71	COLORAU, colorífico natural a base de urucum, pacote de 500 gramas	PACOTE	485
72	COSTELA MINGA	KG	300
73	COSTELA RIPA	KG	1.240
74	COUVE - TIPO COUVE-FLOR, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA		
75	COUVE TIPO MANTEIGA - COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA, TALO VERDE. PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS	KG	300



	RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ CONTER O PESO NA EMBALAGEM.		
76	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. Embalada, cor amarela-rosada, congelada até -12o provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. De aspecto firme não amolecido nem pegajoso, cor uniforme sem manchas esverdeadas ou pardacentas e odor próprio	KG	3.540
77	COXAO MOLE BOVINO	KG	2.738
78	CRAVO DA ÍNDIA - EMBALAGEM CONTENDO 10 GRAMAS	PACOTE	470
79	CREME DE LEITE 300 GRAMAS LATA	UNIDADE	550
80	CREME DE LEITE EMBALAGEM TETRA PAK 200G	UNIDADE	820
81	DOCE DE FRUTA EM CALDA - SABOR DE DE ABACAXI, COMPOSTO E OBTIDA DE FRUTAS EM PEDACOS, COZIDO EM AGUA E ACUCAR, PREPARADO COM FRUTAS SAS E LIMPAS, ISENTO DE PARASITAS,SUJIDADES E LARVAS, COM ASPECTO,COR E SABOR PROPRIOS, SEM ADICAO DE AROMATIZANTES E	LATA	210



	COLORAÇÃO ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA, LATA CONTENDO 400 G		
82	DOCE DE FRUTA EM CALDA - SABOR DE DE PESSEGO, COMPOSTO E OBTIDO DE FRUTAS INTEIRAS OU PEDACOS, COZIDO COM AGUA E ACUCAR, PREPARADO COM FRUTAS SAS E LIMPAS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, COR E SABOR PROPRIOS, SEM AROMATIZANTES E COLORACOES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ENTREGA, LATA CONTENDO 400 G	LATA	210
83	DOCE DE LEITE - TIPO CREMOSO, EM PASTA, COMPOSTO DE LEITE E AÇÚCAR - DOCE DE LEITE EM POTE PLÁSTICO DE 400G CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): CONSISTÊNCIA CREMOSA OU PASTOSA, SEM CRISTAIS PERCEPTÍVEIS SENSORIALMENTE; COR CASTANHO CARAMELADO PROVENIENTE DA REAÇÃO DE MAILLARD; SABOR E ODOR DOCE CARACTERÍSTICO, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS AQUELES QUE ESTIVEREM COM AS EMBALAGENS ESTUFADAS, AMASSADAS, TRINCADAS, APRESENTAREM VAZAMENTOS NAS TAMPAS, FORMAÇÃO DE ESPUMAS, OU QUALQUER OUTRO SINAL DE	UNIDADE	350



	ALTERAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM 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. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES.		
84	DOCE EM PASTA - OBTIDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DE GOIABA, CONTENDO PROCESSADA, LIVRE DE RESÍDUOS, TIPO EM CREME OU PASTA, CLASSIFICADO EM COMPOSTO DE FRUTAS SELECIONADAS, ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS	LATA	550
85	EMULSIFICANTE PARA MASSAS - DE PRIMEIRA QUALIDADE, UTILIZADO NA PRODUÇÃO DE MASSA PARA BOLO , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ADEQUADA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, POTE CONTENDO 200 G	POTE	170
86	ERVA - MATE PARA TERERÉ - COMPOSIÇÃO: ERVA MATE (FOLHAS E OUTRAS PARTES DO RAMO, FRAGMENTADAS E SECAS), NÃO CONTEM GLUTEN,	PACOTE	150
87	ERVA DOCE - EM GRÃO, OBTIDA DE DE PRIMEIRA QUALIDADE APRESENTANDO	PACOTE	400



	TAMANHO E CONFORMACAO UNIFORMES, DE ESPECIME DE VEGETAIS GENUINOS, ISENTO DE FERMENTACAO E MOFO, HOMOGENEA, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTA DE AUSECIA DE SUJIDADES,PARAZITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM ACONDICIONADO EM SACO POLIETILENO, ESTERILIZADO EM ATMOSFERA MODIFICADA, EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONFORME NTA-57(DEC.12486,DE 20/10/78), PACOTE CONTENDO		
88	ERVILHA VERDE EM CONSERVA - SIMPLES, INTEIRA, IMERSA EM LIQUIDO, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM LATA COM 200 GRAMAS, SENDO CONSIDERADO COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO	LATA	450
89	ESSENCIA ARTIFICIAL - PREPARADA COM VEGETAIS GENUINOS MADUROS, COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR DE BAUNILHA, ACONDICIONADA EM FRASCO DE PLASTICO,TRANSPARENTE,ATOXICO, CONTENDO 30 ML	FRASCO	180
90	EXTRATO DE TOMATE. Produto resultante da concentração da polpa do tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermenta�o. Embalagem sache aluminizado de 340 gramas sendo que	UNIDADE	2.460



