



MUNICÍPIO DE ERMO/SC
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

DADOS GERAIS

Requisitante:	SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
Fiscal de contrato:	LEILE DENISE LEONARDO – DIRETOR DE FINANÇAS – MATRÍCULA 1984.

ESTUDO TÉCNICO

1. Descrição da necessidade:

A contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados à manutenção das atividades institucionais desenvolvidas pelas Secretarias Municipais do Município, pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), bem como pelos demais setores integrantes da Administração Pública Municipal. Considerando o interesse público, a ausência do fornecimento, pode ocasionar prejuízos à organização e ao desempenho das atividades institucionais, comprometendo a eficiência administrativa e a continuidade de programas e serviços voltados ao atendimento das demandas coletivas.

2. Levantamento do mercado (alternativas):

Após análise das diversas alternativas de solução, concluiu-se que a contratação de empresa para o fornecimento dos itens demandados deve ser realizada por meio de Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP). A adoção dessa modalidade oferece vantagens como: estímulo à concorrência entre fornecedores, desburocratização do processo licitatório, além de promover maior transparência e facilitar o controle social.

Por fim, o levantamento de mercado deu-se através de construção do mapa orçamentário realizado com fornecedores diretos. Desta forma obtendo-se a média máxima para competição dos itens.

3. Descrição da solução adotada:

De acordo com a necessidade descrita no tópico anterior deste estudo, observa-se a viabilidade da contratação para aquisição destes insumos, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais e das unidades públicas deste município.

A escolha pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) decorre das características do objeto, uma vez que não se mostra possível estabelecer previamente, com precisão, os quantitativos que serão efetivamente solicitados pela Administração, considerando que as necessidades podem variar ao longo da execução.

O julgamento das propostas será realizado com base no critério de menor preço por item, buscando assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o interesse público.

A vigência da Ata de Registro de Preços será por 12 (doze) meses, contados a partir da homologação do pregão eletrônico, conforme disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

4. Requisitos indispensáveis da contratação:

Consiste na formação de Ata de Registro de Preços destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, voltados ao atendimento das demandas das secretarias municipais, bem como ao suporte das atividades desenvolvidas pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, pelo Centro de Referência de Assistência Social. O fornecimento dos produtos ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

Os itens a serem adquiridos deverão estar em acordo com a Legislação vigente, dentro dos Padrões de qualidade e Normas Técnicas previstos pela ABNT, ANVISA ou de acordo com as determinações de outros órgãos, agências ou congêneres que regulamentem, padronizem e/ou fiscalizem. Caberá ao fornecedor adjudicatário cumprir todas as condições e exigências previstas no Estudo Técnico Preliminar, em seus anexos e na proposta apresentada, responsabilizando-se pelos encargos, riscos e custos necessários à adequada execução do objeto contratado, devendo ainda observar:

- **GARANTIA:** O fornecedor dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens porventura entregues danificados ou não compatíveis com as especificações do Termo. Na substituição de itens defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.
- **VALIDADE:** Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade: Quando a validade for superior a 30 (trinta) dias validade mínima de 60% (sessenta por cento) a partir da data de produção. Quando a validade for igual ou inferior a 30 (trinta) dias, validade mínima de 75% (setenta e cinco por cento) a partir da data de produção. A Administração poderá, em extrema excepcionalidade, admitir a entrega de produto com validade inferior, obrigando-se o fornecedor, quando acionado, a proceder à imediata substituição, sem custos, à vista da inviabilidade de utilização dos produtos no período de validade.
- **AMOSTRA:** Será exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra(s) grátis do(s) item(ns) para verificação da compatibilidade com as especificações do Edital e consequente aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação pelo pregoeiro. O contratado deverá fornecer produtos frescos, lacrados adequadamente, produzidos de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os alimentos com marcas pré-aprovadas e alimentos in natura (frutas, verduras e ovos) não precisarão de amostras, mas deverão ser entregues conforme especificações do produto.
- **ENTREGA:** A entrega deverá ser realizada semanalmente, quinzenalmente ou mensal de acordo com o item ou o pedido efetuado pela Secretaria Municipal, sendo que deverá ser feita em até 2 (dois) dias úteis após a entrega do pedido, com tolerância de 1 (um) dia para totalizar as entregas. A entrega deverá ser realizada em dias úteis, diretamente na unidade solicitante, das 7h00min às 13h00min.
 - A. Os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação, e deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
 - B. Todos os fornecedores deverão apresentar o alvará sanitário quando obrigatório;
 - C. Os gastos com embalagem e deslocamento para entrega das mercadorias são responsabilidades do contratado;
 - D. A contratada compromete-se a cumprir todas as normas e regulamentações aplicáveis, incluindo aquelas relacionadas à segurança alimentar, saúde e meio ambiente, observando a legislação específica pertinente à prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios;
 - E. É fundamental que a contratada respeite rigorosamente os prazos estabelecidos para a entrega dos gêneros alimentícios, evitando atrasos que possam comprometer o atendimento das atividades desenvolvidas pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, pelo Centro de Referência de Assistência Social e pelas demais secretarias municipais.
 - F. A empresa será responsável por fornecer relatórios detalhados sobre as entregas realizadas, incluindo a lista de alimentos entregues e sua conformidade com as especificações contratuais. A documentação relativa ao contrato deverá estar organizada e disponível para auditoria ou inspeção, quando necessário;
 - G. Cabe à contratada fornecer todos os materiais e a mão de obra necessários para garantir a boa execução das entregas, assim como os equipamentos de segurança exigidos pela legislação vigente, assumindo todas as obrigações trabalhistas e encargos decorrentes;
 - H. A empresa deverá observar todas as obrigações complementares necessárias para assegurar a adequada execução do fornecimento, conforme descrito no contrato e em seus anexos;
 - I. A empresa será responsabilizada por quebras, avarias, furtos ou inutilização de qualquer bem público ou privado causados pelo uso inadequado de materiais, devendo providenciar o ressarcimento total pelos danos;
 - J. A contratada deve garantir o cumprimento das leis ambientais vigentes durante o processo de fornecimento e entrega dos produtos;
 - K. A empresa deverá comunicar à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer situação que impossibilite o cumprimento do prazo de entrega, apresentando justificativa adequada;
 - L. Sempre que solicitado, a empresa deverá apresentar documentos que comprovem a procedência e a conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, de acordo com as normas e exigências do contrato.

5. Estimativa das quantidades a serem contratadas:

A estimativas das quantidades de gêneros alimentícios a serem contratadas foi realizada a partir do levantamento das necessidades informadas pelas Secretarias Municipais e pelas demais unidades públicas do Município, considerando-se o histórico de consumo em exercícios anteriores, a média de utilização dos produtos e a previsão de continuidade das atividades administrativas e institucionais.

Os quantitativos estabelecidos possuem caráter estimado uma vez que o consumo poderá variar conforme as necessidades dos setores ao longo da vigência da contratação. Dessa forma, busca-se assegurar o adequado planejamento das aquisições, prevenir eventuais desabastecimentos e garantir a continuidade dos serviços prestados à população.

