

**ANEXO I**  
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

**ELEMENTOS**

|           |   |
|-----------|---|
| <b>1.</b> | <b>Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.</b><br><br>Este Estudo Técnico Preliminar destina-se a aquisição de material de consumo (gêneros alimentícios) a ser destinado para atendimentos do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e para Escolas, Creche Municipal e demais secretarias. |
| <b>2.</b> | <b>Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração</b><br><br>O Município não possui Plano de Contratação anual   |
| <b>3.</b> | <b>Requisitos da contratação</b><br><br>Habilitação de acordo com Edital item 15.<br><br>A empresa licitante deverá fornecer os itens descritos que atendem as especificações definidas pelo município, a aquisição será por unidade e deverá ser entregue no município.  |
| <b>4.</b> | <b>Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.</b>   |

Dentro do presente estudo, foram analisados os históricos dos quantitativos de anteriores deste Órgão, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

| <b>Item</b> | <b>Produto/Descrição</b>   | <b>Unidade</b> | <b>Qtd</b> | <b>Valor Un</b> | <b>Valor Total</b> |
|-------------|--|----------------|------------|-----------------|--------------------|
| 01          | ABACAXI PÉROLA<br>Com polpa intacta e limpa, compacta, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, pesando exatamente entre 1 a 1,5 kg, aroma e sabor da espécie, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, danos físicos, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e/ ou qualidade. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. Não será recebido produto em caixas sujas. | UN             | 1500       |                 |                    |
| 02          | ABOBRINHA VERDE<br>Polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médios e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Embalagem em kg, boa qualidade, inteira.   | Kg             | 200        |                 |                    |
| 03          | ACELGA<br>Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material ferroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.   | UN             | 250        |                 |                    |

|  |    |  |    |     |  |  |  |
|--|----|--|----|-----|--|--|--|
|  | 04 | <p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b><br/> Achocolatado em pó instantâneo, embalagem de 700g, embalagem econômica. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Contém Glúten e contém traços de leite. Informação nutricional em porção de 20g (ou seja, 2 colheres de sopa). Deve constar: Valor energético 75 kcal; carboidratos 17g; proteínas 0,8g; gorduras totais 0,6g, saturadas 0g; gorduras trans não conter; fibras alimentares 1,1g; sódio 23mg; cálcio 188mg; ferro 2,6g; vitamina B1 0,23 mg; vitamina B2 0,25 mg; niacina 3 mg; vitamina B6 0,25mg; vitamina B12 0,45 microgramas; ácido pantotênico 0,94mg; biontina 5,6 microgramas. Deve constar data de fabricação e prazo de validade, rendimento, instruções de preparo e conservação, deverá ser entregue em caixas de papelão. Deve apresentar selo de acordo dos órgãos competentes.</p>   | UN | 250 |  |  |  |
|  | 05 | <p><b>AÇÚCAR CRISTAL</b><br/> Açúcar cristal especial com as seguintes características: pacotes de <b>5 kg</b>, obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegro, resistente com solda reforçada, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e a data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do requisitante. Ainda na embalagem deverá conter informação nutricional em porções de 5g, valor energético 20 kcal; carboidratos 5g; proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans., fibra alimentar e sódio 0g/mg. E a informação de “Não contém glúten”. O produto deve estar de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).</p> | UN | 500 |  |  |  |

|    |   |    |     |  |  |
|----|---|----|-----|--|--|
| 06 | <p><b>AÇÚCAR MASCAVO</b><br/>De primeira qualidade. Em embalagem de 1 Kg. Isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, integro, resistente com solda reforçada, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e a data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do requisitante.</p>  | UN | 80  |  |  |
| 07 | <p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO</b><br/>Líquido, com edulcorantes artificiais: sacarina e ciclamato, frasco com 100 ml. Com data de fabricação, validade e lote do produto. Indústria brasileira.</p>  | UN | 20  |  |  |
| 08 | <p><b>ADOÇANTE NATURAL STÉVIA (GOTAS)</b><br/>Adoçante dietético extraído da planta de stévia, 100% natural, zero açúcar, zero lactose, zero calorias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem com 60 ml. Validade mínima de 6 meses.</p>   | UN | 20  |  |  |
| 09 | <p><b>ALFACE LISA OU CRESPA</b><br/>Características: Fresca; apresentar grau de evolução completo; livre de sujidades ou insetos, folhas intactas, tamanho médio a grande. Não podem estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Acondicionada em embalagens plásticas, transparente e atóxica.</p>   | UN | 900 |  |  |
| 10 | <p><b>ALHO</b><br/>Novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial, classe 4, de primeira qualidade, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a casca, embalados de acordo com solicitação. Acondicionado em embalagem plástica resistente e especial para alimentos, com identificação do fornecedor e prazo de validade. Embalagens de 100g.</p> | Kg | 100 |  |  |

|  |    |  |    |     |  |  |  |
|--|----|--|----|-----|--|--|--|
|  | 11 | <p><b>AMENDOIM</b><br/> Cru com pele, grupo descascado, subgrupo industrial, classe média, subclasse clara, tipo único. Grãos secos, sãos e limpos, de primeira qualidade. Sem fermentação e mofos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em pacotes de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente. Peso líquido de 400 gramas. Validade mínima de 4 meses. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Industria Brasileira.</p>  | UN | 150 |  |  |  |
|  | 12 | <p><b>AMIDO DE MILHO</b><br/> Produto deve seguir as seguintes características: amiláceo extraído do milho (<i>Zea mays. L.</i>), fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade do produto. Acondicionado em embalagem fechada, intacta, pacotes de 1kg cada. Com registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Informação nutricional em porção de 20g (1 colher de sopa) deverá conter: valor energético 80 kcal; carboidratos 17g; proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio 0 g/mg. Não conter glúten.</p> | UN | 40  |  |  |  |
|  | 13 | <p><b>APRESUNTADO</b><br/> Apresuntado refrigerado. Embalagem de 1 a 3 Kg. Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>  | Kg | 500 |  |  |  |

|  |    |  |    |     |  |  |  |
|--|----|--|----|-----|--|--|--|
|  | 14 | <p><b>ARROZ BRANCO</b><br/> Arroz, tipo 01, subgrupo branco, beneficiado, polido, com no mínimo 90% grãos inteiros isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagens de 5 kg em pacotes de polietileno transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Ainda na embalagem, deve conter as informações nutricionais do produto em porções de 50g, valor energético 178 kcal, carboidratos 38g, proteínas 3,3g, fibra alimentar 0,3 polietileno transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo g. não contém Glúten.</p> | UN | 200 |  |  |  |
|  | 15 | <p><b>ARROZ INTEGRAL</b><br/> Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar, mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Deve estar acondicionado em embalagem plástica atóxica íntegra resistente e com solda reforçada, conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do requisitante. Embalagem com 1 kg. Na embalagem deverá conter informações nutricionais em porções de 100g, valor energético 341kcal, carboidratos 73,9g proteínas 6,49g, gorduras totais 2,14g, gorduras saturadas 0,34g, fibra alimentar 2,44g. O produto deve estar de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF INMETRO e outros).</p>        | UN | 30  |  |  |  |