	esta deve estar integra, sem perfurações e apresentar a 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		
91	FARINHA DE MANDIOCA - TIPO GOMA DE TAPIOCA, FECULA EXTRAIDA DA MANDIOCA, SUBSTANCIA FARINACEA, NA COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE, CONTENDO 01 KIL	SACO	200
92	FARINHA DE MANDIOCA 1KG BRANCA - TIPO 1	KG	290
93	FARINHA DE ROSCA - 500 GRAMAS	PACOTE	930
94	FARINHA DE TRIGO - ESPECIAL, OBTIDA DO GRAO DO TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO, USADO PARA QUIBE, PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS	PACOTE	600
95	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 PCT DE 1 KG	PACOTE	2.070
96	FEIJAO - BRANCO, TIPO 1, NOVO, CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SAOS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPECIES, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO	KG	50
97	FEIJÃO CARIOCA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: (KG) FEIJÃO CARIOCA, TIPO 01,	PACOTE	1.245



	NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICO, TRANSPORTE, TERMOSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI. SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO A PORTARIA 161 DE 24/07/87 - M.A. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 6 MESES E DATA DE EMPACOTAMENTO DE ATÉ 30 DIAS		
98	FERMENTO BIOLOGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTANEO 10 GRAMAS, COMPOSTO DE SACCHARORNYCES CEREVISIAL, AGENTE DE REIDRATAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	SACHE	400
99	FERMENTO EM PO QUIMICO 100 GRAMAS	UNIDADE	1.700
100	FILÉ DE PEITO DE FRANGO congelado sem tempero. Filé de frango sem osso, em fatias, congelado, com cerca de 150 gramas cada, embalado em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo	KG	1.320



	aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
101	FRANGO SEMI-PROCESSADO - EM PECAS, RESFRIADO, PEITO, COM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIO, SEM MANCHAS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, PESO KG	KG	300
102	FRANGO SEMI-PROCESSADO - INTEIRO, RESFRIADO, SEM PES, PESCOCO E VISCERAS, COM ASPECTO COR E CHEIRO PROPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS	KG	700
103	FUBÁ DE MILHO PACOTE COM 500g	UNIDADE	420
104	GARRAFAO VAZIO - PLASTICO, COM CAPACIDADE DE 20 LITROS, CILINDRO, NO FORMATO REDONDO, PARA AGUA MINERAL	UNIDADE	223
105	IOGURTES - DE POLPA VARIOS SABORES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	LITRO	350
106	JILO - DE OTIMA QUALIDADE\, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES\, LIVRE DE ENFERMIDADES\, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA	KG	350



	ANORMAL\, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS\, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE		
107	KETCHUP - COMPOSTO A BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, ACUCAR E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS,COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS,DE CONSISTENCIA CREMOSA,ISENTO DE SUJIDADES, INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO 400 G	POTE	500
108	LARANJA - PERA, COR AMARELA ESVERDEADA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SABOR E CHEIRO CITRICOS, TAMANHO GRANDE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM APROPRIADA	KG	820
109	LEITE CONDENSADO - COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL,ACUCAR E LACTOSE (TRADICIONAL), DE CONSISTENCIA CREMOSA E TESTURA HOMOGENEA, ACONDICIONADO EM CAIXA CARTONADA CONTENDO 395 GRAMAS	CAIXA	3.060
110	LEITE DE COCO - NATURAL, CONCENTRADO, ACUCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO, PROCEDENTE DE FRUTOS SAOS E MADUROS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR	FRASCO	450