6. Estimativa do valor da contratação:

O valor estimado para a aquisição é de R\$ 722.535,90 (Setecentos e vinte e dois mil, quinhentos e trinta e cinco reais e noventa centavos).

A estimativa de preços foi elaborada com base em contratação/aquisição similar realizada pela própria Administração, dentro do período de até 1 (um) ano anterior, nos termos do **art. 23, §1º, II, da Lei nº 14.133/2021**.

Para estimativa preliminar do valor da contratação, a pesquisa de preços foi formada com a conferência entre os itens do PE nº 14/2025 e PE nº 2/2026 garantindo a equivalência quanto à descrição, unidade de medida e especificações técnicas.

Para cada item analisado, foram considerados os dados constantes no respectivo Termo de Homologação do RP nº 14/2025, homologação em 16/04/2025, bem como do PE nº 2/2026 homologado em 26/02/2026 assegurando a devida rastreabilidade das informações utilizadas na formação dos preços. Desse modo, o valor estimado para o Pregão Eletrônico, item a item, ao preço final homologado no referido registro de preços, tendo em vista tratar-se de contratação com objeto similar e dentro do prazo de até 1 (um) ano, em conformidade com o disposto no art. 23, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR MÁX. UND	VALOR MAX. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: ACHOCOLATADO EM PÓ COM 33% MENOS AÇÚCAR. AÇÚCAR, FIBRA SOLÚVEL (POLIDEXTROSE), CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, MINERAIS CÁLCIO E FERRO (CARBONATO DE CÁLCIO E PIROFOSFATO FÉRRICO), MALTODEXTRINA, FLOCOS DE CEREAIS (FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE CEVADA, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, SAL, MINERAL FERRO (FUMARATO FERROSO), VITAMINAS B1,B2 E B6 (TIAMINA MONONITRATO, RIBOFLAVINA E CLORIDRATO DE PIRIDOXINA), REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO DIPOTÁSSICO, ANTIUMECTANTE CARBONATO DE CÁLCIO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO), VITAMINAS C, NIACINA, B2, A,B6 E B12(L- ÁCIDO ASCÓRBICO, NICOTINAMIDA, RIBOFLAVINA, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, COLECALCIFEROL E CIANOCOBALAMINA), EMULSIFICANTE LETICINA DE SOJA E AROMATIZANTE. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA DE 1KG.	250	UN	R\$ 10,99	R\$ 2.747,50
2	AÇAFRÃO EM PÓ FINO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO AMARELA INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 50G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS EXIGÊNCIAS DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA) E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: MINIMAMENTE PROCESSADO.	80	PCT	R\$ 7,31	R\$ 584,80
3	AÇÚCAR BRANCO REFINADO: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: AÇÚCAR REFINADO AMORFO, ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, TENDO ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO DO AÇÚCAR, COR E CHEIRO PRÓPRIO E SABOR DOCE. EMBALAGENS: DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INTACTAS DE 1KG, ATÓXICAS, RESISTENTES, BEM VEDADAS.	500	KG	R\$ 5,49	R\$ 2.745,00
4	AÇÚCAR CRISTAL: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: AÇÚCAR CRISTAL, ISENTO DE FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, TENDO ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO DO AÇÚCAR, COR E CHEIRO PRÓPRIO E SABOR DOCE. EMBALAGENS: DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INTACTA, RESISTENTES E BEM VEDADAS DE 2KG	500	PC	R\$ 6,95	R\$ 3.475,00
5	ADOÇANTE DIETÉTICO: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: ADOÇANTE A BASE - ADOÇANTE DIETÉTICO: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: ADOÇANTE A BASE DE	100	UN	R\$ 5,99	R\$ 599,00

	STÉVIA, EMBALAGEM INTACTA. CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO DE 80 ML.				
6	ÁGUA MINERAL C/ GÁS, EMBALAGEM PET DE 500ML.	3.500	UN	R\$ 1,95	R\$ 6.825,00
7	ÁGUA MINERAL S/ GÁS, EMBALAGEM PET DE 20 LTS.	800	GL	R\$ 18,00	R\$ 14.400,00
8	ÁGUA MINERAL S/ GÁS, EMBALAGEM PET DE 500ML.	3.500	UN	R\$ 2,00	R\$ 7.000,00
9	ALFACE LISA OU CRESPA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE EM UNIDADES.	150	UN	R\$ 3,50	R\$ 525,00
10	ALHO NOBRE: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: ALHO IN NATURA. GRAÚDO DO TIPO 6, COMUM, CABEÇA INTEIRA, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM BULBOS CURADOS, DANOS MECÂNICOS OU CAUSADOS POR PRAGAS. EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS E RESISTENTES.	50	KG	R\$ 25,00	R\$ 1.250,00
11	ALHO TRITURADO SEM SAL – POTE COM 1KG	50	KG	R\$ 25,00	R\$ 1.250,00
12	AMEIXA, VERMELHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, IN NATURA. COLORAÇÃO UNIFORME. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, PARASITAS, PÚTRIDO, LARVAS, ODOR E SUJIDADES. POLPA FIRME, CASCA INTACTA, NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS ESTRANHAS.	250	KG	R\$ 16,95	R\$ 4.237,50
13	ARROZ BRANCO TIPO 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ARROZ BENEFICIADO, BRANCO, LONGO, FINO, TIPO 1. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS) E QUE TENHA NO MÍNIMO DE 0,9G DE FIBRAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE 1KG. DEVE ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	800	KG	R\$ 7,08	R\$ 5.664,00
14	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ARROZ BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO, FINO, TIPO 1. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZAS ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS) E QUE TENHA NO MÍNIMO DE 0,9G DE FIBRAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE 1KG. DEVE ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	800	KG	R\$ 6,99	R\$ 5.592,00
15	BALA DE BANANA ZERO ACUÇAR- EMBALAGEM 500G COM INGREDIENTES APENAS BANANA EMBALAGEM CONTENDO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	100	PC	R\$ 9,90	R\$ 990,00
16	BATATA DOCE ORGÂNICA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE APRESENTAR A CARACTERÍSTICA, DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS SEM PARTE DE TERRA ADERENTE À CASCA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÁ SER ISENTA DE BROTOS, MACHUCADURAS, BOLORES OU DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA QUALIDADE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA. APRESENTAR CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA.	150	KG.	R\$ 4,98	R\$ 747,00
17	BERGAMOTA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVERÁ SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O	180	KG	R\$ 9,99	R\$ 1.798,20

	CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA QUE DEMONSTRE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM MONOBLOCOS VAZADOS, E PROTEÇÃO CONTRA LESÃO MECÂNICA SUFICIENTE.				
18	BETERRABA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICA: TAMANHO MÉDIO. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, ESTAREM BEM DESENVOLVIDAS E BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVERÁ SER ISENTA DE BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	180	KG.	R\$ 7,85	R\$ 1.413,00
19	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS QUE APRESENTEM MUITA UMIDADE, QUEBRADOS, QUEIMADOS, E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, CONFORME RESOLUÇÃO VIGENTE. EMBALAGENS: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, EM PACOTE DE 400 GRAMAS, COM DATA DE VALIDADE IMPRESSA NO RÓTULO DE FORMA LEGÍVEL	300	PC	R\$ 7,99	R\$ 2.397,00
20	BISCOITO DOCE TIPO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN CARACTERÍSTICA TÉCNICA: BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, NEM APRESENTAR TRAÇOS DE GLÚTEN E SEM LACTOSE. FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS QUE APRESENTEM MUITA UMIDADE, QUEBRADOS, QUEIMADOS, E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, CONFORME RESOLUÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, EM PACOTE DE 400 GRAMAS, COM DATA DE VALIDADE IMPRESSA NO RÓTULO DE FORMA LEGÍVEL	180	PC	R\$ 19,90	R\$ 3.582,00
21	BISCOITO LEITE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. EMBALAGENS DE 400 GRAMAS	380	PC	R\$ 7,50	R\$ 2.850,00
22	BISCOITO POLVILHO, SEM GLUTEN E QUE NÃO CONTENHA LEITE OU DERIVADOS A ROTULAGEM DEVE CONTERNO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações :NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS, EMBALAGEM: DE POLIETILENO ATOXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE LACRADO, COM PESOLIIQUIDO DE 100GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE 100GR	380	PC	R\$ 29,90	R\$ 11.362,00
23	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHA(S), AMIDO(S) E OU FÉCULA(S) COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSOS DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO E SEM LACTOSE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DEVE SER LIVRE DE GORDURA TRANS, TER CONSISTÊNCIA CROCANTE, ISENTA DE UMIDADE	500	PC	R\$ 12,90	R\$ 6.450,00

	EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE (COM DUPLA EMBALAGEM) COM PESO DE 350 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA				
24	BRÓCOLIS: CLASSIFICAÇÃO TÉCNICA: CLASSE MÉDIA, TIPO 2 OU ESPECIAL, PESANDO ENTRE 800 A 1000 GRAMAS A UNIDADE, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, BEM FORMADOS, LIMPOS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE.	250	UN	R\$ 6,99	R\$ 1.747,50
25	CACAU EM PÓ SOLÚVEL - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO EXTRAÍDO DA AMÊNDOA DO CACAU, 100% CACAU E COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APROPRIADAS AO PRODUTO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. EMBALAGEM: PACOTES DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, COM PESO DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	150	KG	R\$ 24,99	R\$ 3.748,50
26	CAFÉ TORRADO E MOÍDO DO TIPO SUPERIOR, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: ESPÉCIE: CAFÉ SUPERIOR NOTA DE QG >=6,0 E >7,2 BEBIDA (SABOR): DO TIPO INTENSO, BEBIDA DURA PARA MELHOR; EMBALAGEM: TIPO ALTO VÁCUO OU VÁCUO PURO EM PACOTES DE 500 GRAMAS, MATERIAL RECICLÁVEL; ASPECTO: GRÃOS DE CAFÉ DOS TIPOS IGUAL OU SUPERIOR A 6, DA COB - CLASSIFICAÇÃO; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: GRÃOS TORRADOS E MOÍDOS, COMO PONTO DE TORRA VARIANDO ENTRE 50 E 65 PONTOS DE DISCO AGTRON, OU EQUIVALENTE, CORRESPONDENDO AO INTERVALO MÉDIO MODERADAMENTE ESCURO E MÉDIO CLARO; CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS (EXIGIDAS PARA CADA G/100G): UMIDADE EM 5% NO MÁXIMO; RESÍDUO MINERAL FIXO EM 5% NO MÁXIMO; RESÍDUO MINERAL FIXO, INSOLÚVEL EM ÁCIDO CLORÍDRICO A 10% V/V EM 1,0% NO MÁXIMO; CAFÉINA EM 0,7% NO MÍNIMO; EXTRATO ETÉREO EM 8,0%; NO MÍNIMO. AROMA CARACTERÍSTICO; ACIDEZ BAIXA A MODERADA; AMARGOR MODERADO; SABOR CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO; LIVRES DE SABOR FERMENTADO, MOFADO E DE TERRA; BAIXA ADSTRINGÊNCIA; RAZOAVELMENTE ENCORPADO; QUALIDADE GLOBAL MAIOR QUE 6,00 PONTOS DA ESCALA SENSORIAL, DE BOM A MUITO BOM. BLEND: A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO PODERÁ APRESENTAR O PORCENTUAL DA QUANTIDADE DE PVA E DEFEITOS DE ATÉ 10% POR QUILO DE CAFÉ, DESDE QUE NÃO APRESENTE GOSTO ACENTUADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, QUE DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 10 (DEZ) MESES, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO SAA – 28 DE 01/06/2007, RESOLUÇÃO SAA-30, DE 22/06/2007, RDC 07/11, RDC 14/14, RDC 716/22, RDC 727/22 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. SUJEITO A ENCAMINHAMENTO DE LAUDO NA SOLICITAÇÃO DA AMOSTRA: QUANDO A MARCA DO CAFÉ FOR DIVERGENTE DA MARCA DE REFERÊNCIA (MARCAS DE REFERÊNCIA: CAFÉ MELITTA, CAFÉ MELITTA SABOR DA FAZENDA, CAFÉ PILÃO, CAFÉ PILÃO, PILÃO CAFETERIA, CAFÉ TRÊS CORAÇÕES, CAFÉ TRÊS CORAÇÕES CORAÇÕES PREMIUM ESTRADA REAL.) REQUISITOS DO LAUDO: A EMPRESA DEVERÁ ENCAMINHAR, JUNTAMENTE COM A AMOSTRA, LAUDO REFERENTE ÀS ANÁLISES ABAIXO LISTADAS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA CADA MATÉRIA, EMITIDO POR ÓRGÃOS HABILITADOS, EMPRESAS IDÔNEAS OU PROVADORES (ESTES, NO CASO DA ANÁLISE SENSORIAL), DEVIDAMENTE CREDENCIADOS E	3.000	PC	R\$ 30,98	R\$ 92.940,00