|  |    |   |     |     |  |  |  |
|--|----|---|-----|-----|--|--|--|
|  | 16 | <p><b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b><br/> Pacote com <b>5 kg</b>, grupo beneficiado, sub grupo: parboilizado polido, polimento à água a água, com seleção eletrônica. Classe longo fino, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagens de 5 kg em sacos plásticos transparente e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve ser de plástico transparente, resistente com solda reforçada e integra. Na embalagem deverá conter o selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado). Ainda na embalagem, deve conter as informações nutricionais do produto em porções de 50g, valor energético 173 kcal, carboidratos 39g, proteínas 3,2g, gorduras totais 0,6g, gorduras saturadas 0,3g, fibra alimentar 0,6g. não contém Glúten.</p> | UN  | 900 |  |  |  |
|  | 17 | <p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b><br/> Embalagem com 150 g. A embalagem deve estar devidamente lacrada, intacta, não deve estar amassada ou rasgada, dentro do prazo de validade. Prazo de validade deve ser maior que 6 meses a partir da data de entrega. Deve apresentar coloração clara e grânulos soltos, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e matéria terrosa. A embalagem deve conter: Indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.</p>   | UND | 100 |  |  |  |

|  |    |   |    |      |  |  |  |
|--|----|---|----|------|--|--|--|
|  | 18 | <p><b>BANANA CATURRA</b><br/>Semi-madura com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, devem ser íntegras, sem manchas/ rupturas e/ou amassadas, nem muito maduras, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Deverão ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas íntegras. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.</p>                               | Kg | 900  |  |  |  |
|  | 19 | <p><b>BANANA PRATA</b><br/>Semi-madura com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, devem ser íntegras, sem manchas/ rupturas e/ou amassadas, nem muito maduras, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Deverão ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas íntegras. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.</p>                                 | Kg | 500  |  |  |  |
|  | 20 | <p><b>BATATA DOCE</b><br/>Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médios e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e de colheita recente. Embalagem em kg, conforme pedido.</p>   | Kg | 500  |  |  |  |
|  | 21 | <p><b>BATATA INGLESA</b><br/>Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Sem emissão de brotos, 1ª qualidade, nova. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, livres de rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, com etiquetas constando o fornecedor.</p> | Kg | 1500 |  |  |  |

|    |   |     |      |  |  |
|----|---|-----|------|--|--|
| 22 | BEBIDA DE ARROZ EM PÓ<br>Bebida de arroz em pó, rica em cálcio, sem lactose, sem glúten. Embalagem de 300g. Rendimento até 2 litros. Validade: mínimo 6 meses.  | UN  | 30   |  |  |
| 23 | BEBIDA LÁCTEA<br>Bebida láctea fermentada com polpa de frutas, diversos sabores conforme solicitação. Embalagem contendo 850g. Rotulagem obrigatória seguindo legislação específica. Validade mínima 30 dias. Registro no SIE ou SIF.   | UN  | 2000 |  |  |
| 24 | BETERRABA<br>Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes (aproximadamente 80 gramas cada) típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a aparência e qualidade. De colheita recente.  | Kg  | 700  |  |  |
| 25 | BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM AÇUCAR<br>Biscoito doce integral sem açúcar que tenha como principal ingrediente farinha integral ou algum grão como linhaça, chia, aveia, gergelim. Pacote com 120 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 3 meses. | PCT | 60   |  |  |
| 26 | BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E LEITE<br>O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalado em pacotes com prazo de validade 12 meses. Pacote de 120g.   | PCT | 150  |  |  |
| 27 | BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS<br>O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalado em pacotes com prazo de validade 12 meses. Pacote de 120g.   | PCT | 100  |  |  |
| 28 | BISCOITO DOCE TIPO ROSCA DE CHOCOLATE<br>O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável; embalados em pacotes de 250g; prazo de validade: 12 meses.   | PCT | 600  |  |  |
| 29 | BISCOITO DOCE TIPO ROSCA DE COCO<br>O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalados em pacotes de 250g; prazo de validade: 12 meses..   | PCT | 600  |  |  |
| 30 | BISCOITO MARIA<br>O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalado em pacotes de 350 g; Prazo de validade 12 meses.   | PCT | 500  |  |  |

|    |  |     |     |  |  |
|----|--|-----|-----|--|--|
| 31 | <b>BISCOITO SALGADO</b><br>Biscoito salgado tipo água e sal ou cream cracker. Embalagem de 350 g integra e sem aberturas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 3 meses.  | PCT | 350 |  |  |
| 32 | <b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b><br>Pacote de 350g. O produto deve apresentar-se integro, com sabor e odor agradável. Embalado em pacotes com prazo de validade 12 meses   | PCT | 500 |  |  |
| 33 | <b>BISCOITO ZERO LACTOSE</b><br>O produto deve apresentar-se integro, com sabor e odor agradável. Embalado em pacotes com prazo de validade 12 meses. Pacote de 110g.  | PCT | 100 |  |  |
| 34 | <b>BOLACHA CASEIRA</b>   | kg  | 100 |  |  |
| 35 | <b>BOLO DOCE SEM GLÚTEN, LEITE E OVOS</b><br>Isento de glúten, lactose, não contém ovo. O produto deve apresentar-se integro, com sabor e odor agradável, deve ser fresco, macio e de primeira qualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informação nutricional, procedência, data de fabricação e validade e fornecedor.   | UND | 100 |  |  |
| 36 | <b>BOLO DOCE SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA</b><br>Bolo doce sem glúten, leite e soja. Nos sabores, baunilha, café com avelã, chocolate, laranja, coco ou maçã. Embalagens de 300 a 350 g.   | UND | 100 |  |  |
| 37 | <b>BRÓCOLIS</b><br>Tipo ramoso ou cabeça, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.   | UN  | 400 |  |  |
| 38 | <b>CACAU EM PÓ</b><br>Cacau em pó puro, sem adição de açúcar. Embalagem de papel (caixinha) resistente, ou plástico, bem vedada, contendo 200 gramas, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Ingredientes: cacau em pó, estabilizante lecitina de soja. Deverá conter os dados completos do fabricante e responsável técnico. Não contém glúten. Bem como as informações nutricionais, fabricação, lote do produto, validade. | UN  | 150 |  |  |

|  |    |  |    |     |  |  |  |
|--|----|--|----|-----|--|--|--|
|  | 39 | <p>CAFÉ</p> <p>Solúvel, granulado, em embalagem de vidro com peso líquido de 150 g, com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Deve ter sabor característico. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. Apresentar o selo da ABIC. Ingredientes: 100% café. Marcas de referência: NESCAFÉ, IGUAÇU, MELITTA.</p> | UN | 350 |  |  |  |
|  | 40 | <p>CANELA EM PÓ</p> <p>Produto deve apresentar as características sensoriais de acordo com o produto, canela in natura, provenientes de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Acondicionada em embalagens plásticas, vedadas hermeticamente. Isentas de sujidades e contaminações físicas. Peso líquido de 30 gramas. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Não deverá conter glúten. Registro no órgão competente. Industria Brasileira.</p>  | UN | 25  |  |  |  |
|  | 41 | <p>CANELA EM RAMA</p> <p>Produto deve apresentar as características sensoriais de acordo com o produto, canela in natura. Cascas sãs, limpas e secas, em forma de rama. Acondicionada em embalagens plásticas, vedadas hermeticamente. Isentas de sujidades e contaminações físicas. Peso líquido de 10 gramas. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote. Não deverá conter glúten. Registro no órgão competente. Industria Brasileira.</p>   | UN | 35  |  |  |  |
|  | 42 | <p>CARNE BOVINA</p> <p>Carne bovina mista para churrasco, resfriada.</p>   | KG | 500 |  |  |  |

