
Estudo Técnico Preliminar

Processo nº 131/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Número do Processo Administrativo: 131/2026

Área Requisitante: Fundo Municipal de Educação de Quirinópolis – FMEQ.

2. DO OBJETO:

Elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, visando aferir a viabilidade técnica e econômica para aquisição gêneros alimentícios, secos e molhados em geral e correlatos, através de Processo Licitatório em atendimento as demandas oriundas do **Fundo Municipal de Educação de Quirinópolis-FMEQ**.

3. DA JUSTIFICATIVA E A NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O Fundo Municipal de Educação de Quirinópolis-FMEQ, justifica a grande necessidade da obtenção de Gêneros Alimentícios, tendo em vista a garantia dos preparos café, sucos, lanches, refeições entre outros, visando atender as necessidades rotineiras.

A aquisição dos gêneros alimentícios justifica-se pelas atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pelo Fundo Municipal de Educação. São realizados diversos eventos durante todo o ano, onde os itens são usados para preparação de alimentação para os participantes dos encontros municipais, encontros pedagógicos, conferências, reuniões, datas comemorativas como dias das mães, pais, mulher, crianças, campanhas nacionais entre outros.

Os materiais aqui elencados foram selecionados pelo Órgão Ordenador de despesa, uma vez que, para o contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores vinculados, e também em relação a atendimentos de usuários e os demais visitantes (autoridades, comunidades e etc), tais objetos comuns precisam estar disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores.

Nessa senda, considerando que os procedimentos licitatórios duram em média três meses para serem concluídos, faz-se necessário a instrução do presente feito, de modo a garantir o fornecimento dos produtos citados.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A contratação se dará por SRP, ficando a Ata de Registro de Preços válida por 12 meses. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.
- Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do licitante ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pelo licitante e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- ✓ isentos de substâncias terrosas;
- ✓ sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- ✓ sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- ✓ sem umidade externa anormal;
- ✓ isentos de odor e sabor estranhos;
- ✓ embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- ✓ conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- ✓ ser livres de gordura trans.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado. Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme preços praticados no Painel de Preços do Ministério da Economia e fontes do Banco de Preços, do Instituto Negócios Públicos.

Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório e considerados para a média de preços. A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução encontrada para suprir a demanda pelo serviço que compõe essa aquisição é a contratação de empresa especializada no fornecimento de Gêneros Alimentícios que possa fazê-

lo de forma continua, eficiente, confiável e dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para atender às necessidades do Fundo Municipal de Educação de Quirinópolis-FMEQ, constituído de estudantes, servidores técnicos-administrativos e docentes, visitantes autorizados e situações especiais previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

Pretende-se alcançar com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis e o atendimento das necessidades da Administração Pública.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS.

O quantitativo determinado na relação dos itens, foi obtido através de análise comparativa detalhada, tendo em vista as aquisições semelhantes em exercícios anteriores e projeções de futuras oscilações das demandas originárias dos setores vinculados ao Fundo Municipal de Educação de Quirinópolis-FMEQ, com respaldo orçamentário e financeiro obtidos em análise das leis orçamentárias municipais.

Salientamos que após os levantamentos realizados, constatou-se a necessidades de aquisição dos gêneros alimentícios para consumo sendo elaborada uma planilha com a relação aos itens essenciais já cometidos para processo licitatório por meio de sistema de registro de Preço no sentido de suprir as demandas precípuas do ano em curso.

Assim as quantidades foram definidas conforme as demandas enviadas ao setor de licitação mediante suas quantidades, descrição objetivas do bem a ser licitados, conforme o quadro abaixo:

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE.	MEDIA UNITÁRIA	MEDIA TOTAL
01	ABACAXI PÉROLA: COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	UNIDADE	50		
02	ABÓBORA CABOTIÁ: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM A	KG	50		

	CASCA SEM BRILHO, DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA, MADUROS DE FORMA QUE SUPOREM O MANUSEIO E TRANSPORTE, SEM MACHUCADOS E FERIMENTOS E SEM SINAIS DE MOFO OU PODRIDÃO. DEVERAM SER COLHIDOS COM NO MÁXIMO VINTE DIAS ANTECEDENTES A ENTREGA. COM PESO MÍNIMO DE 1,2 KG.				
03	ABOBRINHA VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICO ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	20		
04	AÇAFRÃO EM PÓ: DE COLORAÇÃO ALARANJADA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO INFERIOR A DOIS MESES, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS (PACOTE) DE 500G. DEVE CONTER DATA DE VALIDADE	UNIDADE	10		
05	ACHOCOLATADO EM PÓ: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FABRICADO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU, EXTRATO DE MALTE, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE DESNATADO EM PÓ E VITAMINAS, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, E AROMATIZANTES E SÓDIO NO MÁXIMO 30 MG (PORÇÃO 20G). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 800G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, COM VALOR ENERGÉTICO DE APROXIMADAMENTE 80 KCAL POR PORÇÃO DE 20 G.	PCT	50		
06	AÇÚCAR CRISTAL: AÇÚCAR CRISTAL DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. ASPECTO: SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS. COR: BRANCA (PARA O AÇÚCAR CRISTAL BRANCO). ODOR E SABOR PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA DE 5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	500		

07	AÇUCAR REFINADO: PACOTE 1KG	PCT	5		
08	ADOÇANTE LÍQUIDO EDULCORANTES: SUCRALOSE E ACESSULFAME DE K. INSENTO DE SACARINA SÓDICA E CICLOMATO DE SÓDIO E ASPARTAME. ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE E ESTÉVIA EMBALAGEM 100ML. SEMELHANTE ÀS MARCAS ZERO-CAL, ASSUGRIN E ADOCYL OU DE MELHOR QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	5		
09	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS: 500 ML, EMBALADA EM FRASCOS PLÁSTICOS, LIMPOS, RESISTENTES, COM TAMPA NÃO VIOLÁVEL, VEDAÇÃO QUE IMPEÇA VAZAMENTO E GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 500 ML, ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE	UNIDADE	1.500		
10	ÁGUA MINERAL SEM GÁS: 500 ML, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNIDADE	5.000		
11	ÁGUA MINERAL SEM GÁS: ACONDICIONADA RECARGA EM GALÃO DE 20 LITROS, COM LACRE INVOLÁVEL, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONFORME RESOLUÇÃO DA ANVISA E ALTERAÇÕES POSTERIORES.	UNIDADE	150		
12	ÁGUA MINERAL SEM GÁS: COPO 200 ML, LACRADOS, DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL - DNPM E AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, COM MARCA, PROCEDÊNCIA E VALIDADE (NO MÍNIMO DE 6 MESES) IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.	UNIDADE	4.000		

13	ALFACE VERDE CRESPA: NOVA, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM (PACOTE) TRANSPARENTE E RESISTENTE COM 435G, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS.	UNIDADE	50		
14	ALHO: BULBO INTEIRO, NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MARCA: CEASA.	KG	50		
15	AMEIXA NACIONAL: FRUTO DE COLORAÇÃO VERMELHA ROSEADA À ROXA; COM CASCA DE ESPESSURA MAIS FINA E FIRME; SEM CORTES; RACHADURAS OU MANCHAS.	KG	10		
16	AMENDOIM DESCASCADO: SELECIONADO, ÍNTEGRO, MIÚDO, TIPO1, EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE CONTENDO 500G. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 150 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. SIMILAR A MARCA YOKI OU DE MELHOR QUALIDADE	KG	20		
17	AMIDO DE MILHO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM CAIXA DE 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. SIMILAR A MARCA	PCT	10		
18	APRESUNTADO DE CARNE SUÍNA: EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO RESFRIADOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO	KG	300		

	QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.				
19	ARROZ AGULHINHA: LONGO, FINO, TIPO I, POLIDO, PACOTE COM 5 KG, CONSTITUÍDO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALAGEM DE 5 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS (EMBALAGEM SECUNDÁRIA). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONA	UNIDADE	500		
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: EMBALAGEM EM GARRAFA DE VIDRO ESCURA DE 500 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES NA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	5		
21	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO FATIADO: EM BALDE COM NO MÍNIMO 1,8 KG PESO DRENADO. - LA VIOLETERA, RIVOLI, VALE FERTIL, TIO PACO OU DE MELHOR QUALIDADE.	KG	50		
22	BACON: CARNE DEFUMADA, CORTE TIPO TOUCINHO, TIPO ANIMAL SUÍNA, APRESENTAÇÃO FATIADA OU EM PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO.	KG	50		
23	BALA DOCE: DURA, DIVERSOS SABORES, PACOTE 1 KG.	KG	300		
24	BALA MACIA: MASTIGÁVEL SORTIDA COM SABORES DE FRUTAS VARIADAS, PACOTE 1 KG.	KG	300		
25	BANANA MAÇÃ: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS,	KG	100		

	BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.				
26	BANANA MARMELO: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	50		
27	BANANA NANICA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	20		
28	BANANA PRATA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	50		
29	BANANA TERRA: PRIMEIRA QUALIDADE, ASPECTO E CHEIROS PRÓPRIOS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS,	KG	20		

	AMACÕES E SINAIS DE APODRECIMENTO.				
30	BATATA DOCE: INTEGRAL, CASCA LISA, UNIFORME, SEM FUNGOS, BROCAS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE MADEIRA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	50		
31	BATATA INGLESA: LAVADA, LISA, PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SINAIS DE APODRECIMENTO.	KG	100		
32	BATATA PALHA TRADICIONAL: CONTENDO NO PACOTE 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E COM VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO SEQUINHO E CROCANTE E APRESENTAR VALOR ENERGÉTICO MÍNIMO DE 124 KCAL POR 25 GRAMAS (1 XÍCARA), 11 G DE CARBOIDRATO, 1,7 G DE PROTEÍNA E 8,0 G DE GORDURAS TOTAIS. SIMILAR À MARCA SLIGHT OU DE MELHOR QUALIDADE.	PCT	50		
33	BERINJELA: LAVADA, LISA, PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SINAIS DE APODRECIMENTO.	KG	10		
34	BETERRABA: CASCA LISA E SEM RACHADURAS E COR CONCENTRADA, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHO. PESANDO NO MÍNIMO 250 GRAMAS.	PCT	20		
35	BISCOITO CREAM CRACKER: SALGADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS, COM 400GR CADA PACOTE, EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA,	PCT	100		

	ÍNTEGRA E RESISTENTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
36	BISCOITO DE MAISENA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRAS, SEM RECHEIO, EM PACOTES DE 400G. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICOS HERMETICAMENTE VEDADOS COM 400G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	PCT	100		
37	BISCOITO DE POLVILHO (PETA), EMBALAGEM DE 1 KG, SEM LEITE. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO, ÍNTEGRO E ADEQUADO PARA O CONSUMO, CONTENDO UMA MASSA CROCANTE, PORÉM MACIA. DEVEM ESTAR LIVRES DE POEIRA, SUJIDADES E DANOS. DEVEM ESTAR EM EMBALAGENS VIRGENS, LIMPAS E ÍNTEGRAS, EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVE APRESENTAR ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: LISTA DE INGREDIENTES, ORIGEM DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E CONTEÚDO LÍQUIDO. PODERÁ SER ENTREGU	KG	50		
38	BISCOITO MANTEIGA: SEM RECHEIO, EMBALAGEM CONTENDO 3 PACOTES TOTALIZANDO 400G, SABOR MAISENA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	50		
39	BISCOITO ROSQUINHA: SABOR COCO, CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL. A BASE DE:	UNIDADE	50		

	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDOS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO/AÇÚCAR/GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/AMIDO DE MILHO/AÇÚCAR INVERTIDO/FERMENTOS QUÍMICOS LECITINA DE SOJA, SAL E AROMA NATURAL DE COCO. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, PACOTE COM NO MÍNIMO 800G DO PRODUTO, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO. SIMILAR AS MARCAS MABEL, TRIUNFO, VILMA OU DE MELHOR QUALIDADE.				
40	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: COM NO MÍNIMO 360 GRAMAS, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	100		
41	BOMBOM: NO FORMATO REDONDO COMPOSTO POR UMA CASQUINHA DE WAFER, COBERTA COM DUAS CAMADAS DE CHOCOLATE E RECHEADO COM CREME DE CASTANHAS. PACOTE DE 01 QUILO. SIMILAR AO SONHO DE VALSA OU DE MELHOR QUALIDADE.	KG	500		
42	CAFÉ EM PÓ - HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, TIPO EXTRA FORTE OU TRADICIONAL, TORRAÇÃO MÉDIA-ESCURA OU ESCURA, MOAGEM MÉDIA, COMPOSTO DE 100 % DE GRÃO ARÁBICA OU 80 % DE GRÃO ARÁBICA E 20 % GRÃO CONILON, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE PUREZA E QUALIDADE CERTIFICAÇÃO DA ABIC. PACOTE SELADO A ALTO VÁCUO E COM DUPLA PROTEÇÃO OU EMBALAGEM ALMOFADA "SOLDADA". EMBALAGEM COM 500G	PACOTE	8.000		
43	CALDO DE BACON PRONTO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, FRANGO, SALSA, PIMENTA E ALHO.	UNIDADE	10		

	EMBALAGEM COM 24 UNIDADES E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
44	CALDO DE CARNE PRONTO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, CARNE BOVINA, SALSA, PIMENTA E ALHO. EMBALAGEM COM 24 UNIDADES E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNIDADE	10		
45	CALDO DE GALINHA PRONTO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, FRANGO, SALSA, PIMENTA E ALHO. EMBALAGEM COM 24 UNIDADES E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	KG	10		
46	CALDO DE LEGUMES PRONTO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, FRANGO, SALSA, PIMENTA E ALHO. EMBALAGEM COM 24 UNIDADES E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR	UNIDADE	10		

	VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.				
47	CANELA CAVACO: O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO, LIMPO, DESCONTAMINADO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO. PACOTE DE 01 KG. SIMILAR AS MARCAS FÃ, KITANO, KODILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	KG	10		
48	CANJICA: AMARELA OU BRANCA 500GR, CONTENDO ITENS NUTRICIONAIS E MARCA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	10		
49	CARÁ INHAME: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA INTEGRAL E SEM RACHADURAS, BROCAS, COR UNIFORME, TAMANHO DE MÉDIO E GRANDE, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, ISENTA DE SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHO. PESANDO NO MÍNIMO 250 GRAMAS.	KG	10		
50	CARNE BOVINA 2: PEÇA INTEIRA, SEM OSSO E SEM GORDURA. O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE ANIMAL SADIO, DESOSSADO E LIMPO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS OU LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS FLEXÍVEIS, ATÓXICA, RESISTENTES, TRANSPARENTES, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ SE	KG	300		
51	CARNE BOVINA 2ª PALETA MOÍDA: (PEDAÇO PARTE DIANTEIRA) EMBALAGEM DE 1KG. DEVERÃO SER RESFRIADAS SEM OSSO, LIMPA, LIVRE DE APARAS COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA IGUALMENTE	KG	200		

	DISTRIBUÍDA PELA PEÇA, APRESENTANDO COR VERMELHO VIVO BRILHANTE COM CONSISTÊNCIA FIRME E ELÁSTICO. (ACONDICIONADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, EMBALAGEM CONTENDO TIPO DA PEÇA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRIC				
52	CARNE BOVINA DE 1ª ALCATRA: EM PEÇAS INTEIRAS, FRESCA OU "IN NATURA". O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE GADO SADIO, DESOSSADO E LIMPO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 1 KG CADA. EM PEÇAS INTEIRAS	KG	200		
53	CARNE BOVINA DE 1ª CONTRAFILÉ: EM PEÇAS INTEIRAS, FRESCA OU "IN NATURA". O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE GADO SADIO, DESOSSADO E LIMPO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 1 KG CADA. EM PEÇAS INTEI	KG	200		
54	CARNE BOVINA DE 1ª COXÃO MOLE: EM PEÇAS INTEIRAS, FRESCA OU "IN NATURA". O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE	KG	100		