	PROPRIOS, ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO APROPRIADA, CONTENDO 200 ML		
111	LEITE EM PÓ INTEGRAL PACT COM 400 GRAMAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	PACOTE	2.615
112	LEITE INTEGRAL TETRA PARK 1 LITRO	CAIXA	4.075
113	LIMÃO TAITI DE PRIMEIRA QUALIDADE COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTA MANIPULAÇÃO	KG	170
114	LINGUICA - TIPO TOSCANA, CONGELADA, PREPARADA COM CARNE SUINA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO. EMBALADA, SELADA EM SACO PLASTICO VIRGEM, TRANSPARENTE, ATOXICO,	KG	920
115	LINGUIÇA CALABRESA Linguíça suína defumada - tipo calabresa. Embalagem em filme PVC transparente a vácuo, resfriada e inspecionada pelos Órgãos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária.	KG	1.190
116	LOURO - DESIDRATADO, DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, CHEIRO AROMÁTICO, ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: ATÓXICA, EM SACHÊS, DE 5G. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A VALIDADE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES.	UNIDADE	275
117	MAÇÃ NACIONAL fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1.370
118	MACARRÃO PARAFUSO Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum. Contém	UNIDADE	1.410



	glúten. Deve constar na embalagem data de validade. Sendo a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.		
119	MAIONESE - EMULSAO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E OLEOS VEGETAIS, COM ADICAO DE CONDIMENTOS, SUBSTANCIAS COMESTIVEIS E SEM CORANTES, DE CONSISTENCIA CREMOSA, NA COR AMARELO CLARO, COM CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO, ACONDICIONADA EM SACHE, HERMETICAMENTE FECHADO, EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA O PRODUTO, CONTENDO 500 GRAMAS	FRASCO	1.970
120	MAMÃO HAVAI DE PRIMEIRA QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITE SUPORTAR MANIPULAÇÃO	KG	420
121	MAMÃO PAPAYA - DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDO E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	KG	257
122	MANDIOCA PROCESSADA - TIPO BRANCA\, EMBALADA EM SACO PLASTICO\, COM ASPECTO UNIFORME NA COLORACAO\, FIRME E INTACTA\, LIVRE DE FERTILIZANTES\, SUJIDADES\,PARASITAS E LARVAS	KG	575
123	MANTEIGA COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE ACONDICIONADA EM LATA COM 500 GRAMAS	POTE	200
124	MARGARINA VEGETAL - COM SAL, COMPOSTO DE 82% DE GORDURA E LEITE, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO	POTE	1.748
125	MASSA ALIMENTICIA - MACARRAO TIPO ESPAGUETE SEMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, CORANTES NATURAIS: URUCUM E CURCUMA CONTEM GLUTEN	KG	670
126	MASSA ALIMENTICIA - MACARRAO TIPO NINHO, SEMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO. MASSA COM OVOS E CORANTES NATURAIS, PACOTE CONTENDO 500 G	PACOTE	20
127	MASSA ALIMENTICIA - TIPO SECA PRE-COZIDA,	PACOTE	150



	FORMATO LAZANHA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, AGUA E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS		
128	MELANCIA - REDONDA, GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA EM A GRANEL	KG	2.230
129	MELAO - AMARELO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA INTACTA E FIRME.	KG	705
130	MILHO DE PIPOCA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 14% POR PESO, ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP 500 GRAMAS	PACOTE	1.750
131	MILHO PARA CANJICA, AMARELA TIPO 1 -500GR	PACOTE	390
132	MILHO VERDE EM CONSERVA - MILHO VERDE EM CONSERVA EM SACHÊS COM PESO LÍQUIDO DE 300G E PESO DRENADO DE 200G. SIMPLES COM GRÃOS INTEIROS, IMERSOS EM ÁGUA, AÇÚCAR E SAL (SALMOURA), TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TIPO SACHÊ METALIZADOS LAMINADOS, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	LATA	1.160
133	MISTURA PARA BOLO - PACOTE COM 400GR - SABOR COCO	PACOTE	230
134	MISTURA PARA BOLO - PACOTE COM 400GR - SABOR FUBÁ	PACOTE	230
135	MISTURA PARA BOLO - PACOTE COM 400GR - SABOR	PACOTE	230



	LARANJA		
136	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU - A BASE DE CEREAIS EM FLOCOS (TRIGO AVEIA E CEVADA), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO ACIDO FOLIVCO, CEVADA, AMIDO, ACUCAR, AVEIA E SAIS MINERAIS(AVEIA EM FLOCOS), CONTENDO 210 GRAMAS	UNIDADE	110
137	MORANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE - BANDEJA 200 GR	UNIDADE	760
138	MORTADELA - CONSTITUIDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, COMPOSTA DE CONDIMENTOS, APRESENTANDO NO MAXIMO 10 % DE CUBOS DE TOUCINHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE,, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS ISENTA DE SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EM SACO PLASTICO TRANSPARENTES E ATOXICO, PESANDO1 KG, INPECIONADA PELO SIF	KG	910
139	MORTADELA TIPO BOLOGNA	KG	2.215
140	MOSTARDA - COMPOSTO DE VINAGRE, AMIDO, ACUCAR SEMESTES DE MOSTARDA, SAL, CONDIMENTOS E CONSERVANTES,DE CONSISTENCIA CREMOSA, COR E CHEIRO PROPRIOS,ISENTO DE SUJIDADES, INGREDIENTES SEM PARASITAS,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA,REGISTRO NO MS, EMBALAGEM CONTENDO 200G	UNIDADE	200
141	NOZ MOSCADA - EM PÓ, CONSTITUÍDA DE AMÊNDOAS SECAS E MOÍDAS, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE MOFO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. NOZ-MOSCADA MOÍDA, EMBALAGEM CONTENDO 05G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	200
142	ÓLEO DE SOJA PRODUTO OBTIDO do grão da soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomoagem, neutralização, clarificação, frigorificação de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas limpas e sãs. Embalagem em ÓLEO DE SOJA polietileno tereftalato (pet) de 900 ml 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	UNIDADE	5.015