|  |    |   |    |      |  |  |  |
|--|----|---|----|------|--|--|--|
|  | 43 | <p><b>CARNE BOVINA EM CUBOS</b><br/> Carne bovina resfriada, de boa qualidade, limpa, com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio. <b>Deverá ser cortada em cubos de 1 a 2 cm, sem osso, sem sebo, sem gordura, sem nervos.</b> Embalada em bandejas de isopor revestidas com plástico transparente apropriado para alimentos. Embalagem de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, data de empacotamento/fabricação, fornecedor e produto contido, bem como a quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, com inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | Kg | 2650 |  |  |  |
|  | 44 | <p><b>CARNE BOVINA MOÍDA</b><br/> De boa qualidade, com pouca gordura, em pacotes de 1 Kg, resfriada. Com aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabores próprios, com ausência de sujidades. Em embalagem de plástico transparente e resistente, especial para alimentos, intacta. <b>Quando cozida não pode formar grumos (bolas).</b> A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura, com inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>   | Kg | 2900 |  |  |  |
|  | 45 | <p><b>CARNE SUINA</b><br/> Carne suina mista para churrasco, resfriada.</p>   | KG | 400  |  |  |  |

|  |    |  |     |      |  |  |  |
|--|----|--|-----|------|--|--|--|
|  | 46 | <p><b>CARNE SUÍNA EM CUBOS</b><br/>Cortada em cubos pequenos de 1 a 2 cm, resfriada, sem gordura, sem pele, sem nervos e sem osso. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem de 1 kg. Com aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabores próprios, com ausência de sujidades. A rotulagem deve conter peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome, marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.</p>                           | Kg  | 2500 |  |  |  |
|  | 47 | <p><b>CEBOLA NACIONAL</b><br/>Tipo especial, podendo ser “graúda” deve possuir diâmetro maior ou igual a 75 mm e menor ou igual a 90 mm, pesando entre 100 g a 250 g a unidade. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre. Não será tolerado na cebola integra a ausência de catafilo (pelada). O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionada em embalagens especiais para alimentos, em saco tipo telinha, contendo a quantidade conforme solicitação descrita.</p> | Kg  | 800  |  |  |  |
|  | 48 | <p><b>CENOURA</b><br/>Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.</p>   | Kg  | 300  |  |  |  |
|  | 49 | <p><b>CHÁ EM SACHÊ</b><br/>Em sachês envelopados individualmente de aprox. 1g cada. Caixa com 10 sachês. De erva-doce, camomila, cidreira, maçã, maçã com canela, pêssego, laranja, maracujá, abacaxi, chá mate. Com data de fabricação e validade de no mínimo 2 meses.</p>   | PCT | 240  |  |  |  |

|    |   |    |     |  |  |
|----|---|----|-----|--|--|
| 50 | <p><b>CHOCOLATE SEM AÇÚCAR</b><br/> Chocolate zero adição de açúcar. Embalagem de 22 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses.</p>   | UN | 20  |  |  |
| 51 | <p><b>CHOCOLATE SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS E SOJA</b><br/> Chocolate sem glúten, leite, ovos e soja. Embalagem de 22 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses.</p>  | UN | 40  |  |  |
| 52 | <p><b>CHOCOLATE SEM LACTOSE</b><br/> Chocolate sem lactose. Embalagem de 22 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses.</p>  | UN | 40  |  |  |
| 53 | <p><b>CHUCHU</b><br/> 1ª qualidade, firme, sem manchas, perfurações, rachaduras, bolores ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, não amolecida ou murcha, sem manchas, coloração e umidade característica. Grau médio de amadurecimento.</p>  | Kg | 320 |  |  |
| 54 | <p><b>COCO RALADO</b><br/> Deve constar na embalagem as seguintes características: coco ralado, desidratado, parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, pacote de 100g. Acondicionado em embalagem aluminizada, bem vedado, intacto. Deverá conter data de fabricação, lote do produto e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega. Indústria brasileira, com registro no órgão competente.</p>  | UN | 60  |  |  |
| 55 | <p><b>COLORÍFICO</b><br/> Colorífico em pó fino, de coloração avermelhada e sem presença de sujidade ou materiais estranhos, embalagem de polietileno, transparente, resistente. Produto obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio. Ingredientes: farinha de milho, óleo de soja, sal e pasta de urucum. Deverá conter validade de 06 a 12 meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e data de validade. Entregue em pacotes de 400g.</p> | UN | 120 |  |  |

|    |   |    |      |  |  |
|----|---|----|------|--|--|
| 56 | <p><b>COUVE-FLOR</b><br/>Tamanho médio a grande, de 1ª qualidade. Devem estar intactos, firmes, frescos, sem manchas, bolores, machucados, danos superficiais, não pode ter a presença de substâncias estranhas ou organismos vivos.</p>  | UN | 420  |  |  |
| 57 | <p><b>COXA-SOBRECOXA DE FRANGO</b><br/>Com osso, congelada, firme e sem manchas, peça lisa e com coloração clara, sem excesso de gelo, com pele aderente, empacotada separadamente de 1 a 1 ou 2 a 2 unidades, com embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, limpa, não violada, que garanta a integridade do produto. Devem estar congeladas, livres de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Sem sujidades, apenas a carcaça. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Entrega em caixas de 15, 18 ou 20 Kg.</p> | Kg | 3400 |  |  |
| 58 | <p><b>CRAVO DA ÍNDIA</b><br/>Produto alimentício, constituído por botões florais, limpos e sãos. Deve apresentar aspecto e cor características do produto, cheiro fortemente aromático de cravo da Índia. Ausente de sujidade e contaminações físicas. Embalagens plásticas, integras e vedadas hermeticamente com peso líquido de 10 gramas. Rotulagem contendo, indicações do fabricante, peso, ingrediente, data de fabricação, validade e lote. Informação Nutricional deverá conter: 5g/porção (1 ½ colheres de sopa), valor energético 16 kcal/84 KJ, carboidratos 3g, gorduras 1g, Sódio 12 mg. Não contém quantidades significativas de proteínas e não contém glúten. Registro no órgão competente. Indústria Brasileira.</p>  | UN | 50   |  |  |
| 59 | <p><b>CREME DE LEITE</b><br/>Embalagem com 200g. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade dentro do limite.</p>   | UN | 500  |  |  |

|    |  |    |     |  |  |
|----|--|----|-----|--|--|
| 60 | <p>CREME DE LEITE SEM LACTOSE</p> <p>Embalagem longa vida de 200g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p>   | UN | 100 |  |  |
| 61 | <p>CUCA SEM GLÚTEN E LEITE</p> <p>O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalado em pacote com prazo de validade 3 meses (congelado) e data de fabricação máxima de 30 dias.</p>   | UN | 220 |  |  |
| 62 | <p>CUCA ZERO AÇÚCAR</p> <p>O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalado em pacote com prazo de validade de 7 dias e data de fabricação máxima de 1 dia.</p>  | UN | 30  |  |  |
| 63 | <p>DOCE DE FRUTA</p> <p>Em embalagens plásticas de polietileno resistente ou de vidro, atóxica, íntegra e com lacre de proteção, contendo 900g em cada unidade. Composição 100% polpa de fruta e no mínimo 90% de açúcar para cada kg de fruta. Sem aditivos químicos e conservantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. A validade superior a três meses a partir da data de entrega. Sabores: uva, figo, morango e abobora com coco.</p>  | UN | 250 |  |  |
| 64 | <p>DOCE DE LEITE</p> <p>Doce de leite pastoso, deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades estritamente necessário para a redução parcial da acidez do leite. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. De boa qualidade, embalagem com 1 Kg. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade dentro do limite.</p> | UN | 400 |  |  |