	GADO SADIO, DESOSSADO E LIMPO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 1 KG CADA. EM PEÇAS INTEI				
55	CARNE BOVINA DE 2ª PALETA: RESFRIADO SEM OSSO. A CARNE DEVE SER LIMPA, LIVRE DE APARAS COM NO MÁXIMO DE 5% DE GORDURA IGUALMENTE DISTRIBUÍDA PELA PEÇA. APRESENTANDO COR VERMELHA VIVO BRILHANTE COM CONSISTÊNCIA FIRME ELÁSTICA. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. COM SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.	KG	100		
56	CARNE BOVINA DE 2ª PONTA DE PEITO: RESFRIADO SEM OSSO. A CARNE DEVE SER LIMPA, LIVRE DE APARAS COM NO MÁXIMO DE 5% DE GORDURA IGUALMENTE DISTRIBUÍDA PELA PEÇA. APRESENTANDO COR VERMELHA VIVO BRILHANTE COM CONSISTÊNCIA FIRME ELÁSTICA. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. COM SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.	KG	100		
57	CARNE BOVINA MÚSCULO: DIANTEIRO/TRASEIRO, RESFRIADO SEM OSSO. A CARNE DEVE SER LIMPA, LIVRE DE APARAS COM NO MÁXIMO DE 5% DE GORDURA IGUALMENTE DISTRIBUÍDA PELA PEÇA. APRESENTANDO COR VERMELHA VIVO BRILHANTE COM CONSISTÊNCIA FIRME ELÁSTICA. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. COM SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.	KG	100		
58	CARNE DE 2ª ACÉM: RESFRIADO SEM OSSO. A CARNE DEVE SER LIMPA, LIVRE DE APARAS COM NO MÁXIMO DE	KG	100		

	5% DE GORDURA IGUALMENTE DISTRIBUÍDA PELA PEÇA. APRESENTANDO COR VERMELHA VIVO BRILHANTE COM CONSISTÊNCIA FIRME ELÁSTICA. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. COM SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.				
59	CARNE SUÍNA CORTE COSTELINHA: PEÇA INTEIRA, SEM OSSO E SEM GORDURA. O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE ANIMAL SADIO, DESOSSADO E LIMPO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS OU LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS FLEXÍVEIS, ATÓXICA, RESISTENTES, TRANSPARENTES, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ SER	KG	100		
60	CARNE SUÍNA CORTE LOMBO: CORTADO EM CUBOS, SEM OSSO. O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE PORCO SADIO, DESOSSADO E LIMPO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NTAS 1-2-3 (NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUTOS "IN NATURA"; ROTULAGEM E CARNES - DECRETO Nº.12.486 DE 20 DE OUTUBRO DE 1978). O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALAD	KG	100		
61	CARNE SUÍNA CORTE PALETA: PEÇA INTEIRA, SEM OSSO E SEM GORDURA. O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE ANIMAL SADIO, DESOSSADO E LIMPO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E	KG	100		

	SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS OU LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS FLEXÍVEIS, ATÓXICA, RESISTENTES, TRANSPARENTES, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ENT				
62	CARNE SUÍNA CORTE PERNIL: CORTADO EM CUBOS, SEM OSSO. O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE ANIMAL SADIO, DESOSSADO E LIMPO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM SUJIDADES, PARASITOS OU LARVAS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS FLEXÍVEIS, ATÓXICA, RESISTENTES, TRANSPARENTES, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM	KG	100		
63	CEBOLA BRANCA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	100		
64	CEBOLA ROXA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	50		
65	CENOURA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA LISA, TAMANHO MÉDIO UNIFORME (PESANDO EM MÉDIA DE 100 A 200 GRAMAS), SEM FUNGOS, COM CONSISTÊNCIA FIRME, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO, SEM RUGAS, DE APARÊNCIA FRESCA E DE COR LARANJA VIVO.	KG	50		

66	CHEIRO VERDE: FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PACOTE/MAÇO CONTENDO CEBOLINHA/COENTRO E SALSINHA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCAS, COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA, SALSINHA COM TALOS. MAÇOS (PACOTE) COM APROXIMADAMENTE 150 G, SEM AS RAÍZES.	UNIDADE	50		
67	CHUCHU: PARA CONSUMO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, VERDE ESCURO, MÉDIO, COM PESO ENTRE 250 E 449GR, NÃO APRESENTAR DEFEITOS INTERNO E EXTERNO QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO, DANO PROFUNDO, DEFEITO GRAVE, FIBROSO E PODRIDÃO, EMBALADO ADEQUADAMENTE PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	50		
68	COCO RALADO: 100 GR, COCO RALADO ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS. ASPECTO FRAGMENTOS SOLTOS, COR - BRANCA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, UMIDADE MÁXIMA 4%. NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	10		
69	COCO SECO: ASPECTO GLOBOSO, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA.	UNIDADE	10		
70	COLORÍFICO (COLORAU) EM PÓ: EMBALADO EM PACOTES DE MÍNIMO 500 GRAMAS.	UNIDADE	20		
71	COUVE: TIPO MANTEIGA, COM FOLHAS FIRMES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, BEM DESENVOLVIDAS, LIVRE DE PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. TALO VERDE OU ROXO.	UNIDADE	50		

	EMBALADO EM PACOTES DE 360G CADA.				
72	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: QUE PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS FLEXÍVEIS, ATÓXICA, RESISTENTES, TRANSPARENTES, EM PACOTES COM PESO IGUAL OU APROXIMADO A 01 KG CADA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGRAS E DEVEM CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SENDO ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES, COM TEMPERATURA DE ENTREGA DE - 18°C (CONGELADO). DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGA	KG	500		
73	CRAVO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE COLORAÇÃO ALARANJADA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO COM DATA DE FABRICAÇÃO INFERIOR A DOIS MESES, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS (PACOTE) DE 500 G. DEVE CONTER DATA DE VALIDADE.	KG	5		
74	CREME DE LEITE: ELABORADO COM GORDURA LÁCTEA, CONTENDO NO MÁXIMO 30% DE GORDURA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E EMBALAGEM TETRA PACK (CAIXINHA) COM PESO LÍQUIDO DE 1,030 KG. SIMILAR A MARCA PIRACANJUBA OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	50		
75	ERVILHA EM CONSERVA: EMBALADO EM LATA GRANDE COM NO MÍNIMO 02 QUILOS, NÃO PODE ESTAR AMASSADO OU COM VAZAMENTO, CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES. SIMILAR AS MARCAS QUERO, PREDILECTA, BONARE OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	10		
76	EXTRATO DE TOMATE: 4 KG, EMBALAGEM INTEGRAL DE 4KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE	UNIDADE	80		

	DO PRODUTO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. É TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.				
77	FARINHA DE MANDIOCA BIJÚ: 1 KG, FARINHA DE MANDIOCA FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODEM ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃODA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA (MANIBOTUTILISSIMA) PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. EMBALAGEM INTEGRAL DE 1KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA	UNIDADE	20		
78	FARINHA DE MANDIOCA: LISA, TORRADA, SECA, TIPO 1, EMBALAGEM DE 1 KG, CLASSE AMARELA, TIPO ÚNICO, DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DESCASCADA, LAVA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DA MATÉRIA-PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO, APRESENTANDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DE 1 KG,	UNIDADE	20		
79	FARINHA DE MILHO: NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM PACOTES DE POLIETILENO	UNIDADE	20		

	TRANSPARENTE BEM VEDADO, PACOTE DE 500 GRAMAS. DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. SIMILAR A AMAFIL, SIAMAR, KODILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.				
80	FARINHA DE TRIGO: 1 KG, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM INTACTA DE 1KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	50		
81	FARINHA LÁCTEA DE ARROZ: FARINHA DE ARROZ CONTENDO AÇÚCAR, AMIDO E SAIS MINERAIS. DEVENDO SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS, FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALOR NUTRICIONAL EM 21G: 8G DE CARBOIDRATOS, 1G DE PROTEÍNAS E 0G DE LIPÍDIOS - UMIDADE MÁX. DE 13%P/P, ACIDEZ MÁX. DE 3%P/P, PROTEÍNA MÍN. 6% E RESÍDUO MINERAL FIXO 2%P/P. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. SIMILAR ÀS MARCAS NESTLÊ, MARATÁ, N	UNIDADE	10		
82	FEIJÃO CARIOCA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO 1, SECO, PACOTE DE 1KG. O PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. DEVERÁ APRESENTAR TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15% E NO MÁXIMO DE 0,15% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE IMPRESSA E	KG	300		