	legislação		
143	ORÉGANO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100 GRAMAS	PACOTE	305
144	OVO - OVOS DE GALINHA, BRANCOS, CLASSE A, EMBALAGEM CONTENDO 30 UNIDADES, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, GRANDES, SAUDAVEIS E EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU ISOPOR	UNIDADE	990
145	OVO - OVOS DE GALINHA, VERMELHOS, CLASSE A, EMBALAGEM CONTENDO 30 UNIDADES, COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, GRANDES, SAUDAVEIS E EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU ISOPOR.	UNIDADE	230
146	PANETONE - SABOR CHOCOLATE, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, GEMA DE OVO, LEITE EM PO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, SAL, ESTABILIZANTE MONO, DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTE, CONTEM GLUTEN E CONSERVADORES PROPINATO DE CALCIO, ACIDO ASCORBICO, ACONDICIONADO EM CAIXA, CONTENDO 500 GRAMAS	UNIDADE	4.900
147	PANETONE - SABOR DE FRUTAS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, GEMA DE OVO, LEITE EM PO INTEGRAL, EXTRATO DE MALTE, SAL, ESTABILIZANTE MONO, DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTE, CONTEM GLUTEN E CONSERVANTES PROPINATO DE CALCIO, ACIDO ASCORBICO, ACONDICIONADO EM CAIXA	UNIDADE	4900
148	PAO - DO TIPO HOT-DOG / CACHORRO QUENTE\, PAO DOCE COM MASSA LEVE DE FARINHA DE TRIGO\, ACUCAR\, OVOS\, LEITE\, FERMENTO QUIMICO\, ASSADO.	KG	4.470
149	PAO - TIPO PAO DE SAL CASEIRO, COMPOSICAO MINIMA DA MASSA: OVOS, ACUCAR, SAL, FERMENTO, AGUA, OLEO E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	KG	50
150	PÃO DE FORMA FATIADO, PCT COM NO MÍNIMO 500G. UNIDADE MEDIDA EM KG	PACOTE	1.540
151	PÃO DE QUEIJO - FORNECIMENTO DE CENTO DE MINI SALGADO, ASSADO, TIPO PAO DE QUEIJO	KG	945
152	PÃO DE QUEIJO, BASA DA MASSA: POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OUTROS SABORES, FORMATO: LANCHE, GRANDE, APRESENTAÇÃO: CRU, CONGELADO PACOTE DE 01 KILO (03-03-1917)	KG	2.920



153	PÃO FRANCÊS KG	KG	4.575
154	Pêra De Primeira Qualidade. Deverá Ter Tamanho E Coloração Uniformes, Devendo Ser Bem Desenvolvida E Madura, Com Polpa Firme E Intacta, Sem Danos Físicos E Mecânicos Oriundos Do Manuseio E Transporte. Peso Aproximado De 200g Por Unidade. Deverá Apresentar Grau De Maturação Tal Que Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para O Consumo Mediato E Imediato. Com Ausência De Sujidades, Parasitos E Larvas.	PACOTE	100
155	Pêra De Primeira Qualidade. Deverá Ter Tamanho E Coloração Uniformes, Devendo Ser Bem Desenvolvida E Madura, Com Polpa Firme E Intacta, Sem Danos Físicos E Mecânicos Oriundos Do Manuseio E Transporte. Peso Aproximado De 200g Por Unidade. Deverá Apresentar Grau De Maturação Tal Que Permita Suportar A Manipulação, O Transporte E A Conservação Em Condições Adequadas Para O Consumo Mediato E Imediato. Com Ausência De Sujidades, Parasitos E Larvas	KG	1.240
156	PERNIL SUINO	KG	350
157	PESCADO EM CONSERVA - TIPO ATUM, PREPARADOS COM PESCADO FRESCO,LIMPO,VISCERADO, APRESENTACAO: RALADO, CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICACAO DAS LATAS, SUJIDADES,PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM LATA COM 170 GRAMAS, EMBALADO EM CAIXA	UNIDADE	300
158	PESCADO EM CONSERVA - TIPO SARDINHA, PREPARADOS COM PESCADO FRESCO,LIMPO,EVISCERADO, APRESENTACAO: INTEIRA COM ESPINHA, CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIO, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICACAO DAS LATAS, SUJIDADES,PARASITOS E LARVAS, ACONDICIONADO EM LATA COM NO MINIMO 250GR	LATA	720
159	PICOLE - SABORES VARIADOS, COM PESO MÉDIO DE 58 A 60G. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE E	UNIDADE	14.000