|    |  |    |      |  |  |
|----|--|----|------|--|--|
| 65 | DOCE DE LEITE SEM AÇÚCAR<br>Doce de leite zero açúcar. Embalagem com 200 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses.  | UN | 30   |  |  |
| 66 | DOCE DE LEITE SEM LACTOSE<br>Embalagem longa vida de 350g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.   | UN | 40   |  |  |
| 67 | DOCES DE FESTA<br>doces de festa tipo cocktail( brigadeiro,branquinho,beijinho).   | UN | 2000 |  |  |
| 68 | ERVA MATE<br>Erva mate com embalagem plástica,contendo 01 kg por pacote.   | KG | 150  |  |  |
| 69 | ERVILHA SACHÊ<br>Embalagem de 170 g. Validade mínima 6 meses, de boa qualidade e em bom estado, não amassado ou estufado. Não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não devem apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna. A embalagem deverá conter informações nutricionais, data de fabricação, validade e lote do produto.   | UN | 250  |  |  |
| 70 | EXTRATO DE TOMATE<br>Embalagem de 300g. De boa qualidade, em embalagem resistente e integra, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses, contendo tabela nutricional. Apresentando cor vermelha, odor e sabor próprio. Ingredientes: tomate e sal.  | UN | 620  |  |  |
| 71 | FARINHA DE MANDIOCA TORRADA<br>Em pacote de 1kg, contendo farinha de mandioca torrada, seca, fina com acidez baixa. Com registro no Ministério da Agricultura constante do rótulo e/ou da embalagem. Não deverá apresentar odor forte e intenso, além de coloração anormal. Validade mínima de 12 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Pinduca, Yoki, Sinhá. | Kg | 80   |  |  |

|  |    |  |    |     |  |  |  |
|--|----|--|----|-----|--|--|--|
|  | 72 | <p><b>FARINHA DE MILHO</b><br/>Fubá de milho fino. Pacotes de 1kg. Composição 100% milho, ferro, ácido fólico. Cor amarela, não pré-cozido, em embalagens plásticas, transparente, resistente, com solda íntegra e reforçada. Com data de fabricação recente e prazo de validade. Informações nutricionais em porção de 50g (1/2x) deve conter: valor calórico 177 kcal; carboidratos 39g; proteínas de 3,6g; gorduras totais 1g; gorduras saturadas e trans 0g; fibra alimentar 2,3g; sódio 0mg; ferro 2,1mg; ácido fólico 75ug. Indústria Brasileira.</p>  | UN | 500 |  |  |  |
|  | 73 | <p><b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b><br/>Tipo I. Pacotes de 5Kg, fortificada com ferro e ácido fólico. Contendo 100% trigo, glúten natural de trigo, sem aditivo químico. 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. O rótulos deve conter as instruções de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses, lote do produto e tabela com informações nutricionais.</p>                               | UN | 100 |  |  |  |
|  | 74 | <p><b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b><br/>Farinha de Trigo integral em pacote de 1 kg. Fortificada com ferro e ácido fólico. Contendo 100% trigo integral, glúten natural de trigo, sem aditivo químico. 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. O rótulos deve conter as instruções de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 6 meses, lote do produto e tabela com informações nutricionais.</p> | UN | 10  |  |  |  |
|  | 75 | <p><b>FAROFA</b><br/>Farofa para churrasco pronta, embalagem de 250 gramas.</p>  | UN | 50  |  |  |  |

|  |    |   |    |      |  |  |  |
|--|----|---|----|------|--|--|--|
|  | 76 | <p><b>FEIJÃO PRETO</b><br/> Pacote de 1 kg, feijão classe preto, grupo/tipo I, 100% feijão preto (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>), de safra nova. Constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofos, caruncho, rendimento inadequado. A embalagem deverá ser de plástico, transparente e atóxico, resistente, com solda reforçada e íntegra, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega. A embalagem deverá apresentar lote do produto e Registro no órgão competente.</p> | Kg | 1600 |  |  |  |
|  | 77 | <p><b>FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ</b><br/> Deverá apresentar as seguintes características: fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo, e substâncias nocivas. A embalagem hermeticamente fechada (sistema a vácuo), intacta, sem ferrugem, contendo 125g. Ingredientes: <i>saccharomyces cerevisiae</i> e monoestearato de sorbitana. A embalagem deverá conter data de fabricação, lote e a validade com no mínimo 3 meses a partir da entrega do produto.</p>   | UN | 65   |  |  |  |
|  | 78 | <p><b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b><br/> O produto deverá apresentar as seguintes características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos. Lata de 250g. Deverá conter vedação entre a tampa e o produto. A embalagem deverá estar intacta, sem ferrugem/amassada e/ou vazamento. Com data de fabricação, lote do produto e prazo de validade de no mínimo 04 meses. Não deverá conter glúten. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Com tampa medidora. Indústria Brasileira e com registro nos órgãos competentes.</p>  | UN | 90   |  |  |  |

|    |   |    |      |  |  |
|----|---|----|------|--|--|
| 79 | <p><b>FILE DE TILÁPIA SEM ESPINHOS</b><br/>         Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifés de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos.<br/>         Selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. Embalagem deverá conter externamente os dados: identificação, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif.</p> | KG | 1100 |  |  |
| 80 | <p><b>GELEIA SEM AÇÚCAR</b><br/>         Geleia de frutas diet, sem açúcar. Embalagem de vidro com 230 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses.</p>   | UN | 720  |  |  |
| 81 | <p><b>GRANULADO</b><br/>         Granulado chocolate embalagem de 500g.</p>   | UN | 30   |  |  |
| 82 | <p><b>GRANULADO</b><br/>         Granulado colorido embalagem de 500g.</p>  | UN | 30   |  |  |
| 83 | <p><b>GROSTOLI</b></p>  | KG | 200  |  |  |
| 84 | <p><b>IOGURTE ZERO AÇÚCAR</b><br/>         Embalagem de 165 g. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade dentro do limite.</p>   | UN | 30   |  |  |
| 85 | <p><b>IOGURTE ZERO LACTOSE</b><br/>         Embalagem de 830g. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade dentro do limite.</p>   | UN | 100  |  |  |

|    |  |    |      |  |  |
|----|--|----|------|--|--|
| 86 | <p>LARANJA PERA</p> <p>De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, não murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser fresca, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Não pode ser azeda. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.</p> | Kg | 1000 |  |  |
| 87 | <p>LEITE CONDENSADO</p> <p>Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega. Produto obtido de leite integral, açúcar, leite em pó e lactose.</p>  | UN | 150  |  |  |
| 88 | <p>LEITE CONDENSADO SEM LACTOSE</p> <p>Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p>   | UN | 30   |  |  |
| 89 | <p>LEITE DE ARROZ</p> <p>Em embalagem longa vida de 1 litro, não amassada, com data de fabricação e prazo de validade dentro do limite.</p>  | LT | 20   |  |  |
| 90 | <p>LEITE DE ARROZ</p> <p>Características: Bebida de arroz. Isento de GLÚTEN. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 Litro. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.</p>  | UN | 20   |  |  |
| 91 | <p>LEITE DE COCO</p> <p>Leite de coco para beber, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcar, sem soja. Embalagem plástica de 900 ml. Validade mínima de 6 meses.</p>   | UN | 30   |  |  |
| 92 | <p>LEITE DE SOJA</p> <p>Original, com 0% lactose e colesterol. Sem conservantes, sem glúten. Embalagem longa vida de 01 litro. Com data de fabricação e validade mínima de 04 meses.</p>   | LT | 30   |  |  |
| 93 | <p>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE</p> <p>Leite em pó sem lactose, rico em ferro, zinco, cálcio, vitamina C, A, D e E. Lata com 380g. Lata não pode estar amassada, estufada ou enferrujada. Validade: mínimo de 6 meses.</p>   | UN | 150  |  |  |