	EMBALAGEM SECUNDÁRIA				
83	FEIJÃO PRETO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CARIOCA TIPO 1, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM CONTENDO 01KG. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO DE 1 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE IMPRESSA E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE FARDOS DE PAPELÃO RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO. O PRODUT	KG	100		
84	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: SACHE 125 GRAMAS	UNIDADE	10		
85	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 250 GRAMAS. NA COMPOSIÇÃO DO FERMENTO QUÍMICO PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS ALGUMAS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS/USUAIS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 250 GRAMAS, A QUAL DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE IMPRESSOS, ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO MESMO	UNIDADE	50		
86	FILÉ DE PEIXE PANGA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTERFOLHADO TAMANHO GRANDE (PRÓX. 220G A 300G), CONGELADO. COMPOSIÇÃO: CARNE DE PEIXE SEM VÍSCERAS, OSSOS E ESPINHOS. PRODUTO SEM SINAIS DE ALTERAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU MICROBIOLÓGICA. REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF/DIPOA E COMPROVANTE DE REGISTRO DO PRODUTO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES DE FISCALIZAÇÃO PARA COMÉRCIO DE PESCADO. EMBALAGEM DE 1 KG. DEVE APRESENTAR ETIQUETA DE	UNIDADE	100		

	IDENTIFICAÇÃO	CONTENDO	AS	SEGUINTE				
	INFORMAÇÕES: DATA EMBALAGEM, DA							
87	FRANGO INTEIRO: DE 1º QUALIDADE, CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO E CONSERVADO À TEMPERATURA DE CONGELAMENTO, O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER INDÍCIO DE DESCONGELAMENTO, CADA UNIDADE DEVERÁ SER EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE COM IDENTIFICAÇÃO DE MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, DIZERES DE ROTULAGEM E ESPECIFICAÇÕES CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL				KG	500		
88	FUBÁ DE MILHO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COR AMARELA, EM EMBALAGEM DE 500 G. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÃ, LIMPA E ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E LARVAS. NÃO DEVERÁ ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. DEVERÁ APRESENTAR TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15% P/P, COM NO MÍNIMO DE 7% P/P DE PROTÍDIOS E RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES MAIS DO PESO ANTES				KG	10		
89	GOIABADA: FRUTAS SÃS, LIMPAS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ISENTO DE COLORAÇÃO OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. COR E SABOR PRÓPRIO DA FRUTA DE ORIGEM, EMBALAGEM INSTITUCIONAL DE NO MÍNIMO 01 KG. SIMILAR AS MARCAS FUGINI, PREDILECTA, OLÉ OU DE MELHOR QUALIDADE.				KG	10		
90	GUARIROBA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E				UNIDADE	100		

	INTACTAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, FERTILIZANTES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE. TRANSPORTADAS EM CAIXAS LIMPAS.				
91	IOGURTE: SABOR MORANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, A BASE DE LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL, PREPARADO DE MORANGO E CEREAL (ÁGUA, XAROPE DE AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, CÁLCIO, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, CORANTE NATURAL CARMIM, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESPESANTE GOMA XANTANA E AROMATIZANTE), XAROPE DE AÇÚCAR, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, SORO DE LEITE EM PÓ E FERMENTOS LÁCTEOS. DEVE CONTER MÍNIMO DE 188 MG DE CÁLCIO. EMBALAGEM DE 900 GRAMAS. DEVE SER MANTIDO RESFRIADO	UNIDADE	100		
92	JILÓ: FRESCO COR VERDE ESCURO UNIFORME, CASCA FIRME SEM FUNGOS OU BROCA ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA.	KG	50		
93	KETCHUP: CONDIMENTO PREPARADO A BASE DE POLPA DE TOMATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE FÁBRICA, COM NO MÍNIMO DE 380 G, CONTENDO A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, MARCA, PROCEDÊNCIA, VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. SIMILAR AS MARCAS QUERO, HEINZ, HELLMANNS OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	50		
94	LARANJA: FRUTA PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS E SÃS, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A	KG	100		

	MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER. OS FRUTOS DEVEM				
95	LEITE CONDENSADO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGENS DE 395 G. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL E LACTOSE. AS EMBALAGENS DEVERÃO CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMA DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA), CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA LOTE E COMPOSIÇÃO. DEVERÁ ATENDER AS EXIGÊNCIAS TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO.	UNIDADE	50		
96	LEITE DE COCO: EM GARRAFAS DE 500 ML, COMPOSTO DE LEITE DE COCO NATURAL INTEGRAL CONCENTRADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMA DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA), CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA, LOTE E COMPOSIÇÃO. DEVERÁ ATENDER AS EXIGÊNCIAS TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO.	UNIDADE	50		
97	LEITE EM PÓ INTEGRAL: SOLÚVEL, INSTANTÂNEO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO OU LATA ORIGINAL DE FÁBRICA COM APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS. PRODUZIDAS A PARTIR DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS, AUSENTES DE CORPOS ESTRANHOS, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, ENRIQUECIDO DE VITAMINAS A C, D, RIBOFLAVINA B2, PIRIDOXINA B6, COBALAMINA B12, NIACINA PP, ÁCIDO FÓLICO B9, MINERAIS: FERRO, IODO E ZINCO, SÓDIO E CÁLCIO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS, NÃO CONTENDO GLÚTEN, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO	UNIDADE	40		

	AGRICU				
98	LEITE PASTEURIZADO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVERÁ CONTER 3% (TRÊS POR CENTO) DE GORDURA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (SACO PLÁSTICO) DE 1 (UM) LITRO, COM PRAZO DE VALIDADE DE ATÉ 05 (CINCO) DIAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER ROTULAGEM ESPECÍFICA (IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA).	UNIDADE	300		
99	LEITE UHT INTEGRAL DE VACA: DO TIPO “LONGA VIDA”, DE PRIMEIRA QUALIDADE, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. COM QUANTIDADE DE SÓDIO NO MÁXIMO 125 MG. NÃO DEVERÁ CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. AUSÊNCIA DE CONSERVADORES E FORMALDEÍDO. EMBALAGEM LONGA VIDA DE 1 LITRO COM TAMPA DE ROSCA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR A	UNIDADE	300		
100	LEITE ZERO LACTOSE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO 0% DE LACTOSE COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO. HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. NÃO DEVERÁ CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. AUSÊNCIA DE CONSERVADORES E FORMALDEÍDO. EMBALAGE	UNIDADE	50		
101	LIMÃO TAITI: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO	KG	50		

	PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, 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 SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA.				
102	LINGUIÇA CALABRESA: EMBUTIDA, MISTA, TAMANHO GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO.	KG	150		
103	LINGUIÇA SUÍNA: PREPARADA COM 100% DE CARNE SUÍNA, PICADA, TOUCINHO E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA) EMBUTIDA ADEQUADAMENTE EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, A VÁCUO, ATÓXICA, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TRANSPARENTE, LACRADA. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGRAS E DEVEM CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER FRESCO, REFRIGERADO, DE ABATE RECENTE DE ANIMAL SADIO, DESOSSADO E LIMPO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓP	KG	200		
104	MAÇÃ ARGENTINA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃO, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM	KG	50		

	FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA.				
105	MAÇÃ GALA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNO E SÃO, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOARTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA. COM PESO MÍNIMO DE 90 GRAMAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	50		
106	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS, PACOTE DE 500 G, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO "COM OVOS" (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO) E NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES	PCT	50		
107	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS, PACOTE DE 500 G, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA	PCT	50		

	COCÇÃO E NÃO DEVE APRESENTAR DEFORMAÇÕES E NEM QUEBRAS NO SEU FORMATO, NEM GRANDES QUANTIDADES DE SÓLIDOS NA Á				
108	MACARRÃO TIPO PENNE: COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS, PACOTE DE 500 G, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS E DEVE APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 13%. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO "COM OVOS" (COM NO MÍNIMO 3 OVOS POR QUILO) E NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA C	UNIDADE	50		
109	MAIONESE TRADICIONAL: INDUSTRIALIZADA, INGREDIENTES A BASE DE ÓLEO DE SOJA, ÁGUA, VINAGRE, OVO PASTEURIZADO, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTES E GOMA XANTANA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTES (TBHQ, BHA E BHT), ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG. SIMILAR AS MARCAS HELLMANNS, HEINZ, VIGOR OU DE MELHOR QUALIDADE.	KG	20		
110	MAMÃO FORMOSA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMUM, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	50		
111	MAMÃO PAPAIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMUM,	KG	50		

	COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.				
112	MANDIOCA: PROCESSADA E CONGELADA (TIPO BRANCA OU AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO FIBROSA, FIRME E COMPACTA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, EMBALADA À VÁCUO. PRAZO DE VALIDADE NÃO SUPERIOR A 90 DIAS SE CONGELADA OU NÃO SUPERIOR A 10 DIAS SE RESFRIADA).	KG	100		
113	MANGA TOMMY: DE 1ª QUALIDADE - ASPECTO GLOBOSO - MISTA VERDE E MADURA COR PRÓPRIA CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA.	KG	50		
114	MANTEIGA DE LEITE: IGUAL OU SUPERIOR A MARCA PIRACANJUBA, 500G.	UNIDADE	200		
115	MARACUJÁ: DE 1ª QUALIDADE - ASPECTO GLOBOSO - MISTA VERDE E MADURA COR PRÓPRIA CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA.	KG	50		
116	MARGARINA: COM SAL 1 KG - COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS, COM SAL, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO	UNIDADE	200		

	DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. SIMILAR ÀS MARCAS DELÍCIA, QUALY E DORIANA OU DE MELHOR QUALIDADE.				
117	MARGARINA: COM SAL E SEM GORDURA TRANS; TEOR DE LIPÍDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, COM NO MÍNIMO 70%; PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADA EM BALDE PLÁSTICO PESANDO 15 QUILOS, PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. SIMILAR AS MARCAS PRIMOR, QUALY, AMÉLIA OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	20		
118	MELANCIA: PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS E SÃOS, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA	KG	80		
119	MELÃO: 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. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. COM PESO MÍNIMO DE 1,6 KG.	KG	80		
120	MEXERICA PONKAN: FRUTA PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS E SÃS, DEVERÁ SER FRESCA, TER	KG	50		

	ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER. OS FRUTOS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.				
121	MILHO PARA PIPOCA: TIPO I, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÍNIMO DE 15% DE UMIDADE, EMBALAGEM DE 500G, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	300		
122	MILHO VERDE EM ESPIGA: NOVO, INTEIRO, DE TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRO COM MATURAÇÃO APROPRIADA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM (BANDEJA) DE NO MÍNIMO 5 ESPIGAS.	UNIDADE	5.000		
123	MILHO VERDE EM CONSERVA: O PRODUTO NÃO PODE ESTAR AMASSADO OU COM VAZAMENTO, NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES. LATA GRANDE COM NO MÍNIMO 1,7 QUILOS. SIMILAR AS MARCAS BONARE, PREDILECTA, GOIÁS VERDE, QUERO OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	10		
124	MOLHO DE PIMENTA: 150ML, COMPOSIÇÃO: ÁGUA, PIMENTA VERMELHA MOÍDA, VINAGRE DE ÁLCOOL, SAL,	UNIDADE	10		

	APLICAÇÃO: ALIMENTOS, TIPO USO: CULINÁRIA EM GERAL EMBALAGEM DE 150ML. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
125	MOLHO DE TOMATE: 1KG, PENEIRADO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, SELECIONADOS, SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, COM CEBOLA, ÓLEO DE SOJA, ALHO, SALSA, AMIDO, SAL, AÇÚCAR, CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA), E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DESDE QUE DECLARADAS E PERMITIDAS, ENVASADOS EM RECIPIENTES HERMÉTICOS, ESTÁVEIS A TEMPERATURA AMBIENTE E COMERCIALMENTE ESTÉREIS, APARÊNCIA, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, COR VERMELHA, TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, E NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60	UNIDADE	80		
126	MOLHO INGLÊS: OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DE SOJA, COM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES COMO VINAGRE, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, PIMENTA DO REINO, CRAVO, GENGIBRE, EXTRATO DE CARNE, ENTRE OUTROS. EMBALAGEM DE 150 ML. SIMILAR AS MARCAS JIMMI, KENKO, KITANO OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	10		
127	MORANGUINHO: BANDEJA, NOVO, INTEIRO, DE TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRO COM MATURAÇÃO APROPRIADA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM (BANDEJA) DE NO MÍNIMO 700 GRAMAS.	UNIDADE	80		
128	MORTADELA: CARNE BOVINA, TOUCINHO EM CUBOS, CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, UMECTANTE: LACTATO DE SÓDIO, CONDIMENTOS NATURAIS (PIMENTA DO REINO), ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES: NITRATO E NITRITO DE SÓDIO, GLICOSE, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO.	KG	80		
129	MOSTARDA: AMARELA, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA,	KG	10		

	COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: VINAGRE, ÁGUA, MOSTARDA, SAL E CORANTE NATURAL CÚRCUMA E PÁPRICA. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM DE 200 A 300G DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ATENDER AS EXIGÊNCIAS TÉCNICAS DO INMETRO E ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
130	ÓLEO DE SOJA: TIPO L, EM RECIPIENTE DE 900ML (PET), DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DESODORIZAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. COMO ÓLEO REFINADO, DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE ACIDEZ DE 0,3% P/P. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURA	UNIDADE	300		
131	OVO DE CODORNA FRESCO: EMBALAGEM COM 30 UNIDADES. COLORAÇÃO: MARROM E BEGE RAJADOS. CASCA ÍNTEGRA E LIMPA (ISENTA DE CONSPURCAÇÕES POR FEZES, TERRA OU OUTRAS MATÉRIAS ESTRANHAS). AUSÊNCIA DE SINAIS PRONUNCIADOS DE CONDENSACÃO. COMPROVADAMENTE INSPECIONADO PELO SIF/DIPOA E COM TODAS AS MARCAÇÕES LEGALMENTE EXIGIDAS. SE ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PEQUENAS DENTRO DE UMA EMBALAGEM GRANDE, AMBAS DEVEM POSSUIR ESTAS MARCAÇÕES.	UNIDADE	100		
132	OVO VERMELHO: PERTENCENTE A CLASSE A (UNIFORME, ÍNTEGRO, LIMPO E DE CASCA SEM DEFORMAÇÃO); EMBALAGEM COM 20 UNIDADES. TIPO 3: PESO MÍNIMO DE 50 G; COM AUSÊNCIA DE ODOR	UNIDADE	100		

	ESTRANHO QUANDO RETIRADO DA CASCA. O ALIMENTO DEVERÁ APRESENTAR-SE BOM PARA O CONSUMO, EM CONFORMIDADE COM INSPEÇÃO OFICIAL E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CASCAS PARTIDAS OU RACHADAS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CARTELA DE PAPEL RESISTENTE, COM ROTULAGEM CONSTANDO DE FORMA LEGÍVEL A DATA DE EMBALAGEM, VALIDADE, MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE MÍ				
133	PALMITO: INTEIRO EM CONSERVA EMBALAGENS COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS. SIMILAR AS MARCAS KENKO, MAITÁ, IMPERADOR OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	50		
134	PÃO DE FORMA: SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, TIPO TRADICIONAL, PEÇA FATIADA, COM 500 GRAMAS (APROXIMADAMENTE 20 FATIAS), COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ; SAL; AGUA; FERMENTO BIOLÓGICO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO.	UNIDADE	100		
135	PÃO FRANCÊS: PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA, SEM LEITE, SEM ÓLEO DE SOJA E SEM OVO. COM CASCA DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADO, MACIA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA MACIA E GRANULAÇÃO FINA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO OU DE PAPEL. DEVE APRESENTAR ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONTENDO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: LISTA DE INGREDIENTES, ORIGEM DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E CONTEÚDO LÍQUIDO. DEVERÁ SER ENTREGUE NA DAT	KG	9.000		
136	PÃO HOT DOG, 500G FARINHA DE TRIGO ENRRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇUCAR, SAL, GORDURA VEGETAL EMULSIFICANTE MONOGLICERÍDEO DE ÁCIDOS GRAXOS ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO E	UNIDADE	200		