	LOTE		
160	PIMENTA DO REINO - EM GRAOS, OBTIDA DE GRANULADAS, EM GRAOS, UNIFORME, DEFINA, ISENTA DE SUJIDADES E SUJIDADE PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLASTICAS, LACRADAS, PLASTICAS LACRADAS	PACOTE	20
161	PIMENTA DO REINO MOÍDA PURA – 500GR	PACOTE	30
162	PIMENTAO VERDE - 1a QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, EXTRA DE OTIMA QUALIDADE, GRANDE, SEM LESOES	KG	120
163	PIRULITO, EM FORMATO DE CORAÇÃO, SABOR MORANGO, COM NO MÍNIMO 10 GRAMAS. PACOTE COM 50 UNIDADES	PACOTE	4.910
164	PO PARA PREPARO DE GELATINA - SABORES DIVERSOS, AÇÚCAR CRISTAL, GELATINA EM PÓ, SAL, ACIDULANTE, AROMATIZANTE, FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO, FERRO E VITAMINAS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CAIXA CONTENDO 30G (	CAIXA	850
165	POLPA DE FRUTA (VARIADAS: ABACAXI, ACEROLA, GOIABA, MARACUJÁ UVA, CAJU E MORANGO	KG	3.870
166	POLVILHO AZEDO 500 GRAMAS	PACOTE	750
167	POLVILHO DOCE 500 GRAMAS	PACOTE	800
168	PRESUNTO - MAGRO\, PRE-COZIDO\, FATIADO\, DE FRANGO\, COM ASPECTO\, COR\, CHEIRO E SABOR PROPRIOS\, ISENTO DE SUJIDADES\, PARASITOS E LARVAS\, ACONDICIONADO EM PLASTICA\, ATOXICA\, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA\, INSPECIONADO PELO SIF	KG	2.135
169	Queijo Mussarela, Apresentação: Fatiado, Origem De Vaca, Características Adicionais: Produto Adequado Para Consumo Humano, Acondicionado Em Embalagem Adequada E Em Conformidade Com A Legislação Em Vigor	KG	6.300
170	QUEIJO PARMESÃO, RALADO, EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LIQUIDO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA	UNIDADE	205
171	QUIABO - LISO, OTIMA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM	KG	20



	DANOS FISICOS E MECANICOS SEM DANOS FISICOS, ACONDICIONADO EM EM SACO, PESANDO APROXIMADAMENTE UNIDADE		
172	REFEICAO PREPARADA - DO TIPO BOLO RECHEADOS DIVERSOS SABORES COM RECHEIO E COBERTURA	KG	330
173	REFRIGERANTE - COMPOSTO DE DIVERSOS SABORES TIPO COLA, LARANJA , GUARANÁ, LIMÃO, UVA - AGUA GASEIFICADA, AROMA NATURAL, CORANTES LIVRE DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS , ACONDICIONADO EM GARRAFA DE DOIS LITROS	UNIDADE	1.680
174	REFRIGERANTE - COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANA, AGUA GASEIFICADA, ACUCAR, 0,02G A 0,2G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANA, CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO PET COM TAMPA DE ROSCA,EMBALAGEM PLASTICA COM 6 UNIDADES,CONTENDO 2 LITROS CADA	PACOTE	1.830
175	REFRIGERANTE - COMPOSTO DE EXTRATO DE LARANJA, CONTENDO 2,5% A 3,5% DE SUCO DE LARANJA, COM CORANTES ARTIFICIAIS,LIVRE DE SUJIDADES, PRARASITAS E LARVAS,ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS COM TAMPA DE ROSCA	UNIDADE	1.860
176	REFRIGERANTE SABOR COLA 2 LITROS	UNIDADE	6.225
177	REPOLHO - ROXO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA,PERFURACOES E CORTES	KG	200
178	REPOLHO VERDE LIMPO de tamanho médio, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1.175
179	REQUEIJÃO CREMOSO PARA USO CULINARIO EM EMBALAGEM HERMETICA COM DESCRIÇÃO DO PRODUTO PESO DE 200 A 500GR	UNIDADE	250
180	SAGU - PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO E PREPARADO A PARTIR DE OUTROS AMIDOS E FECULAS EM FORMA GRANULADA\, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS\, ACONDICIONADO EM SACO	PACOTE	275