|    |   |     |      |  |  |
|----|---|-----|------|--|--|
| 94 | <p><b>LEITE SEM LACTOSE</b><br/>Leite UHT zero lactose, integral, sem glúten. Para dietas com restrição de lactose. 1 litro. Prazo de validade mínima 60 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote e informações nutricionais.</p>   | LT  | 60   |  |  |
| 95 | <p><b>LEITE UHT</b><br/>Leite integral fluido processado pelo sistema UHT. Embalagem tetra pak de 1 litro. Deverá trazer as informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Não deverá apresentar sujidades, corpos estranhos, cor não característica, sabor ácido intenso. Prazo de validade mínimo 120 dias.</p>   | LT  | 4000 |  |  |
| 96 | <p><b>LENTILHA</b><br/>Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 400g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.</p>   | PCT | 150  |  |  |
| 97 | <p><b>LIMÃO THAITI</b><br/>De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, não murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve ser fresco, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionados em caixas adequadamente higienizadas.</p> | Kg  | 100  |  |  |
| 98 | <p><b>LOURO</b><br/>Em folha seca, folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Ingredientes: Louro. Não conter Glúten. Com tabela de informação nutricional. A embalagem devera conter data de fabricação, validade e lote do produto. Peso de 5 g.</p>   | UN  | 50   |  |  |

|  |     |  |     |      |  |  |  |
|--|-----|--|-----|------|--|--|--|
|  | 99  | <p><b>MAÇÃ FUJI OU GALA</b><br/>         Categoria 1, ou seja, as frutas deverão ser fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de defeitos muito leves, que não prejudicam as características próprias das frutas e coloração tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato. Com polpa intacta e firme, apresentando, tamanho e coloração uniforme. Não deverá conter manchas, pancadas, bolores, sujidades, ferrugem, sardas e/ou granizadas, murchas, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Livre de umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes. Acondicionamento em caixas devidamente higienizadas. Tamanho de 100 a 125 g, encarteladas.</p> | Kg  | 2500 |  |  |  |
|  | 100 | <p><b>MACARRÃO CABELO DE ANJO</b><br/>         Ingredientes: sêmola de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha nociva, contendo data de validade de 6 meses a contar da data de entrega.</p>   | PCT | 75   |  |  |  |
|  | 101 | <p><b>MACARRÃO CASEIRO</b><br/>         Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha nociva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.</p>   | PCT | 1200 |  |  |  |
|  | 102 | <p><b>MACARRÃO DE ALFABETO</b><br/>         Para sopa com corante natural, contendo cenoura em pó, espinafre e tomate em pó. Embalagem de 500g, isento de qualquer substância estranha nociva, contendo data de validade de 6 meses a contar da data de entrega.</p>   | PCT | 75   |  |  |  |
|  | 103 | <p><b>MACARRÃO DE ARROZ</b><br/>         Embalagem de 500g, com data de fabricação e validade. Embalagem íntegra, isento de qualquer substância estranha nociva, contendo data de validade de 6 meses a contar da data de entrega.</p>   | PCT | 35   |  |  |  |

|     |  |     |      |  |  |
|-----|--|-----|------|--|--|
| 104 | <p><b>MACARRÃO INTEGRAL</b><br/> Tipo espaguete. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha nociva. Prazo de validade mínimo de 06 meses a contar da data de entrega.</p>   | PCT | 20   |  |  |
| 105 | <p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b><br/> Embalagem: plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha nociva. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.</p>  | PCT | 300  |  |  |
| 106 | <p><b>MACARRÃO PENNE</b><br/> Embalagem: plástica transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha nociva. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.</p>   | PCT | 300  |  |  |
| 107 | <p><b>MAMÃO</b><br/> De Primeira qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>  | KG  | 500  |  |  |
| 108 | <p><b>MAMÃO FORMOSA DOCE</b><br/> Com 80 a 90% de maturação, classificado tipo exportação. Íntegro, sem manchas e mofos, sem rupturas e/ou pancadas na casca, devem apresentar características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, ou seja, com brilho livre de sujidades, com coloração própria, livres de pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de resíduos de fertilizantes. Deverá ser embalado individualmente em sacos específicos para este fim. No pacote deverá estar impresso a informação nutricional e dados do fornecedor.</p> | Kg  | 1500 |  |  |

|  |     |  |    |      |  |  |  |
|--|-----|--|----|------|--|--|--|
|  | 109 | <p><b>MANDIOCA DESCASCADA</b><br/>Aipim ou mandioca, tenra (macio), graúda, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais.</p> | KG | 400  |  |  |  |
|  | 110 | <p><b>MANGA</b><br/>De forma alongada, ovóide ou arredondada, casca esverdeada com manchas amarelas ou róseas quando maduro. Polpa carnosa, suculenta comestível, de coloração amarela ou amarelo-alaranjada, podendo ser fibrosa conforme algumas variedades. Fruta com polpa firme, intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.</p>   | Kg | 2000 |  |  |  |
|  | 111 | <p><b>MANTEIGA</b><br/>Manteiga com sal, de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20<sup>0</sup>C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem de 200 g. Validade mínima de 3 meses.</p>   | UN | 60   |  |  |  |
|  | 112 | <p><b>MARGARINA</b><br/>Produto obtido de óleos vegetais líquidos hidrogenados, com sal, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada com no mínimo 65% de lipídios. Embalagem intacta em potes de polietileno contendo 500 g. Prazo de validade mínimo 6 meses. Data de fabricação máximo de 30 dias.</p>  | UN | 120  |  |  |  |

|     |   |     |      |  |  |
|-----|---|-----|------|--|--|
| 113 | MARGARINA ZERO LACTOSE<br>Produto obtido de óleos vegetais líquidos hidrogenados, com sal, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada com no mínimo 65% de lipídios. Embalagem intacta em potes de polietileno contendo 500 g. Prazo de validade mínimo 6 meses. Data de fabricação máximo de 30 dias.   | UN  | 30   |  |  |
| 114 | MASSA PARA PASTEL TAMANHO GRANDE<br>Massa para pastel refrigerada, tamanho grande, validade mínima de 1 mês, embalagem com aproximadamente 500 g.   | PCT | 250  |  |  |
| 115 | MASSA PARA PASTEL TAMANHO MÉDIO<br>Massa para pastel refrigerada, tamanho médio, validade mínima de 1 mês, embalagem com aproximadamente 500 g.   | PCT | 100  |  |  |
| 116 | MASSA PARA PIZZA<br>Pré assada. Ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, ovos e fermento. Tamanho grande de aproximadamente 30cm, macia embalada individualmente com saco transparente, fechada contendo data de fabricação e de validade e dados de identificação da empresa. Massa com aproximadamente 180g.  | UN  | 380  |  |  |
| 117 | MEL<br>Embalagem de 1 Kg, plástica com tampa, lacrada. Com SIM, SIE ou SIF. Apresentando rótulo de informação nutricional, data de fabricação e validade.   | Kg  | 100  |  |  |
| 118 | MELADO<br>Produto natural a base de cana-de-açúcar, batido. Embalagem de 400g seca, plástica com tampa, lacrada. Rotulagem de acordo com a legislação. Na embalagem deve constar data de fabricação e prazo de validade.  | UN  | 220  |  |  |
| 119 | MELANCIA<br>De Primeira qualidade, pesando em média 10 kg cada fruta. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, livre de resíduos de fertilizantes. Aspecto característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras. Devem ser frescas e uniformes, cor e sabor próprios da espécie. A polpa deve estar intacta e firme. | Kg  | 4500 |  |  |