	AUTORIZADOS PELOS MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA E/OU DA SAÚDE, COM VALIDADE DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS CONTADOS DA DATA DA PROPOSTA. ANÁLISES: A) MICROBIOLÓGICA; B) FÍSICO-QUÍMICA; C) MICROSCÓPICA;)SENSORIAL (FRAGRÂNCIA, AROMA, ACIDEZ, AMARGOR, SABOR, SABOR RESIDUAL, ADSTRINGÊNCIA, CORPO) COM INCLUSÃO DA NOTA PARA A QUALIDADE GLOBAL; E) GRANULOMÉTRICA (MOAGEM); F) DE TORRAÇÃO.				
27	CARNE BOVINA (BIFE) CONGELADA DEVERA CONTER NO MAXIMO 8% DE GORDURA EM EMBAGEM DE 1KG, DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE	250	KG	R\$ 41,80	R\$ 10.450,00
28	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CARACTERÍSTICA TÉCNICA: CARNE BOVINA DE ACÉM CONGELADA, SEM OSSO, LIMPA, SEM NERVOS, SEM TENDÕES E TEOR DE GORDURA MÁXIMO 10%. COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. DEVE TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. EMBALAGEM: EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG.	700	KG	R\$ 39,99	R\$ 27.993,00
29	CARNE DE SUÍNA TIPO LOMBO EM CUBOS; CARACTERÍSTICA TÉCNICA: CARNE SUÍNA LOMBO CONGELADA EM CUBOS, SEM OSSO, SEM NERVOS E SEM GORDURA, SEM PELE CORTADA EM CUBOS PEQUENOS. DEVE TER CERTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. EMBALAGEM: EMBALADO EM EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG	600	KG	R\$ 24,99	R\$ 14.994,00
30	CARNE TIPO PALETA - MIOLO SEM MÚSCULO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG . A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE.	300	KG	R\$ 36,99	R\$ 11.097,00
31	CEBOLA DE CABEÇA CARACTERÍSTICA TÉCNICA: CEBOLA DE CABEÇA. DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE CULTIVAR BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACOS RESISTENTES DE MATERIAL ATÓXICO	350	KG	R\$ 7,99	R\$ 2.796,50
32	CENOURA - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CENOURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE MÉDIA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, PESANDO ENTRE 70 A 140 GRAMAS A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA OU EMBALADO EM SACOS RESISTENTES TRANSPARENTES OU TIPO REDE, PESADO E ETIQUETADO, NA QUANTIDADE SOLICITADA PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	200	KG	R\$ 8,49	R\$ 1.698,00
33	CEREAL MATINAL DE MILHO, TIPO FLOCOS DE MILHO, ADOÇADO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO ROTULD, CROCANTE NO ROTULO DEVERA CONSTAR A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM A SUA DESIGNAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. PESO: NO MINIMO 500G EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE PLÁSTICO	400	UN	R\$ 18,49	R\$ 7.396,00
34	CHÁ DE INFUSÃO EM SACHÊ (HIBISCO, ERVA DOCE, BOLDO, MATE, MAÇÁ E CANELA, CAMOMILA, CÍTRICO E CHÁ VERDE); CAIXA DE 10G, COM NO MÍNIMO 10 SACHÊS. COM IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, QUE	200	CX	R\$ 4,99	R\$ 998,00

	DEVERÁ CONTER: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; COMPOSIÇÃO; DADOS DO FABRICANTE, CNPJ; ENDEREÇO E TELEFONE; CÓDIGO DE BARRAS; DATA DE PRODUÇÃO; LOTE; VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS				
35	CHOCOLATE AO LEITE GRANULADO (PRETO); PREPARADO COM CACAU EM PÓ, AÇUCAR, AMIDO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; COM VALIDADE MINIMA 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA; O PRODUTO SERA EMBALADO EM PACOTE DE 1KG E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 40 (DECRETO 12.486, DE 20/10/78)	250	UN	R\$ 4,49	R\$ 1.122,50
36	COCO RALADO SEM AÇÚCAR – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COCO RALADO DESIDRATADO SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM: PESO MÍNIMO DE KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	80	KG	R\$ 10,99	R\$ 879,20
37	COLORAU – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVE APRESENTAR COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E ASPECTO DE PÓ FINO. DEVE CONTER NO SEU PREPARO, FUBÁ COM URUCUM EM PÓ. INGREDIENTES: FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA OU AMIDO DE MILHO, URUCUM E ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	70	UN	R\$ 9,99	R\$ 699,30
38	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO. A AVE DEVE TER CONTORNO DEFINIDO, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE, SEM ODORES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM BANDEJAS OU SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, PESANDO 1KG. DEVE CONSTAR PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DO FRANGO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	600	KG	R\$ 10,49	R\$ 6.294,00
39	CRAVO DA ÍNDIA. EMBALAGEM: PACOTE COM 50G. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	100	UN	R\$ 12,90	R\$ 1.290,00
40	CREME DE LEITE CARACTERÍSTICA TÉCNICA: CREME DE LEITE. EMBALAGEM TIPO TETRA PACK DE 200GR. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	300	UN	R\$ 3,75	R\$ 1.125,00
41	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA) CARACTERÍSTICA TÉCNICA: CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA). OBTIDO DA RETIRADA DA GORDURA DO LEITE PASTEURIZADO COM TODO RIGOR E ATENÇÃO PARA QUE RESULTE EM UM PRODUTO DE QUALIDADE. EMBALAGEM: 300GRAMAS	350	UN	R\$ 12,99	R\$ 4.546,50
42	DOCE DE LEITE CARACTERÍSTICA TÉCNICA: DOCE DE LEITE. COR AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO, CONSISTÊNCIA CREMOSA OU EM PASTA. EMBALAGEM: EMBALADOS EM POTE PLÁSTICOS RESISTENTES COM TAMPAS FECHADAS COM LACRE DE PROTEÇÃO. ACONDICIONADOS EM POTES DE 400GR COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. LACRE DE PROTEÇÃO. ACONDICIONADOS EM POTES DE 400GR COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	300	UN	R\$ 10,49	R\$ 3.147,00
43	ERVILHA EM LATA. PRODUTO PREPARADO COM ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVASADAS, REIDRATADAS E PRÉ-COZIDAS, IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADO, SUBMETIDAS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADAS NOS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE (DINAL), FICHA TÉCNICA EMITIDA E ASSINADA PELO FABRICANTE, LAUDO BROMATOLÓGICO	400	UN	R\$ 7,99	R\$ 3.196,00