	PLASTICO ATOXICO\TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS		
181	SAL PRODUTO REFINADO, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Embalagem plástica de polietileno transparente de 1 kg 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	UNIDADE	1.005
182	SALGADINHO PARA FESTA ASSADOS (ESFIRRA, MINI-PIZZA E ENROLADINHO)	CENTO	1.810
183	SALGADINHOS PARA FESTA FRITO (RISOLI, KIBE, COXINHA E BOLINHA)	CENTO	1.930
184	SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE CALABRESA DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE CALABRESA, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA, EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM ATÓXICA DE ISOPOR LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS	CENTO	570
185	SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA	CENTO	570
186	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA, RECHEIO DE CARNE DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ESFIRRA, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA	CENTO	570
187	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA, RECHEIO DE FRANGO DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ESFIRRA, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA,	CENTO	570
188	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO DESCRIÇÃO:	CENTO	570



	SALGADOS FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA,		
189	SALGADO FRITO TIPO COXINHA, RECHEIO DE CARNE DESCRIÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO COXINHA, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA	CENTO	570
190	SALGADO FRITO TIPO COXINHA, RECHEIO DE FRANGO DESCRIÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO COXINHA, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA	CENTO	570
191	SALGADO FRITO TIPO CROQUETE, RECHEIO DE FRANGO DESCRIÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO CROQUETE, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA	CENTO	570
192	SALGADO FRITO TIPO QUIBE DESCRIÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO QUIBE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, ATENDENDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 57E 84 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS	CENTO	570
193	SALGADO FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE DESCRIÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA.	CENTO	520
194	SALGADO FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO DESCRIÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA,	CENTO	520
195	SALSICHA (TIPO HOT DOG) A GRANEL	KG	3.200
196	SORVETE - DE MASSA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE GORDURAS E PROTEÍNAS, COM ACRESCIMO DE LEITE, ATRAVES DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ADMITINDO ADICAO DE ADITIVOS PERMITIDOS, DE VARIOS SABORES, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, ODO	POTE	50



	E SABOR PROPRIOS, CONSERVADO PARA CONSUMO NA TEMPERATURA MAXIMA, DE 5 GRAUS NEGATIVOS - POTE CONTENDO 10 LITROS		
197	SORVETE DE TRES SABORES: MORANGO, CHOCOLATE E BAUNILHA, INGREDIENTES: AGUA, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, XAROPE DE GLICOSE, LEITE EM PO DESNATADO, SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA, CACAU EM PO, ESTABILIZANTES GOMA GUAR, GOMA JATAI E CARRAGENA, EMULSIFICANTE MONO E DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES, CORANTES NATURAIS CARMIM E URUCUM E ACIDULANTE ACIDO CITRICO. POTE DE 1,5 LITROS SIMILAR OU SUPERIOR A MARCA NESTLÉ.	UNIDADE	1.000
198	SUCO CONCENTRATO – DO TIPO PO, (01KG) DIVERSOS SABORES, PARA SER DILUIDO EM AGUA, COMPOSTO DE CORANTE NATURAL, QUALIDADE OBTIDA DA FRUTA MADURA E SAS, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG, COM RENDIMENTO DE 10 LITROS	PACOTE	2.035
199	SUCO DA POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA ACUCARADO, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS LÍQUIDO, APRESENTAÇÃO NA FORMA POLPA DE FRUTA, QUALIDADE PASTEURIZADO OBTIDO DA POLPA DE FRUTA MADURA, PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS,, COM ASPECTO EM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO,, DESDE QUE MANTIDOS CONGELADOS A -18C, 90 DIAS,, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO	KG	200
200	SUCO DA POLPA DE FRUTA - SABOR MARACUJA, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DA FRUTA MADURA, APRESENTAÇÃO NA FORMA LÍQUIDA, QUALIDADE LÍQUIDO OBTIDO DE FRUTA MADURA, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ISENTO DE	CAIXA	275