|     |   |    |      |  |  |
|-----|---|----|------|--|--|
| 120 | <p><b>MELÃO COMUM OU PINGO DE MEL</b><br/>De Primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação, livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p>   | Kg | 2000 |  |  |
| 121 | <p><b>MILHO VERDE SACHÊ</b><br/>Embalagem de 170 g. Validade mínima 6 meses, de boa qualidade e em bom estado, não amassado ou estufado. Não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos não devem apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna. Informações nutricionais: Porção de 130g (1 xícara de chá) deverá conter: Carboidratos 25 g; Fibra alimentar 1,3g; Gorduras saturadas 0g; Gorduras totais 0,7g; Gorduras Trans 0g; Proteínas 2,9g; Sódio 505,1 mg; Valor energético 117 kcal = 491 kj.</p> | UN | 530  |  |  |
| 122 | <p><b>MINI FRITOS SALGADOS</b><br/>Mini fritos salgados ( coxinha,esfirra,pastel,empadinha).</p>  | KG | 200  |  |  |
| 123 | <p><b>MINI PIZZA ASSADA</b><br/>Mini pizza pronta, com recheio nos sabores frango ou milho. Ingredientes principais: farinha de trigo, queijo muçarela, molho de tomate e orégano. Com 120g. Massa com 15 cm de diâmetro. Embalado em pacote com prazo de validade de 7 dias e data de fabricação máxima de 1 dia.</p>  | UN | 3500 |  |  |
| 124 | <p><b>MINI PIZZA INTEGRAL ASSADA</b><br/>Mini pizza pronta, com recheio nos sabores frango ou milho. Ingredientes principais: farinha de trigo integral, queijo muçarela, molho de tomate e orégano. Com 120g. Massa com 15 cm de diâmetro. Embalado em pacote com prazo de validade de 7 dias e data de fabricação máxima de 1 dia.</p>  | UN | 30   |  |  |
| 125 | <p><b>MINI PIZZA SEM GLÚTEN</b><br/>Mini pizza pronta, com recheio nos sabores frango ou milho. Ingredientes principais: farinha sem glúten, queijo muçarela, molho de tomate e orégano. Com 120g. Massa com 15 cm de diâmetro. Embalado em pacote com prazo de validade de 7 dias e data de fabricação máxima de 1 dia.</p>  | UN | 50   |  |  |

|     |  |     |     |  |  |
|-----|--|-----|-----|--|--|
| 126 | <b>MINI PIZZA SEM LACTOSE ASSADA</b><br>Mini pizza pronta, com recheio nos sabores frango ou milho. Ingredientes principais: farinha de trigo, queijo muçarela sem lactose, molho de tomate e orégano. Com 120g. Massa com 15 cm de diâmetro. Embalado em pacote com prazo de validade de 7 dias e data de fabricação máxima de 1 dia.   | UN  | 60  |  |  |
| 127 | <b>MISTURA PARA BOLO INTEGRAL SEM AÇÚCAR</b><br>Mistura para bolo integral sem açúcar sabor chocolate, cenoura, coco ou baunilha. Embalagem de 300 g. Validade mínima de 6 meses.  | PCT | 30  |  |  |
| 128 | <b>MORANGA CABUTIÁ</b><br>De casca verde, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. | Kg  | 150 |  |  |
| 129 | <b>MORANGO</b><br>Fruta in natura, De Primeira qualidade, embalagem em bandeja de plástico transparente, apresentando grau médio de maturação, tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, contendo aproximadamente 250 a 300 gramas por bandeja.                                   | UN  | 500 |  |  |
| 130 | <b>MORTADELA</b><br>Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.   | KG  | 150 |  |  |
| 131 | <b>NATA</b><br>Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 280g cada unidade. Data de validade mínima 10 dias a contar a partir da data de entrega.  | UN  | 100 |  |  |
| 132 | <b>NEGA MALUCA</b><br>Nega maluca tradicional com cobertura de brigadeiro tradicional, morango e granulado meio amargo,tamanho médio de 01 kg.   | KG  | 150 |  |  |

|     |  |    |      |  |  |
|-----|--|----|------|--|--|
| 133 | <p><b>ÓLEO DE GIRASSOL</b><br/> Características técnicas: óleo de girassol 100% da semente, rico em Ômega 6 e vitamina E. Embalado em garrafas pet, contendo 900 ml, limpas bem lacradas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | UN | 30   |  |  |
| 134 | <p><b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b><br/> Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Embalado em garrafas pet, contendo 900 ml, limpas bem lacradas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e registro no Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>                       | UN | 1200 |  |  |
| 135 | <p><b>ORÉGANO</b><br/> Embalagem com 15g - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>  | UN | 320  |  |  |
| 136 | <p><b>OVO</b><br/> Ovos de galinha caipira, vermelhos, médios, fresco, casca firme, intacta, lisa e limpa. Não deve apresentar rachadura/trincado. Deve ser entregue em embalagem de dúzia, em caixa atóxica. Deverá estar devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Possuir registro nos órgãos de Inspeção sanitária. Validade de no mínimo 15 dias a partir da entrega do produto.</p>   | DZ | 1500 |  |  |
| 137 | <p><b>PALITINHOS SALGADOS (FRITOS)</b></p>   | KG | 100  |  |  |

|     |  |     |      |  |  |
|-----|--|-----|------|--|--|
| 138 | PALITO DENTAL<br>Palito de dentes de madeira, embalagem com 200 unidades cada caixa.   | UN  | 100  |  |  |
| 139 | PÃO DE CACHORRO-QUENTE<br>De boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais.  | KG  | 200  |  |  |
| 140 | PÃO DE FORMA FATIADO<br>Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 430 gramas. Embalagens com aproximadamente 20 fatias. A embalagem deverá conter nome do produto, informação nutricional, com data de fabricação recente e validade do produto.   | UN  | 1700 |  |  |
| 141 | PÃO DE MLHO<br>Pão de milho, tipo de forma, peso médio 480 gramas.   | UN  | 300  |  |  |
| 142 | PÃO DE QUEIJO<br>Pão de queijo tradicional, congelado, embalagem de 01 kg.   | UN  | 100  |  |  |
| 143 | PÃO FRANCÊS<br>De leite, cada unidade contendo 50 gramas aproximadamente, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Acondicionado em embalagem plástica especial para alimentos, transparente, resistente, íntegra. Data de produção do dia da entrega. Isento de mofo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e validade, quantidade do produto e fornecedor. | Kg  | 1200 |  |  |
| 144 | PÃO INTEGRAL FATIADO SEM AÇUCAR<br>Pão integral fatiado sem açúcar. Embalagem de 350 g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 3 meses.  | PCT | 120  |  |  |
| 145 | PÃO INTEGRAL TIPO "FRANCÊS"<br>Pão integral semelhante ao pão francês vendido por kg. Cada pão deve ter de 40 a 60 g e ser fresco, do dia.   | KG  | 20   |  |  |