	COMPLETO EXPEDIDO POR LABORATÓRIO OFICIAL, COM EXAMES: ORGANOLÉPTICO, FÍSICO-QUÍMICO, MICROSCÓPICO E MICROBIOLÓGICO, COM VALIDADE DE 180 DIAS TAMBÉM NA ENTREGA DO PRODUTO NO ALMOXARIFADO. A EMBALAGEM DEVERÁ SER EM LATAS DE 300 G.				
44	EXTRATO DE TOMATE – OBTIDO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO COM NO MÍNIMO 6% DE SÓLIDOS SOLÚVEIS NATURAIS, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS, SEM PELE, SEM SEMENTES, CONTENDO AÇÚCAR. COM ASPECTO DE MASSA HOMOGENEIZADA, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÕES, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. 340 G	350	UN	R\$ 4,49	R\$ 1.571,50
45	FARINHA DE AVEIA, EMBALAGEM DE 250 GR, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO LIVRE DE SUJIDADES, UMIDADE, LARVAS, BOLOR OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA. FABRICAÇÃO PROVENIENTE DA MOAGEM DOS GRÃOS DE AVEIA. EMBALAGEM LACRADA, DEVE ESTAR INTACTA SEM ABERTURAS, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	400	PC	R\$ 14,18	R\$ 5.672,00
46	FARINHA DE MANDIOCA CARACTERÍSTICA TÉCNICA: FARINHA DE MANDIOCA. GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA TIPO 1. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURAS, RESÍDUOS, IMPUREZAS, ODORE FORTE E INTENSO NÃO CARACTERÍSTICO E COLORAÇÃO ANORMAL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG.	400	KG	R\$ 9,49	R\$ 3.796,00
47	FARINHA DE MILHO INSTANTÂNEA COM FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS, ENRIQUECIDOS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MÉDIA REFINAÇÃO – PACOTES DE 500MG, QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	400	PC	R\$ 5,99	R\$ 2.396,00
48	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCADO, PRE COZIDA, OBTIDA DO GRÃO DO MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATOXICO, 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. PACOTE 500G	700	UN	R\$ 4,99	R\$ 3.493,00
49	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO 1. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃ E LIMPA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1KG	400	KG	R\$ 5,99	R\$ 2.396,00
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, FRAGMENTOS ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE, COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS APROPRIADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE OU EM SACO DE PAPEL ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE E ATÓXICO COM PESO DE 1KG PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	200	KG	R\$ 8,90	R\$ 1.780,00
51	FARINHA SEM GLUTEN- FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE MANDIOCA, FÉCULA DE BATATA, EMULSIFICANTE E471 E ESPESANTE GOMA XANTANA. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 50G (1/3 DE XÍCARA): 41G DE CARBOIDRATOS, 2,2G DE PROTEÍNAS, 0,7G DE	100	KG	R\$ 24,78	R\$ 2.478,00

	GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.				
52	FEIJÃO PRETO, NOVO, TIPO 1 CARACTERÍSTICA TÉCNICA: FEIJÃO PRETO, TIPO I. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS, DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E DOENÇAS, SENDO DE 1ª QUALIDADE E CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. UMIDADE MÁXIMA DE 15%. EMBALAGEM: EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 1 KG	500	KG	R\$ 9,90	R\$ 4.950,00
53	FEIJÃO VERMELHO, NOVO, TIPO 1 CARACTERÍSTICA TÉCNICA: FEIJÃO VERMELHO, TIPO I. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS, DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS E DOENÇAS, SENDO DE 1ª QUALIDADE E CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. UMIDADE MÁXIMA DE 15%. EMBALAGEM: EMBALADO EM SACO PLÁSTICO CONTENDO 1 KG	500	KG	R\$ 11,99	R\$ 5.995,00
54	FERMENTO BIOLÓGICO CARACTERÍSTICA TÉCNICA: SECO E INSTANTÂNEO, IDEAL PARA PÃES E PIZZAS, EMBALAGEM DE 125G. EMBALAGEM INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES PARTIR DA DATA DE ENTREGA	150	UN	R\$ 10,49	R\$ 1.573,50
55	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - 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. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO - EMBALAGEM LATA DE 250G	300	UN	R\$ 5,49	R\$ 1.647,00
56	FLOCOS DE MILHO DE CHOCOLATE SEM AÇÚCAR: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES OU CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM 1KG, NÃO VIOLADA, RESISTENTE	200	KG	R\$ 13,78	R\$ 2.756,00
57	GELÉIA DE FRUTAS EM ADIÇÃO DE AÇÚCAR: PRODUTO COM POLPA DE FRUTA NATURAL, EM EMBALAGEM DE VIDRO OU PLÁSTICO, ATÓXICA, DE 260G, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ESPECÍFICO PARA DIETAS COM INGESTÃO DE AÇÚCARES CONTROLADA. SABORES VARIADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA.	150	UN	R\$ 25,99	R\$ 3.898,50
58	GOIABA VERMELHA - CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHOS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS.	200	KG	R\$ 8,99	R\$ 1.798,00
59	GELATINA EM PÓ- DIVERSOS SABORES – 30 GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DILUÍVEL EM ÁGUA. COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. NÃO CONTÉM ADOÇANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: EMBALAGEM EXTERNA EM CAIXA E INTERNA EM PACOTE, CONTENDO NO MÍNIMO 30 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 45 DIAS	250	UN	R\$ 2,99	R\$ 747,50
60	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA (MORANGO E COCO) INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO, AÇÚCAR CRISTAL, FERMENTOS LÁCTEOS, AMIDO DE MILHO E PREPARADO DE MORANGO OU COCO EM EMBALAGEM 900 ML CONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	2.000	UN	R\$ 11,00	R\$ 22.000,00
61	IOGURTE ZERO AÇÚCAR EM EMBALAGEM 900 ML CONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	300	UN	R\$ 14,68	R\$ 4.404,00

62	IOGURTE SEM LACTOSE. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, APRESENTAR NO MÍNIMO 900ML, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO	300	UN	R\$ 14,68	R\$ 4.404,00
63	LARANJA TIPO PÊRA CARACTERÍSTICA TÉCNICA: LARANJA TIPO PÊRA, TIPO ESPECIAL. DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDA, ESTAREM DESENVOLVIDAS E MADURAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, SADIAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS. EMBALAGEM: EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS OU EM MONOBLOCOS OU SACOLAS TIPO REDE	300	KG	R\$ 5,49	R\$ 1.647,00
64	LEITE CONDENSADO, EM CAIXINHA DE 395GR NÃO AMASSADA E NÃO ESTUFADA, EMBALAGEM RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O SEU CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, ENDEREÇO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE (8) OITO MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	450	UN	R\$ 5,50	R\$ 2.475,00
65	LEITE DE SOJA – SEM ADIÇÃO DE LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÃO, LÍQUIDO, CONDICIONADO EM EMBAGEM DE 1L, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO	200	UN	R\$ 10,40	R\$ 2.080,00
66	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, EMBALAGEM ALUMINIZADA, PACOTE 1 KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR OS DADOS DO FABRICANTE, LOTE, E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE MÍNIMA DE (8) OITO MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	150	KG	R\$ 41,10	R\$ 6.165,00
67	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA (1 LITRO) CARACTERÍSTICA TÉCNICA: LEITE INTEGRAL. ULTRA HIGH TEMPERATURE (UHT), EMBALADO TETRA PACK. COM SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. EMBALAGEM: EMBALADO EM CAIXA DE 01 LITRO.	3.000	UN	R\$ 5,49	R\$ 16.470,00
68	LEITE ZERO LACTOSE- FLUÍDO LONGA VIDA (UHT), PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, COM 1% A 3% DE GORDURA. EMBALAGEM DE 1 LT TETRA PACK.	700	UN	R\$ 6,99	R\$ 4.893,00
69	LINGUIÇA SUINA- PURA LIMPAS DE PRIMEIRA QUALIDADE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS EMBAGEM DE 1KG CONTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	150	KG	R\$ 17,28	R\$ 2.592,00
70	LOURO EM FOLHA - DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: ROSMARINUS OFFICINALIS E LAURUS NOBILIS L. DEVEM SER EMBALADO E ROTULADO. PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 8G. AS FOLHAS EM RAMOS A SEREM ENTREGUES A PARTIR DE PLANTAS OU ERVAS AROMÁTICAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVERÃO SER DESIDRATADAS, APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE; ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS; NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; ESTAR LIVRE DE TERRA ADERENTE; ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS E DE MOFO; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: MINIMAMENTE PROCESSADO.	80	PCT	R\$ 8,02	R\$ 641,60
71	MAÇÃ GALA CARACTERÍSTICA TÉCNICA: DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA. MAÇÃ TIPO GALA. A VARIEDADE A SER ENTREGUE DEPENDERÁ DA SAFRA. EMBALAGEM: EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS E RESISTENTES SACOLAS TIPO REDE	250	KG	R\$ 10,90	R\$ 2.725,00