	FRAGMENTOS DAS PARTES NAO COMESTIVEIS,COM ASPECTO EM COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS,COM VALIDADE DE 12 MESES,ACONDICIONADO EM CAIXA TETRAPACK, CONTENDO 01 LITRO		
201	SUCO DE NECTAR DA FRUTA - SUCOS DE DIVERSOS SABORES, PRONTOS PARA BEBER TIPO NECTAR EM CAIXINHA TETRA PAK. INGREDIENTES: AGUA, ACUCAR, VITAMINAS (C, E, B3, A, D, B6 E B12), AROMA SINTETICO IDENTICO AO NATURAL, ACIDULANTE ACIDO CITRICO, ESTABILIZANTES GOMA GUAR E ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSE	CAIXA	2.000
202	TEMPERO - COMPLETO SEM PIMENTA, SAL,POLPA DE ALHO, PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS	PACOTE	180
203	TEMPERO BAIANO - COMPOSTO POR OREGANO\, AÇAFRAO\, COENTRO\, PIMENTA DO REINO MOIDA E COMINHO EM PO PACOTE 400 KG	PACOTE	225
204	TEMPERO TIPO SAZÓN COM 12 SACHES PARA CARNES, ARROZ, AVES, PEIXES E LEGUMES	PACOTE	600
205	TOMATE PARA SALADA extra a ou caqui tipo 1 selecionado, médio grau de maturação, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1.300
206	UVA PASSA PRETA - UVA-PASSA DESIDRATADA, PRETA, SEM SEMENTE, LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTE CONTENDO 200 G	UNIDADE	125
207	UVA TIPO RUBI DE BOA QUALIDADE APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO	KG	675
208	VINAGRE ÁLCOOL CLARO, frasco com 750 ml. Líquido claro, com odor e sabor característicos. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	UNIDADE	500

As unidades e especificações de itens presentes na tabela são justificadas com base nos seguintes critérios:



8 – ESTIMATIVA DE VALORES

8.1 Estimativa dos valores unitários e globais da contratação, com base em pesquisa simplificada de mercado, a fim de realizar o levantamento do eventual gasto com a solução escolhida.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento do processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios está embasado no art. 40, § 1º, da Lei 14.133/2021, que determina a divisão do objeto sempre que isso for tecnicamente viável e economicamente mais vantajoso.

O parcelamento visa aumentar a competitividade, possibilitando a participação de empresas de diferentes portes, promovendo a economicidade e a eficiência no atendimento das demandas alimentícias da administração pública. Além disso, o fracionamento contribui para a gestão eficiente de estoques, principalmente de produtos perecíveis, e facilita a alocação de recursos financeiros ao longo do exercício fiscal."

Essa justificativa fundamenta-se nos princípios da nova legislação e ressalta as vantagens do parcelamento para a administração pública.

12- PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Antes da celebração do contrato para a aquisição de gêneros alimentícios, é importante tomar uma série de providências para garantir que o processo seja conduzido de forma adequada e transparente. Aqui estão algumas medidas a serem consideradas:

Análise da Documentação:

- Verificar se toda a documentação necessária está completa e em conformidade com os requisitos legais e regulamentares. Isso inclui o edital de licitação, propostas dos fornecedores, pareceres técnicos, entre outros.

Avaliação das Propostas:

- Analisar cuidadosamente as propostas recebidas dos fornecedores, verificando se atendem aos requisitos e especificações técnicas estabelecidos no edital de licitação.

Negociação de Condições Contratuais:

- Negociar as condições contratuais com o fornecedor selecionado, incluindo preço, prazos de entrega, garantias, suporte técnico, entre outros aspectos relevantes.

Verificação da Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- Certificar-se de que o fornecedor selecionado está em situação regular perante os órgãos fiscais e trabalhistas, evitando assim possíveis complicações legais no futuro.



Análise de Riscos:

- Realizar uma análise de riscos para identificar e mitigar eventuais ameaças ou incertezas que possam afetar a execução do contrato, como atrasos na entrega, falhas no fornecimento, etc.

Aprovação Interna:

- Obter a aprovação interna necessária dos órgãos competentes da instituição, como a diretoria, conselho administrativo, comissão de licitação, entre outros, antes da celebração do contrato.

Elaboração do Contrato:

- Elaborar o contrato de acordo com as condições negociadas e aprovadas, garantindo que todos os termos e condições estejam claramente definidos e documentados.

Assinatura do Contrato:

- Após a aprovação interna e a elaboração do contrato, proceder à assinatura do contrato pelas partes envolvidas, ou seja, pela instituição contratante e pelo fornecedor selecionado.