|  |     |  |     |      |  |  |  |
|--|-----|--|-----|------|--|--|--|
|  | 146 | <p><b>PÃO SEM GLÚTEN E LEITE</b><br/> Isento de glúten e lactose. Peso líquido 350 gramas o pacote. Ingredientes: água, amido de milho, farinha de arroz 10%, amido de arroz, flocos de soja, fécula de batata, xarope de arroz, espessantes hidroxipopilmetilcelulose, farinha de grãos de guar, farelo de soja, proteína de soja, gordura de palma, flocos de milho miúdo 1%, leveduras: xarope de beterraba, farinha de arroz integral 1% frutose, dextrose, extrato de maçã, sal, acidificantes: ácido tartárico e cítrico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação, informação nutricional, validade e fornecedor.</p>                              | PCT | 100  |  |  |  |
|  | 147 | <p><b>PÃO SEM GLÚTEN, OVO, LEITE</b><br/> Isento de glúten, lactose ou açúcar, não contém ovo. Peso líquido 350 gramas o pacote. Ingredientes: água, amido de milho, farinha de arroz 10%, amido de arroz, flocos de soja, fécula de batata, xarope de arroz, espessantes hidroxipopilmetilcelulose, farinha de grãos de guar, farelo de soja, proteína de soja, gordura de palma, flocos de milho miúdo 1%, leveduras: xarope de beterraba, farinha de arroz integral 1% frutose, dextrose, extrato de maçã, sal, acidificantes: ácido tartárico e cítrico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação, informação nutricional, validade e fornecedor.</p> | UN  | 90   |  |  |  |
|  | 148 | <p><b>PEITO DE FRANGO SEM OSSO (SASSAMI)</b><br/> Sem osso e sem pele, congelado, em embalagens plásticas resistentes, transparentes. Pacotes com 1 Kg cada. Com aspecto próprio, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabores próprios, com ausência de sujidades. Com inspeção Municipal, Estadual ou Federal. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF.</p>   | Kg  | 1800 |  |  |  |
|  | 149 | <p><b>PEPINO</b><br/> Colhidos ainda imaturos, com sementes incipientes, coloração uniforme, firmes, sem defeitos: manchados, injúrias mecânicas e queima de sol.</p>  | Kg  | 400  |  |  |  |

|     |  |     |     |  |  |
|-----|--|-----|-----|--|--|
| 150 | <b>PÊSSEGO</b><br>Pêssego deve ser fresco, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.  | kg  | 200 |  |  |
| 151 | <b>PIMENTÃO VERDE</b><br>Firme, intacto, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. O pimentão deverá ser médio, possuir comprimento maior ou igual a 10 cm. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deve estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades, ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo. | Kg  | 150 |  |  |
| 152 | <b>PINHÃO</b><br>Pinhão maduro e sem caruncho.   | UN  | 200 |  |  |
| 153 | <b>PIPOCA</b><br>Milho para pipoca amarela, embalagem contendo 400g. Características organolépticas: cor amarela, odor e sabor característico do produto. Na embalagem deve constar, data de fabricação, validade, lote do produto e informações nutricionais. Prazo de validade 24 meses a partir da entrega.   | UN  | 350 |  |  |
| 154 | <b>POLVILHO AZEDO</b><br>Sem glúten, 100% mandioca e deve estar impresso na embalagem. Produto livre de substância terrosas, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais. Embalagem de 500g, polietileno atóxico, com data de fabricação e prazo de validade, deverá estar íntegro, sem rupturas, pacotes limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deve conter informação nutricional e registro nos órgãos competentes.             | UN  | 30  |  |  |
| 155 | <b>POLVILHO DOCE</b><br>Produto amiláceo extraído da mandioca. Embalagens de 500g e com validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Não conter glúten.   | PCT | 70  |  |  |

|     |   |    |      |  |  |
|-----|---|----|------|--|--|
| 156 | QUEIJO<br>Queijo tipo colonial .  | KG | 100  |  |  |
| 157 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO<br>De 1ª qualidade. Embalagem plástica transparente atóxica contendo 1 ou 2 kg. Rotulagem obrigatória seguindo legislação específica. Validade mínima de 30 dias Registro SIE ou SIF.  | Kg | 1000 |  |  |
| 158 | QUEIJO SEM LACTOSE<br>Zero lactose, em embalagens de 150g. Deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade dentro do limite.   | UN | 150  |  |  |
| 159 | RAPADURA<br>Rapadura de amendoim.   | KG | 30   |  |  |
| 160 | REFRIGERANTE<br>Refrigerante de diversos sabores, embalagem de 02 litros.   | UN | 600  |  |  |
| 161 | REFRIGERANTE<br>Refrigerante diet de diversos sabores, embalagem de 02 litros.  | UN | 200  |  |  |
| 162 | REPOLHO<br>Verde, liso fresco, tamanho médio de 1,5 a 2 kg e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.  | UN | 250  |  |  |
| 163 | REQUEIJÃO CREMOSO<br>Requeijão cremoso em embalagem de 180 g. A embalagem não pode estar danificada ou estufada. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 3 meses.                  | UN | 300  |  |  |
| 164 | REQUEIJÃO ZERO LACTOSE<br>Requeijão cremoso sem lactose em embalagem de 180 g. A embalagem não pode estar danificada ou estufada. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade, ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 3 meses. | UN | 70   |  |  |

|     |   |    |     |  |  |
|-----|---|----|-----|--|--|
| 165 | <p><b>SAGU</b><br/> Pacote de 500 g, produto fabricado com amido de mandioca, tipo 1, selecionado, classe pérola. De safra recente. Composição: 100% mandioca. Em embalagem plástica intacta, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Com data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Informação nutricional em porção de 30 g (2 colheres de sopa) deverá conter: valor energético 150 kcal; carboidratos 26 g; proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio 0 g/mg Não conter glúten. Marcas de referência: YOKI, LAGES, BLUE VILLE.</p> | UN | 200 |  |  |
| 166 | <p><b>SAL</b><br/> Iodado refinado. Pacote de 1kg, entregue em saco plástico transparente, resistente, não deve apresentar sujidades e umidade. Embalagem deve apresentar data de fabricação e data de validade e tabela nutricional. Ingredientes: sal refinado extra, iodato de potássio. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.</p>   | Kg | 500 |  |  |
| 167 | <p><b>SALAME</b><br/> Salame colonial embutido feito com carne de porco moída, temperado com alho, sal e pimenta e outros.</p>  | KG | 250 |  |  |
| 168 | <p><b>SALSICHA DE FRANGO</b><br/> Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave e suíno, água, miúdos de suínos, carne suína, pele de ave, proteína de soja, sal, amido, farinha desengordurada de soja, especiarias, aroma natural de fumaça, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizante: polifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossodico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservante: nitrito de sódio e corante natural: carmin de cochonilha, que não contenha glúten. Embalagem de 500GR , embalado a vácuo, com registro de sif.</p>  | UN | 250 |  |  |
| 169 | <p><b>SARDINHA</b><br/> Sardinha enlatada, com óleo, embalagem de 125 gramas.</p>   | UN | 400 |  |  |