	ÁCIDO ASCÓRBICO.				
137	PEITO DE FRANGO: PEITO INTEIRO, "IN NATURA", EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, COM IGUAL OU APROXIMADAMENTE 1 KG CADA, QUE CONFIRA AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS E SECAS, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: NOME DO FABRICANTE, PRODUTO, TEMPERATURA EM QUE DEVE SER MANTIDO E ARMAZENADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO E/OU DATA DE VALIDADE	KG	250		
138	PEPINO CAIPIRA: FRESCO, RECÉM COLHIDO, PESANDO EM MÉDIA 180 GRAMAS, COR VERDE UNIFORME, TAMANHO MÉDIO, CASCA FIRME SEM FUNGOS OU BROCA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA.	KG	20		
139	PEQUI: ÍNTEGRO; SEM CASCA, COLORAÇÃO AMARELA; FRESCO; COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE; SEM LESÕES; DEVENDO SER BEM MADURAS E DESENVOLVIDAS.	LITRO	80		
140	PÊRA: ÍNTEGRA; COM CASCA FIRME E COLORAÇÃO VERDE; FRESCO; COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE; SEM LESÕES; DEVENDO SER BEM MADURAS E DESENVOLVIDAS.	KG	50		
141	PÊSSEGO AURORA: ÍNTEGRO; COM CASCA FIRME E COLORAÇÃO AMARELO – AVERMELHADA; FRESCO; COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE; SEM LESÕES; DEVENDO SER BEM MADURAS E DESENVOLVIDAS.	KG	30		
142	PIMENTA CALABRESA: MOÍDA, EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS.	UNIDADE	30		
143	PIMENTA DE CHEIRO VERDE: (NA COR VERDE,	UNIDADE	100		

	EMBALADAS EM BANDEJAS COM NO MÍNIMO 100 G EM PERFEITO ESTADO).				
144	PIMENTA DO REINO PRETA: MOÍDA, EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS.	UNIDADE	20		
145	PIMENTÃO AMARELO: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	30		
146	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	30		
147	PIMENTÃO VERMELHO: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	30		
148	PIRULITOS: COLORIDOS SABORES DIVERSOS UVA, MORANGO E MAÇÃ VERDE, PACOTES COM NO MÍNIMO 1 KG. SIMILAR AS MARCAS FLOPITO, CHERRY POP, PECCIN OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	350		
149	POLVILHO AZEDO: EM PACOTE DE 1 KG, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SIMILAR A MARCA CAIPIRA OU DE MELHOR QUALIDADE.	KG	50		
150	POLVILHO DOCE FINO: EM PACOTE DE 1 KG, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS,	KG	100		

	LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SIMILAR A MARCA CAIPIRA OU DE MELHOR QUALIDADE.				
151	PRESUNTO: DE 1ª QUALIDADE FATIADA, EMBALADA A VÁCUO (ACONDICIONADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, EMBALAGEM CONTENDO TIPO DA PEÇA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL OU MUNICIPAL - SIF/SIE/SIM) E INFORMAÇÕES SOBRE PROCEDÊNCIA DO MESMO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA	KG	150		
152	QUEIJO MINAS CURADO E RALADO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 QUILO. A EMBALAGEM DEVE MENCIONAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E/OU CARIMBO DE INSPEÇÃO SIF/SIE/SIM. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº. 369 DE 04/09/97 DO MAPA E DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.	KG	100		
153	QUEIJO MUÇARELA: COM SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, COM POUCO SAL, DE 1ª QUALIDADE, SEM RANÇO. NÃO CONGELADO. EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICA, LIMPA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER	KG	200		

	ENTREGUE FATIADO COM FATIAS ENTRE 10 A 15 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE MENCIONAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AB				
154	REFRIGERANTE 250ML TIPO PITCHULINHA RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES SABORES VARIADOS	UNIDADE	6.000		
155	REFRIGERANTE DE GUARANÁ 2 LITROS – RESFRIADO REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA, XAROPE, SABOR: GUARANÁ. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DE BOA QUALIDADE, COM AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES. REFERÊNCIA: SIMILAR OU SUPERIOR A GUARANÁ ANTÁRTICA OU KUAT. O PRODUTO DEVERÁ SER RESFRIADO E FORNECIDO NA HORA E LOCAL DO EVENTO, PREVIAMENTE AGENDADOS.	UNIDADE	250		
156	REFRIGERANTE SABOR COLA 2L, RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, IGUAL OU SUPERIOR À COCA COLA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UNIDADE	250		
157	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2L, RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, IGUAL OU SUPERIOR À FANTA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UNIDADE	250		
158	REPOLHO ROXO: LIMPO E DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM TAMANHO MÉDIO E UNIFORME (CERCA DE 1 KG A 2 KG CADA), SEM DEFEITOS, CABEÇA FECHADA, FOLHAS ROXAS, VIÇOSAS E FIRMES, SEM MANCHAS, RASGOS OU MARCAS DE INSETOS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	KG	50		
159	REPOLHO VERDE: LIMPO E DE PRIMEIRA QUALIDADE. O	KG	100		

	PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM TAMANHO MÉDIO E UNIFORME (CERCA DE 1 KG A 2 KG CADA), SEM DEFEITOS, CABEÇA FECHADA, FOLHAS VERDES, VIÇOSAS E FIRMES, SEM MANCHAS, RASGOS OU MARCAS DE INSETOS E COM COLORAÇÃO UNIFORME. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.				
160	REQUEIJÃO CREMOSO: EMBALAGEM 500 GRAMAS	UNIDADE	100		
161	RÚCULA: AS FOLHAS DEVEM ESTAR COM ASPECTO DE PRODUTO FRESCO, OU SEJA, BRILHANTES, FIRMES, SEM ÁREAS ESCURAS E SEM FOLHAS MURCHAS. AS FOLHAS EXTERNAS SÃO DE COR VERDE MAIS ESCURO DO QUE AS FOLHAS INTERNAS. PACOTE COM NO MÍNIMO 135 GRAMAS.	PCT	30		
162	SAL REFINADO E IODADO: SEM RESÍDUOS, PACOTE DE 1 KG, COM NO MÍNIMO 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO (ENTRE 40 E 60 MG/KG), EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	50		
163	SALSICHA: PRODUTO PREPARADO COM CARNES, TOUCINHOS E CONDIMENTOS PERFEITAMENTE TRITURADOS E MISTURADOS, EMBUTIDOS ADEQUADAMENTE, COM NO MÁXIMO 2% DE AMIDO, E MÁXIMO DE 10% DE ÁGUA OU GELO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA, TRANSPARENTE, COM PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50 G CADA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS E DEVEM CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SENDO ACO	KG	100		
164	SUCO 100% NATURAL 1L, SABOR LARANJA, RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES, ÁGUA E/OU CONSERVANTES, FEITO NA HORA DA	UNIDADE	200		

	ENTREGA PARA O EVENTO PREVIAMENTE AGENDADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM GARRAFA PET				
165	SUCO EM PÓ SABORES SORTIDO: EMBALAGEM DE 500G, SABORES SORTIDOS TIPO ARTIFICIAL COLORIDO ARTIFICIALMENTE, ADOÇADO, COM RENDIMENTOS DE 2 LITROS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DA ENTREGA DE 6 MESES.	UNIDADE	50		
166	SUCO EM PÓ: EMBALAGEM DE 1 KG, SABORES SORTIDOS, TIPO ARTIFICIAL, COLORIDO ARTIFICIALMENTE, ADOÇADO, COM RENDIMENTO DE 10 LITROS. EMBALAGEM ATÓXICA, COM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE NA DATA DA ENTREGA DE 06 MESES.	UNIDADE	50		
167	SUCO INTEGRAL OU CONCENTRADO 1L, FEITO DE NÉCTAR DE FRUTAS, SABORES VARIADOS (ABACAXI, LARANJA, PÊSSEGO, UVA E OUTROS), RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, IGUAL OU SUPERIOR À DEL VALLE OU LÁ FRUIT, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PACK	UNIDADE	200		
168	TEMPERO VERMELHO PARA CARNE: 12X1 60 GRAMAS	UNIDADE	50		
169	TOMATE CEREJA: NOVO, INTEIRO, DE TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRO COM MATURAÇÃO APROPRIADA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E DOENÇAS, SEM RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. EMBALAGEM (BANDEJA) DE NO MÍNIMO 700 GRAMAS.	KG	200		
170	TOMATE: IN NATURA, EXTRA A. FRUTOS SÃOS, LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. TAMANHO MÉDIO A GRANDE (COM PESO MÉDIO DE 100 GRAMAS) UNIFORME, COM GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO (APROXIMADAMENTE 70%). O PRODUTO DEVE APRESENTAR SEM DEFEITOS, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, TENRO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	KG	150		
171	UVA ITÁLIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER	KG	80		

	BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.				
172	UVA ROSADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	80		
173	UVA RUBI: NACIONAL; DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS; COM POLPA INTACTA E FIRME; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	80		
174	VAGEM: VERDE, NOVA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃ, SEM RUPTURAS, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETAS DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS.	KG	50		
175	VINAGRE DE MAÇÃ: GARRAFA COM 750 ML. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	10		
176	VINAGRE DE VINHO TINTO: GARRAFA COM 750 ML. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	10		

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foi realizada cotação de preços realizada pela equipe designada para tal finalidade. Foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado por item, a média aritmética dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de três preços. Foi utilizada a metodologia da média aritmética dos valores obtidos na pesquisa de preços, com a

desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, para estabelecer um preço de referência condizente com o praticado no mercado.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1 O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

9.2 Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b) A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir: "É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

9.3 A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

Assim, a solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para o perfeito cumprimento deste objeto não se faz necessária a contratação de objetos correlatos ou interdependentes de natureza distinta ou que não estejam previstos nas especificações constantes deste instrumento.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação de gêneros alimentícios é essencial para o Fundo Municipal de Educação de Quirinópolis-FMEQ, para suprir às necessidades de consumo, A MESMA está alinhada ao Planejamento Anual de Compras do FMEQ, através do Calendário de Licitações.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à **eficácia**: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à **eficiência**: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nesta Secretaria, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao **princípio da economicidade**, cuja meta é a obtenção da melhor relação custobenefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Preza-se também por evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade.

13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Pretende-se contratar os itens descritos no Edital ao menor preço, com a qualidade e especificações garantidas, visando atender às necessidades do Fundo Municipal de Educação de Quirinópolis-FMEQ.

A contratação ora proposta objetiva tornar possível a disponibilização de infraestrutura e outras ferramentas necessárias à realização de eventos de interesse do FMEQ, com reflexos sociais e políticos à população em geral.

Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, quando necessário, para atender aos eventos do Instituto;

Eficiência: Um processo bem planejado o qual proporcionará um bom fornecimento de serviço de alimentação que possibilitará uma maior segurança para os solicitantes do serviço poderem atender aos eventos solicitados com maior planejamento;

Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Seleção do fornecedor com melhor preço dentro da especificação estipulada pela Administração.

Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade: Os serviços de são solicitados e oferecidos à sociedade como forma de receptividade e de integração. Além disso, alguns eventos são de longa duração e, nesse sentido, elaborar pausas para o descanso, com pequenos lanches, são fundamentais para a qualidade do evento e o bem-estar dos participantes;

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Registro de Preço. A licitação estando homologada e as atas assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

A futura contratação não resulta em acréscimos de gastos orçamentários, uma vez que a Secretaria de Educação e Administração Municipal já tem funcionários destinados a tal função. A priori, nenhuma alteração/adequação do ambiente da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte será necessária para o atendimento desta demanda.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Em regra, não se vislumbra impactos ambientais decorrentes da contratação, tendo em vista que o material será adquirido de empresas licenciadas para a comercialização dos materiais.

No entanto em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

Salienta-se ainda que o consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procuramos trabalhar cada vez mais com alimentos orgânicos e com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente os servidores são orientadas a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis.

16. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento e indica que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos.

Diante do exposto os responsáveis declaram ser viável a contratação da solução pretendida,

com base neste Estudo Técnico Preliminar.

17. RESPONSÁVEIS

Luciana Paula Soares

Superintendente de Adm. Financeira

Iuza Divina Gonçalves da Silva

Secretária Mul. de Educação, Cultura e Esporte

Quirinópolis-Go, 05 de janeiro de 2026.



Assinaturas Eletrônicas (Sistema)

Assinado digitalmente por LUCIANA PAULA SOARES, portador do CPF: 847.765.951-68, em 09/01/2026 16:35:59. Validar autenticidade em:
[http://quirinopolis.centi.com.br/servicos/autenticacaorelatorios/7IIP\\$Z58teX](http://quirinopolis.centi.com.br/servicos/autenticacaorelatorios/7IIP$Z58teX) - utilizando o código: 7IIP\$Z58teX



Assinaturas Digitais (Certificado Digital)

Assinatura digital - Nome: IUZA DIVINA GONCALVES DA SILVA e-CPF: 261.948.561-49 Usuário: 26194856149 Local: BR Data: 09/01/2026 16:37:19 IP: e-
Assinatura: 7IIP\$Z58teX - <http://quirinopolis.centi.com.br/servicos/autenticacao/relatorios>



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

1- INFORMAÇÕES BASICAS

Número do Processo Administrativo: 332/2026

Área Requisitante: FUNDO ESPECIAL MUNICIPAL DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS

2- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

O município de Quirinópolis – GO vem por intermédio do Comandante da 15ª CIBM, no uso de suas atribuições legais, justifica-se a abertura do processo licitatório para a aquisição de abertura de processo licitatório de gêneros alimentícios sendo pães, margarina, manteigas, frutas e açúcar são para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores de nossa unidade e para o treinamento mensal de aptidão física-TAF, bem como suprir as necessidades diárias no café da manhã para nossos bombeiros, justifica-se que além de ser servidos café da manhã na parte da manhã é feito também na parte da tarde, também em caso de visitantes e públicos, bombeiros militares de unidades de outras cidades, em caso de reuniões, formaturas gerais, formaturas dos bombeiros mirins, do treinamento de aptidão física dos bombeiros-TAF entre outros, observa que o café da manhã é importante para todos nós em especial para nossos bombeiros onde seu trabalho exige força, energia e concentração em atendimentos de ocorrências e ao público, pois quem não toma café da manhã corre o risco de ter indisposição e cansaço para o resto do dia, podendo até causar mau humor e desmotivação, o nosso metabolismo age bem devagar, com isso o processo de licitação de gêneros alimentícios é essencial para atender as necessidades do corpo de bombeiros.

3- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios sendo pães, margarina, manteigas, frutas e açúcar, deverão ser entregues pelo contratante no endereço indicado pelo FUMREBOM, com as respectivas características dos itens solicitados, de acordo com descritivo na ordem de fornecimento; onde há o pedido dos gêneros alimentícios em quantidade solicitadas e necessário para nossos bombeiros.

4- LEVANTAMENTO DO MERCADO

No mercado atual tanto local quanto regional/nacional existem distribuidoras especializadas na comercialização e entrega dos itens solicitados.

5- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os gêneros alimentícios sendo pães, margarina, manteigas, frutas e açúcar, serão feitos diariamente e mensalmente para o café da manhã e da tarde, em casos de comemorações, solenidades, recepção de autoridades e afins e na aptidão física de nossos bombeiros, onde com o estudo realizado e as demandas existentes, a solução para fins da necessidade é a realização de processo licitatório para aquisição dos mesmos, para assim atender as necessidades de nossa unidade.