72	MACARRÃO COMUM, TIPO ALFABETO CARACTERÍSTICA TÉCNICA: MACARRÃO DE SÊMOLA DE TRIGO, TIPO ESPAGUETE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE Á PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO 500G	300	PC	R\$ 7,49	R\$ 2.247,00
73	MACARRÃO COMUM, TIPO CABELO DE ANJO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO DE SÊMOLA DE TRIGO, TIPO CABELO DE ANJO PARA SOPAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE Á PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: 500G.	300	PC	R\$ 7,49	R\$ 2.247,00
74	MACARRÃO COMUM, TIPO ESPAGUETE CARACTERÍSTICA TÉCNICA: MACARRÃO DE SÊMOLA DE TRIGO, TIPO ESPAGUETE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE Á PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO 500G	300	PC	R\$ 4,99	R\$ 1.497,00
75	MACARRÃO COMUM, TIPO PARAFUSO CARACTERÍSTICA TÉCNICA: MACARRÃO DE SÊMOLA DE TRIGO, TIPO PARAFUSO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE Á PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO 500G	500	PC	R\$ 4,99	R\$ 2.495,00
76	MACARRÃO SEM OVOS TIPO CONCHINHA - 500GR - MACARRÃO SEM OVOS TIPO CONCHINHA, DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª QUALIDADE. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÁ TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER A MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500GR. OBRIGATORIAMENTE APRESENTAR 0% GORDURA TRANS.	200	PC	R\$ 7,00	R\$ 1.400,00
77	MAIONESE COM TEOR REDUZIDO DE LIPÍDEOS - POTE DE 500G - MAIONESE COM TEOR REDUZIDO DE LIPÍDEOS. PRODUTO NA FORMA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM DECANTAÇÃO DE LÍQUIDO, OBTIDA DE ÓLEO VEGETAL ALIMENTÍCIO E OVOS, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, VINAGRE, EDTA. FÓRMULA REGISTRADA COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS NORMAIS, EMBALADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EM POTE DE 500G. FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 40 DIAS DA DATA DE ENTREGA E VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES	70	UN	R\$ 10,49	R\$ 734,30
78	MAMÃO FORMOSA – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MAMÃO FORMOSA DE TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 1 E 2 KG A UNIDADE, FRESCO, INTEGRO E FIRME. DEVE TER COR, AROMA E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE E GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO. APRESENTAR GRAU DE MATUREZA ADEQUADO QUE POSSIBILITE MANIPULAÇÃO SEM ALTERAR A INTEGRIDADE DA FRUTA. ISENÇÃO DE ENFERMIDADES, INSETOS, LARVAS, BOLOR, MUCOSIDADE E DANIFICAÇÕES CAUSADAS POR QUALQUER TIPO DE LESÃO DE ORDEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM RACHADURAS OU CORTES ESTAN POLIETILENO DO À POLPA INTACTA E LIMPA E SEM A PRESENÇA DE SUJIDADES. PRODUTO MUITO VERDE, MUITO MADURO, DANIFICADO OU DETERIORADO NÃO SERÁ ACEITO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA OU EMBALADO EM SACOS RESISTENTES TRANSPARENTES OU TIPO REDE, PESADO E ETIQUETADO NA QUANTIDADE SOLICITADA PELA NUTRICIONISTA	200	KG	R\$ 7,00	R\$ 1.400,00
79	MANTEIGA: SEM SAL - EMBALAGEM 200G MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM 200G, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE,	80	UN	R\$ 12,49	R\$ 999,20

	LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 4 MESES.				
80	MARGARINA VEGETAL COM SAL E REDUÇÃO DE LIPÍDEOS CARACTERÍSTICA TÉCNICA: MARGARINA CREMOSA, COM REDUÇÃO DE GORDURAS. DEVE POSSUIR LACRE DE PROTEÇÃO E REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM: INTEGRAL, LIMPA E COM LACRE DE PROTEÇÃO. DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM POTES DE 500GR	250	UN	R\$ 9,99	R\$ 2.497,50
81	MARGARINA ZERO LACTOSE - APRESENTAÇÃO: CREME VEGETAL COM SAL, CONSERVAÇÃO DE LIPÍDIOS ENTRE 50% E 80%. ISENTA DE LACTOSE, ASPECTO CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AO MESMO E DEVEM ESTAR ISENTOS DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM INTEGRAL, LIMPA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COM LACRE DE PROTEÇÃO, ACONDICIONADA EM POTE DE 500G	70	UN	R\$ 12,99	R\$ 909,30
82	MANGA IN NATURA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. APRESENTAÇÃO: LIMPO, ÍNTEGRO, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM PODRIDÃO, COM POLPA DOCE E ABUNDANTE, SEM MANCHAS, SEM DEFORMAÇÕES. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM, BEM DESENVOLVIDO COM GRAU DE MATURIDADE ADEQUADO AO PRODUTO. ISENTO DE INSETOS OU PARASITAS, BEM COMO DANOS POR ESTES PROVOCADOS. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: IN NATURA.	200	KG	R\$ 3,49	R\$ 698,00
83	MASSA PARA PASTEL (PASTELINA) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, EMBALAGEM DE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	500	UN	R\$ 7,90	R\$ 3.950,00
84	MELANCIA CARACTERÍSTICA TÉCNICA: DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: SEM NECESSIDADE DE EMBALAGENS	250	KG	R\$ 3,49	R\$ 872,50
85	MELÃO AMARELO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPOS, SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDOS E MADURO, QUE APRESENTEM COR, TAMANHO E CONFORMIDADES UNIFORMES. NÃO SERÃO ACEITOS COM MANCHAS, DEFEITOS OU COM PARTES AMOLECIDAS.	180	KG	R\$ 7,40	R\$ 1.332,00
86	MILHO DE PIPOCA CARACTERÍSTICA TÉCNICA: GRÃOS ÍNTEGROS. EMBALAGEM COM 500GR, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	200	PC	R\$ 5,49	R\$ 1.098,00
87	MILHO VERDE EM CONSERVA CARACTERÍSTICA TÉCNICA: MILHO VERDE COM GRÃO INTEIRO, IMERSO EM LÍQUIDO, COM TEXTURA APROPRIADA, TAMANHO UNIFORME E SEM DEFEITOS, ISENTA DE SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRA VARIEDADE, ACONDICIONADOS EM LATA DE 200 GRAMAS HERMETICAMENTE FECHADA. A EMBALAGEM DEVE ESTÁ ÍNTEGRA, AUSÊNCIA DE FERRUGENS, SEM NENHUM DANO QUE ALTERE AS CARACTERÍSTICAS	380	UN	R\$ 4,49	R\$ 1.706,20
88	MORANGO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE BOA QUALIDADE, FRESCO, LIVRE DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PERFURAÇÃO OU CORTES.	350	KG.	R\$ 26,99	R\$ 9.446,50
89	MORTADELA DE FRANGO S/ GORDURA, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE UMA EMULSÃO DAS CARNES DE FRANGO, NÃO ACRESCIDO DE TOUCINHO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM	300	KG	R\$ 14,80	R\$ 4.440,00

	ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, E SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. A MORTADELA DEVERÁ SER EMBUTIDA ADEQUADAMENTE PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. OS ENVOLTÓRIOS PODERÃO ESTAR PROTEGIDOS POR SUBSTÂNCIAS GLACEANTES QUE DEVERÃO ESTAR APROVADAS JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE.				
90	ÓLEO DE SOJA – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO OBTIDO DE MATÉRIA-PRIMA VEGETAL EM BOM ESTADO SANITÁRIO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO E ISENTO DE IMPUREZAS À 25°C, TER ASPECTO LÍMPIDO, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS E QUE TENHA NO MÁXIMO 6,5G DE GORDURAS POLIINSATURADAS. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA E ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, EM EMBALAGEM PET TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO APRESENTANDO AMASSAMENTO OU VAZAMENTO; COM CONTEÚDO DE 900 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	800	UN	R\$ 8,49	R\$ 6.792,00
91	ORÉGANO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G. PROVENIENTE DAS FOLHAS DA PLANTA ORÉGANO VULGARE L., POPULARMENTE CONHECIDO COMO "ORÉGANO" ACOMPANHADA OU NÃO DE PEQUENA PORÇÃO DE SUMIDADES FLORAIS. SÃS, LIMPAS E SECAS. ASPECTO: FOLHA OVALADA SECA. COR: VERDE-PARDACENTA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, FUNGOS OU CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, 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. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: MINIMAMENTE PROCESSADO.	80	PCT	R\$ 5,97	R\$ 477,60
92	PACOTE BOMBOM C/RECHEIO CREMOSO 1KG. APRESENTAÇÃO: PACOTE CONTENDO 1KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER ALUMINIZADA ENVOLVENDO O BOMBOM E A SECUNDÁRIA COM PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO. CARACTERÍSTICAS: BOMBOM COM RECHEIO CREMOSO, COM CAMADA CROCANTE DE WAFER, COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE, PESO DE APROXIMADAMENTE 21,5G CADA, CONTENDO COMO INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MASSA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, ÓLEO DE SOJA, CACAU EM PÓ, EXTRATO DE MALTE E EMULSIFICANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	400	KG	R\$ 62,96	R\$ 25.184,00
93	PAMONHA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PAMONHA DE MILHO VERDE, NATURAL, FRESCA AROMA E COR PRÓPRIA. FABRICADA NA PALHA DO MILHO, REEMBALADA EM SACOLAS PLÁSTICAS, DEVENDO APRESENTAR NA EMBALAGEM O PESO LÍQUIDO, AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	100	UN.	R\$ 62,99	R\$ 6.299,00
94	PÃO DE CACHORRO QUENTE – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), SAL, AÇÚCAR, E FERMENTO BIOLÓGICO. DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR. DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS	800	KG	R\$ 19,90	R\$ 15.920,00

	DE QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. PESO LÍQUIDO DA UNIDADE: 60 GRAMAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE OU DE PAPEL, ATÓXICO, VEDADO E ETIQUETADO. DATA DE FABRICAÇÃO: DIA ANTERIOR AO ATO DA ENTREGA, NO MÁXIMO. PRAZO DE VALIDADE: 05 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
95	PÃO DE FORMA FATIADO (SANDUÍCHE) - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO. DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR. EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, INDIVIDUALMENTE ETIQUETADO, PESANDO 500 GRAMAS. DATA DE FABRICAÇÃO: DIA ANTERIOR AO ATO DA ENTREGA, NO MÁXIMO. PRAZO DE VALIDADE: 05 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	2.500	UN	R\$ 6,99	R\$ 17.475,00
96	PÃO DE TRIGO (FRANCÊS) – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. PESO LÍQUIDO DA UNIDADE: 50 GRAMAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE OU DE PAPEL, ATÓXICO, VEDADO E ETIQUETADO. DATA DE FABRICAÇÃO: DIA ANTERIOR AO ATO DA ENTREGA, NO MÁXIMO. PRAZO DE VALIDADE: 05 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	3.000	KG	R\$ 12,99	R\$ 38.970,00
97	PÃO DOCE-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), SAL, AÇÚCAR, E FERMENTO BIOLÓGICO. DEVERÁ APRESENTAR BOA COLORAÇÃO E CONSISTÊNCIA MACIA. O PÃO NÃO DEVERÁ ESTAR AMASSADO, DE TAMANHO IRREGULAR, QUEIMADO OU COM MANCHAS ESCURAS NA SUA PARTE INFERIOR. DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. PESO LÍQUIDO DA UNIDADE: 60 GRAMAS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE OU DE PAPEL, ATÓXICO, VEDADO E ETIQUETADO.	1.500	KG	R\$ 19,90	R\$ 29.850,00
98	PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO. A AVE DEVE TER CONTOURNO DEFINIDO, FIRME E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE, SEM ODORES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE, PESANDO 1KG. DEVE CONSTAR PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DO FRANGO PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	1.500	KG	R\$ 19,99	R\$ 29.985,00
99	PEPINO ORGÂNICO: CARACTERÍSTICA TÉCNICA: PEPINO DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTAR CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA.	90	KG	R\$ 7,40	R\$ 666,00
100	PERA NACIONAL PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURA, COM TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE PRAGAS E DANIFICAÇÕES	180	KG	R\$ 13,49	R\$ 2.428,20