|     |  |     |      |  |  |
|-----|--|-----|------|--|--|
| 170 | <p><b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b><br/> 100% natural, tipo colonial. Sem adição de açúcar. Único açúcar presente no deverá ser glicose e frutose. Sem conservantes. Embalagem em recipientes de vidro de 1,5 litro. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, safra, data de fabricação e prazo de validade mínima de 180 meses a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada.</p>  | UN  | 1200 |  |  |
| 171 | <p><b>SUCO EM PÓ</b><br/> Suco em pó diversos sabores, com rendimento de no mínimo 05 litros.</p>  | PCT | 100  |  |  |
| 172 | <p><b>TANGERINA</b><br/> De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, não murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Deve ser fresca, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.</p> | Kg  | 300  |  |  |
| 173 | <p><b>TAPIOCA</b><br/> Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.</p>   | PCT | 40   |  |  |
| 174 | <p><b>TEMPERO VERDE</b><br/> Salsa e cebolinha, hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade; limpa, de coloração uniforme; isentos de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. Não devendo apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Acondicionada em embalagens plásticas, transparente e atóxica, maços de 200g.</p>  | UN  | 170  |  |  |

|    |   |   |    |      |  |  |  |
|----|---|---|----|------|--|--|--|
|    | 175   | <p><b>TOMATE LONGA VIDA</b><br/>Com grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. De 1ª qualidade, não devera ter frutos estragados. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. Os produtos deveram estar fresco, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Acondicionada em embalagem especial para alimentos, em saco tipo telinha, resistente com etiquetas constando o fornecedor.</p> | Kg | 1500 |  |  |  |
|    | 176   | <p><b>UVA</b><br/>Uva deve ser fresca, atingido o grau máximo ao tamanho (médio), aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Acondicionadas em caixas adequadamente higienizadas.</p>   | KG | 400  |  |  |  |
|    | 177   | <p><b>VINAGRE DE MAÇÃ</b><br/>De maçã. Em embalagem de plástico lacrada com 750 ml. Composição: fermentado acético de maçã hidratado, com acidez de 4,2 %. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Deve constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade, lote do produto, nome e/ou marca e ingredientes. Marcas de referência: KOLLER, CASTELO, CHEMIM.</p>   | UN | 250  |  |  |  |
|    | 178   | <p><b>VINAGRE DE VINHO</b><br/>De vinho tinto, acondicionado em frasco plástico lacrado com 750 ml, com acidez de 4,2 %. Composição: fermentado acético de vinho tinto, água e conservador INS 224. Deve constar na embalagem a data de fabricação, prazo de validade, lote do produto, nome e/ou marca e ingredientes. Marcas de referência: KOLLER, CHEMIM, ROSSONI.</p>  | UN | 250  |  |  |  |
| 5. | <p><b>Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.</b></p> |   |    |      |  |  |  |

|    |   |
|----|---|
|    | <p>A partir da definição do objeto e das descrições da contratação é possível definir possível solução da demanda:</p> <p>1) O município já possuir esses itens alimentícios e ter em estoque os mesmos;</p> <p>2) O município comprar os itens especificados pra atender a este público.</p> <p>- MELHOR SOLUÇÃO: fazendo a análise das possíveis alternativas elencadas anteriormente, foi definido que a melhor solução, tanto técnica quanto econômica, é a alternativa número 2, uma vez que o município não tem em estoque e nem previsão em outra licitação que já venha a ser realizada para tal. Sendo assim, a presente contratação tem como objetivo a aquisição de itens alimentícios voltados ao atendimento dos usuários da Secretaria de Assistência Social. Outrossim, primando pela transparência nas contratações esta Secretaria solicita a abertura de processo para a compra destes.</p> |
| 6. | <p><b>Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.</b></p> <p>A partir de contratações de anos anteriores realizadas pelo Município, optou-se por realizar precipitadamente orçamentos em consulta no diário oficial dos municípios e consulta ao Portal do PNCP e empresas de fornecimento dos itens para buscar os preços médios e poder realizar um estudo de estimativa de gastos, a estimativa de preços e quantidades foram elaboradas pelas secretarias municipais, para atender às necessidades do município, conforme a tabela do Termo de Referência, e os orçamentos anexos.</p>  |
| 7. | <p><b>Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso</b></p> <p>Como citado no tópico do item 5, a solução definida para atender a presente demanda é realizar aquisição dos itens alimentícios devidamente especificados. Constatou-se que está é a melhor alternativa, considerando a viabilidade técnica-financeira, uma vez que o município não tem esses itens em estoque. As exigências definidas pelo município são relacionadas à qualidade e especificações mínimas, como já previamente definido.</p>   |
| 8. | <p><b>Justificativas para o parcelamento ou não da contratação</b></p> <p>A licitação pública é um processo seletivo mediante o qual a Administração Pública oferece igualdade de oportunidade a todos os que com ela queiram contratar, preservando a equidade no trato do interesse público, tudo a fim de cotejar propostas para escolher uma ou algumas delas. Para esta licitação será utilizado o melhor sistema, pois os itens serão</p>   |

|                   |  |
|-------------------|--|
|                   | <p>demandados de acordo com a necessidade da Secretaria solicitante, e o valor a ser pago a empresa registrada será por unidade. Por fim, a execução do objeto será realizada de forma parcelada, ou seja, em conformidade com o princípio do parcelamento, a contratação será por item, e visa melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, além da ampliação da competitividade. A competição por itens favorece a competitividade, fazendo com que torne-se possível a administração pública obter valores mais vantajosos em suas contratações.</p>  |
| <p><b>9.</b></p>  | <p><b>Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.</b></p> <p>Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar contratação mais vantajosa para o Município.</p> <p>Almeja-se igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, e evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestante inexequível e superfaturamento na execução do contrato.</p> <p>A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para racionalização e otimização do uso dos recursos.</p> <p>A Assistência Social e a Secretaria de Educação ofertam serviços para fortalecer as famílias e desenvolver sua autonomia, apoiando-as para que superem eventuais dificuldades e acessem os direitos sociais, evitando o rompimento de laços. Tem como princípio a Supremacia ao atendimento, universalização, respeito à dignidade, autonomia, igualdade e uma divulgação ampla de acessos e direitos dos benefícios aos cidadãos.</p> |
| <p><b>10.</b></p> | <p><b>Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.</b></p> <p>A fiscalização é de suma importância neste processo licitatório. Além deste tipo de contratação ser recorrente aqui no município, este Município se compromete em realizar a aquisição dos materiais e acompanhar a entrega da melhor maneira possível. Para contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. O Contrato será acompanhado e fiscalizado pelos gestores e diretores das secretarias.</p>  |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 11.                              | <b>Contratações correlatas e/ou interdependentes</b> O serviço em estudo será utilizado pelas Secretarias. Os materiais contratados não tem relação com outro processo licitatório.  |
| 12.                              | <b>Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.</b><br><br>Não haverá impacto ambiental negativo, pois a contratação trata-se de aquisição de itens específicos. Apesar disso, a fiscalização do contrato se responsabilizará por orientar e disponibilizar locais adequados para que os usuários descartem os resíduos que possam ser gerados durante as entregas dos itens e também sobre o descarte das embalagens dos itens.                              |
| 13.                              | <b>Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina</b><br><br>A partir do estudo em questão foi possível verificar a problemática existente, qual seja: a necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento dos itens para atendimento das necessidades no decorrer do ano de 2026. A solução mais viável encontrada foi a elaboração de licitação no formato menor preço por item, objetivando selecionar a proposta mais vantajosa ao município, sendo que o (s) fornecedor(es) deverá atender as exigências de segurança, ofertar materiais de qualidade conforme regulamentação. |
| Saltinho, 29 de Janeiro de 2026. |  |

**HELIO CARLOS OLDIGES**  
**SEC. DE EDUCAÇÃO**