Publicação do Extrato do Contrato:

- Publicar o extrato do contrato no Diário Oficial ou em outros meios de divulgação previstos em lei, conforme exigido pela legislação de licitações e contratos públicos

Essas providências prévias à celebração do contrato são essenciais para garantir que a contratação de recarga de gás seja realizada de forma adequada, transparente e legalmente válida, minimizando riscos e garantindo o cumprimento dos objetivos estabelecidos pela instituição ou órgão público.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS
--

Este documento aborda os possíveis impactos ambientais decorrentes do processo licitatório de gêneros alimentícios e as medidas de tratamento propostas para minimizar esses impactos. O objetivo é garantir que a aquisição e o uso dos produtos sejam realizados de maneira sustentável, respeitando as normas ambientais e contribuindo para a preservação do meio ambiente.

Possíveis Impactos Ambientais

Os impactos ambientais potenciais associados ao fornecimento de gêneros alimentícios incluem:

- Desmatamento e Uso da Terra: A produção agrícola pode levar ao desmatamento e à degradação do solo.



- Emissões de Gases de Efeito Estufa: O transporte e a produção de alimentos podem gerar emissões significativas de CO₂ e outros gases de efeito estufa.
- Consumo de Água: A produção de alimentos, especialmente de carne, é intensiva no uso de água.
- Uso de Agroquímicos: O uso de pesticidas e fertilizantes pode contaminar o solo e a água, afetando a biodiversidade.
- Geração de Resíduos: O processamento e o consumo de alimentos geram resíduos orgânicos e embalagens que precisam ser corretamente gerenciados.

Medidas de Tratamento

Para mitigar os impactos ambientais identificados, propõem-se as seguintes medidas:

Seleção de Fornecedores Sustentáveis

- Critérios de Sustentabilidade: Incluir critérios de sustentabilidade na seleção de fornecedores, priorizando aqueles que adotam práticas agrícolas sustentáveis, como a agricultura orgânica e de baixo impacto.
- Certificações Ambientais: Dar preferência a fornecedores que possuam certificações ambientais, como o selo orgânico ou certificações de manejo sustentável.

Redução de Emissões de Gases de Efeito Estufa

- Otimização de Logística: Otimizar as rotas de transporte para reduzir a distância percorrida e as emissões de CO₂.
- Veículos Sustentáveis: Incentivar o uso de veículos elétricos ou movidos a biocombustíveis para o transporte dos alimentos.

Gestão Eficiente de Água

- Uso Racional de Água: Selecionar fornecedores que implementem práticas de uso eficiente de água em suas operações.
- Tecnologias de Irrigação: Promover o uso de tecnologias de irrigação eficientes, como gotejamento, que reduzam o consumo de água.

Controle de Agroquímicos

- Pesticidas e Fertilizantes: Priorizar fornecedores que utilizem métodos biológicos de controle de pragas e fertilizantes naturais.
- Monitoramento e Controle: Implementar programas de monitoramento e controle para garantir o uso seguro e responsável de agroquímicos.

Gestão de Resíduos

- Redução de Embalagens: Incentivar a compra de alimentos a granel ou com embalagens recicláveis e biodegradáveis.
- Programa de Compostagem: Estabelecer programas de compostagem para resíduos orgânicos, transformando-os em adubo para uso na agricultura.



- Reciclagem: Implementar sistemas de coleta seletiva e reciclagem de embalagens.

Educação e Sensibilização

Além das medidas práticas, é fundamental promover a educação e a sensibilização ambiental:

- Capacitação de Funcionários: Oferecer treinamentos e capacitações para funcionários sobre práticas sustentáveis e a importância da preservação ambiental.
- Campanhas de Conscientização: Realizar campanhas de conscientização para fornecedores e consumidores sobre a importância de adotar práticas sustentáveis na cadeia de fornecimento de alimentos.

Monitoramento e Avaliação

Para garantir a eficácia das medidas de tratamento propostas, é essencial implementar um sistema de monitoramento e avaliação contínua:

- Indicadores Ambientais: Definir indicadores ambientais para acompanhar o desempenho dos fornecedores e o impacto das medidas adotadas.
- Auditorias Periódicas: Realizar auditorias periódicas para verificar a conformidade com os critérios de sustentabilidade e identificar oportunidades de melhoria.

Conclusão

A implementação de medidas de tratamento para minimizar os impactos ambientais no processo licitatório de gêneros alimentícios é essencial para promover a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental. Ao adotar práticas sustentáveis e conscientizar todos os envolvidos, a instituição contribuirá significativamente para a preservação do meio ambiente e o bem-estar das futuras gerações.

14 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após uma análise detalhada das condições e requisitos envolvidos, consideramos que a realização do processo licitatório é fundamental para garantir um fornecimento seguro, eficiente, atendendo aos interesses públicos de forma transparente e legalmente válida.

15- ANEXOS

Não há anexos.

16- RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Avilla Fatima Da Silva

Coordenadora de Compras

Dyego Henrique Rocha de Oliveira

Secretário Municipal de Administração