	CAUSADAS POR QUALQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA OU EMBALADO EM SACOS RESISTENTES TRANSPARENTES OU TIPO REDE, PESADO E ETIQUETADO NA QUANTIDADE SOLICITADA PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.				
101	PIMENTA DO REINO MOÍDA EMBALAGEM DE 40G. PIMENTA MOÍDA EM PÓ FINO. EMBALAGEM E PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBTIDA DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUÍNOS, GRÃOS SADIOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO CINZA ESCURO, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE IMPUREZAS E MATERIAL ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO.	100	PCT	R\$ 6,99	R\$ 699,00
102	POLVILHO AZEDO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POLVILHO AZEDO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, FRAGMENTOS ESTRANHOS, BOLOR E UMIDADE. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO COM PESO DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	200	KG	R\$ 11,99	R\$ 2.398,00
103	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO E INTERFOLHADO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO ELABORADO COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA. FATIADO DEVE APRESENTAR CROSTA LISA, FINA E ISENTA DE BOLOR, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, COALHO E FERMENTO LÁCTEOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, INTERFOLHADO, CONSTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS OU 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 20 DIAS, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	1800	KG	R\$ 18,99	R\$ 34.182,00
104	REFRIGERANTE 2L SABORES SORTIDOS	1.000	UN	R\$ 8,90	R\$ 8.900,00
105	REPOLHO VERDE ORGÂNICO: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COM TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 1.200 E 2.200 GRAMAS A UNIDADE. ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÕES E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICAS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA QUALIDADE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTES. APRESENTAR CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA.	100	UN	R\$ 7,60	R\$ 760,00
106	REQUEIJÃO, INGREDIENTES COALHO, TIPO CREMOSO, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, COM VENCIMENTO E DETALHES ADICIONAIS CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE - EMBALAGEM TIPO COPO DE PLÁSTICO 200G.	180	UN	R\$ 7,75	R\$ 1.395,00
107	ROSCA DE POLVILHO SALGADA - APRESENTAÇÃO FRESCA, MACIA, DEVERÁ SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E LIMPAS, ISENTA DE PARASITAS.	200	KG	R\$ 12,90	R\$ 2.580,00
108	SAL MARINHO IODADO – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SAL MARINHO IODADO. CONSTITUÍDO DE CRISTAIS, DE GRANULAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE OU LEITOSO, TERMOSSOLDADO, INTACTA. PACOTES COM CAPACIDADE DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 03 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	500	KG	R\$ 3,49	R\$ 1.745,00
109	SALSICHA DE FRANGO CONGELADA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DA EMULSÃO DE CARNE DE FRANGO,	180	KG	R\$ 25,00	R\$ 4.500,00

	EM FORMA DE GOMOS EMBUTIDAS EM TRIPA ARTIFICIALMENTE, COZIDA, DEFUMADA, DESCASCADA. INGREDIENTES: CARNES DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL, AMIDO, GLUCOSE, SAL, ESPECIARIAS, CONSERVANTES E CORANTE NATURAL EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO) DE ATÉ 3KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO DATA DE VALIDADE.				
110	SUCO INDUSTRIALIZADO, APRESENTAÇÃO PRONTO PARA BEBER, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SABOR UVA, COMPOSTO DE SUCO E POLPA DE FRUTAS CONCENTRADOS, EMBALAGEM TETRA PACK DE 1000 ML, REEMBALADAS EM CAIXAS DE PAPEL VEDADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	700	UN	R\$ 23,99	R\$ 16.793,00
111	SUCO, APRESENTAÇÃO PRONTO PARA BEBER, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SABOR LARANJA, COMPOSTO DE SUCO E POLPA DE FRUTAS NATURAIS, EMBALAGEM DE 2 LITROS, REEMBALADAS EM CAIXAS DE PAPEL VEDADAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	700	UN	R\$ 26,44	R\$ 18.508,00
112	TOMATE CARACTERÍSTICA TÉCNICA: TOMATE. REDONDO, MADURO, CLASSE MÉDIA OU GRANDE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS. ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. EMBALAGEM: EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS, RESISTENTES, ATÓXICOS.	700	KG	R\$ 8,99	R\$ 6.293,00
113	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, DESIDRATADA. INGREDIENTES: UVA DESIDRATADA SEM SEMENTE. EMBALAGEM CONTENDO 150 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, LIMPA, NÃO VIOLADA, E RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: MINIMAMENTE PROCESSADO.	200	PCT	R\$ 8,99	R\$ 1.798,00
114	UVA NIÁGARA PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURA, COM TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE PRAGAS E DANIFICAÇÕES CAUSADAS POR QUALQUER TIPO DE LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA OU EMBALADO EM SACOS RESISTENTES TRANSPARENTES OU TIPO REDE, PESADO E ETIQUETADO NA QUANTIDADE SOLICITADA PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.	150	KG	R\$ 14,90	R\$ 2.235,00
115	VINAGRE DE ÁLCOOL – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL HIDRATADO E ÁGUA. ACIDEZ MÁXIMA DE 4%. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA CONTENDO 900 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	300	UN	R\$ 3,99	R\$ 1.197,00
116	VINAGRE DE MAÇÃ. EMBALAGEM PET DE 750ML. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM IMPERMEÁVEL, LIMPA, NÃO VIOLADA, E RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	100	UN	R\$ 4,50	R\$ 450,00

	CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO: INGREDIENTE CULINÁRIO.				
VALOR TOTAL R\$ 722.535,90					
7. Parcelamento ou não da solução (forma de julgamento):					
A adjudicação do Pregão Eletrônico para Registro de Preços será por item.					
8. Contratações correlatas e/ou interdependentes:					
Não se aplicam contratações correlatas e/ou interdependente.					
9. Alinhamento com o PCA – Plano de Contratações Anual:					
O município de Ermo não instituiu, até a presente data, o plano de contratação anual, assim, impossibilitando o alinhamento dessa demanda com o referido plano.					
10. Resultados pretendidos:					
Pretende-se CONTRATAR os itens descritos no ETP pelo menor preço por item, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas neste Estudo Técnico Preliminar visando atender às necessidades das Secretarias Municipais de Ermo/SC.					
11. Providências a serem adotadas:					
Após a realização deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente, será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico, para Registro de Preço. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas, poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.					
12. Possíveis impactos ambientais:					
Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com as normas ambientais e de segurança correntes.					
13. Adequação da forma de contratação:					
O PREGÃO será em formato ELETRÔNICO adotando-se o Sistema de Registro de Preços (SRP), em razão das características do objeto e da necessidade de contratações futuras conforme a demanda da Administração. Tendo em vista que nas licitações convencionais a contratação ocorre de forma imediata e para atendimento de uma necessidade específica, no Sistema de Registro de Preços o objetivo é registrar formalmente os valores e as condições ofertadas pelos fornecedores, possibilitando que a Administração realize aquisições de forma gradual, sempre que houver necessidade, durante o período de vigência da ata. Após a conclusão, será formalizada a Ata de Registro de Preços, com validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme previsão da Lei nº 14.133/2021. Esse modelo proporciona maior eficiência, uma vez que permite a realização de múltiplas contratações a partir de um único procedimento licitatório, contribuindo para a redução de custos operacionais e para o melhor planejamento do uso dos recursos públicos, até o limite dos quantitativos previamente estimados.					
14. Adequação da forma de julgamento e critérios de seleção:					
Pregão eletrônico do tipo MENOR PREÇO POR ITEM: Esta modalidade foi escolhida levando em consideração o objeto pretendido/valor, no caso de outros serviços e compras; nos termos da Lei Federal 14.133/2021 e a condução da fase externa será de forma eletrônica. O intervalo mínimo entre os lances deverá ser de R\$01,00 (um centavo).					

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DO ESTUDO

X	Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.
	Esta equipe de planejamento declara INVIÁVEL a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

Ermo/SC, data da assinatura digital.

CLAYTON NAZÁRIO AMÉRICO
MATRÍCULA 1979
Secretário de Administração e Finanças