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE FORNEC.	QUANTID.	VR. UNITARIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	AÇÚCAR CRISTAL: AÇÚCAR CRISTAL DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA -DE -AÇÚCAR. ASPECTO: SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS. COR: BRANCA (PARA O AÇÚCAR CRISTAL BRANCO). ODOR E SABOR PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA DE 5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNID.	24		
02	MANTEIGA DE LEITE: IGUAL OU SUPERIOR A MARCA PIRACANJUBA, 500G.	UNID.	50		
03	MARGARINA: COM SAL 1 KG - COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS, COM SAL, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. SIMILAR ÀS MARCAS DELÍCIA, QUALY E DORIANA OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNID.	12		
04	PÃO FRANCÊS: PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA, SEM LEITE, SEM ÓLEO DE SOJA E SEM OVO. COM CASCA DE	KG	380		



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

	COR UNIFORME CASTANHO- DOURADO, MACIA, MIOLO DE 05COR BRANCO-CREME DE TE06XTURA MACIA E GRANULAÇÃO FINA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO OU DE PAPEL. DEVE APRESENTAR ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: LISTA DE INGREDIENTES, ORIGEM DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E CONTEÚDO LÍQUIDO. DEVERÁ SER ENTREGUE NA DAT				
05	ABACAXI PÉROLA COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	UNID.	60		
06	CAQUI: DE 1ª QUALIDADE - ASPECTO GLOBOSO - MISTA VERDE E MADURA, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA.	KG	20		
07	BANANA NANICA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E	KG	30		



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

	IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.				
08	LARANJA: FRUTA PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS E SÂS, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER. OS FRUTOS DEVE	KG	150		
09	MAÇÃ ARGENTINA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃO, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE	KG	120		



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

	ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA. COM PESO MÍ				
10	MAMÃO FORMOSA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMUM, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	50		
11	MAMÃO PAPAIA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMUM, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	80		
12	MELANCIA: PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍDOS E SÃOS, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM	KG	300		



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

	CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DE				
13	MELÃO: 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. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. COM PESO MÍNIMO DE 1,6 KG.	KG	50		
14	MEXERICA PONKAN: FRUTA PROCEDENTE DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNAS E Sãs, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER. OS FRUTOS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	40		



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

15	PÊRA: ÍNTEGRA; COM CASCA FIRME E COLORAÇÃO VERDE; FRESCO; COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE; SEM LESÕES; DEVENDO SER BEM MADURAS E DESENVOLVIDAS.	KG	40		
----	---	----	----	--	--

7- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ ---

8- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Os itens serão adquiridos de forma fracionaria, visando atender as necessidades reais do interesse de nossa unidade-FUMREBOM, sendo que há previsão de estoque/armazenamento, para que tenha à disposição imediata para atender as demandas de nossa unidade.

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há previsão de contratação correlata e ou interdependente.

10- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Produto previsto na LOA.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

A necessidade da aquisição dos gêneros alimentícios, é um investimento importante para nossa unidade, garantindo que os bombeiros sendo de nossa unidade quanto os visitantes e convidados sempre tenha um café feito na hora sendo na parte da manhã e da tarde, e faça uma boa hidratação com frutas ideais para o treinamento de aptidão física-TAF, portanto, é necessário que sejam realizados investimentos nesse sentido, de modo a assegurar uma resposta eficiente e de qualidade.

12- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço. A licitação estando homologada e assinatura da ordem de compra, será feito contrato com a empresa vencedora e exige-se a garantia dos gêneros



PREFEITURA DE QUIRINÓPOLIS

alimentícios, sendo que os mesmos serão utilizados nos preparos do café e no treinamento de nossos bombeiros de nossa unidade.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Não há riscos ambientais se os itens adquiridos desta compra por processo licitatório onde estiver acondicionado de forma correta.

14- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após todo o levantamento de dados do estudo técnico preliminar observou-se a viabilidade na aquisição dos itens solicitados deste processo de licitação, sendo que os mesmos serão utilizados em nossa unidade.

15- RESPONSÁVEIS

Luciano Luiz Ferreira Xavier
Comandante da 15ª. CIBM de Quirinópolis

Flávia Lemos de Sousa
ASSESSOR (A) DE GABINETE II ASS-2
MATRICULA 12509



Assinaturas Eletrônicas (Sistema)

Assinado digitalmente por FLAVIA LEMOS DE SOUSA, portador do CPF: 956.746.831-15, em 06/01/2026 11:07:21. Validar autenticidade em:
[http://quirinopolis.centi.com.br/servicos/autenticacaorelatorios/\\$p1P\\$Z58teX](http://quirinopolis.centi.com.br/servicos/autenticacaorelatorios/$p1P$Z58teX) - utilizando o código: \$p1P\$Z58teX



Assinaturas Digitais (Certificado Digital)

Assinatura digital - Nome: LUCIANO LUIZ FERREIRA XAVIER e-CPF: 015.040.436-00 Usuário: luciano.xavier Local: BR Data: 06/01/2026 11:35:00 IP: e-
Assinatura: \$p1P\$Z58teX - <http://quirinopolis.centi.com.br/servicos/autenticacaorelatorios>



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

INTRODUÇÃO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SERVIÇOS URBANOS.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O consumo de gêneros alimentícios é rotina em diversos setores e órgãos da administração municipal, com intuito de adquirir gêneros alimentícios perecíveis e semi perecíveis, à manutenção do fornecimento da alimentação para atender as necessidades.

2.1 CONSIDERANDO que a Secretaria serve em média 280 pães com margarina diariamente, acompanhado de café e chá;

2.2 CONSIDERANDO que são servidos diariamente em média 40 lanches para as equipes de tapa buracos, com pães recheados com carne moída, molho de salsicha, ou presunto com mozzarella e refrigerante ou suco;

2.3 CONSIDERANDO que são utilizados em média 85 caixas de leite por mês para as equipes de tapa buracos e aplicação de herbicida que ajudam a evitar intoxicação com os produtos utilizados;

2.4 CONSIDERANDO que são realizados eventos como palestras e reuniões mensalmente com os colaboradores da Secretaria com a presença de autoridades e são servidos lanches com frutas;

Diante do exposto, considerando suprir as necessidades da Secretaria de Serviços Urbanos, assim vem promover processo licitatório nos termos da legislação vigente a fim de contratar empresa para fornecer os produtos.

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação se dará por SRP, ficando a Ata de Registro de Preços válida por 12 meses. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
-Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
-Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital;
-Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do licitante ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pelo licitante e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- ? Isentos de substâncias terrosas;
- ? Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- ? Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- ? Sem umidade externa anormal;
- ? Isentos de odor e sabor estranhos;
- ? Embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação,

de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;

- ? Conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação;
- ? Ser livres de gordura trans.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

A fim de encontrar a melhor solução para atender à necessidade da Secretaria de Serviços Urbanos, buscaram-se no mercado pesquisas similares aos produtos, levando em conta os aspectos de eficácia, eficiência e economicidade. Além de pesquisa de preço com potenciais fornecedores.

À vista disso, após avaliação do objeto, análise dos requisitos da contratação e levantamento de mercado, restou demonstrada que a escolha do tipo de solução a contratar pessoa jurídica especializada na prestação dos serviços para o fornecimentos dos produtos alimentícios, assim feito registro de preço.



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A fim de encontrar a melhor solução para atender à necessidade da Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, buscaram-se no mercado pesquisas similares aos produtos, levando em conta os aspectos de eficácia, eficiência e economicidade. Além de pesquisa de preço com potenciais fornecedores.

À vista disso, após avaliação do objeto, análise dos requisitos da contratação e levantamento de mercado, restou demonstrada que a escolha do tipo de solução a contratar pessoa jurídica especializada na prestação dos serviços para o fornecimentos dos produtos alimentícios, assim feito registro de preço.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES A SEREM CONTRATADA

VALOR A SER COTADO PELA SECRETARIA DE COMPRAS, QUANTITATIVO DE ACORDO COM O PEDIDO.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Referência	Valor Referência Total
1	AÇÚCAR CRISTAL: AÇÚCAR CRISTAL DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. ASPECTO: SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS. COR: BRANCA (PARA O AÇÚCAR CRISTAL BRANCO). ODOR E SABOR PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA DE 5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	350,0000	0,0000	0,0000
2	ALHO: BULBO INTEIRO, NACIONAL, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MARCA: CEASA.	KG	30,0000	0,0000	0,0000
3	APRESUNTADO DE CARNE SUÍNA: EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO RESFRIADOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	200,0000	0,0000	0,0000
4	BANANA MAÇÃ: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	40,0000	0,0000	0,0000
5	BANANA PRATA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	40,0000	0,0000	0,0000
6	BISCOITO DE MAISENA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRAS, SEM RECHEIO, EM PACOTES DE 400G. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICOS HERMETICAMENTE VEDADOS COM 400G E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE	UNIDADE	30,0000	0,0000	0,0000



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

7	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: COM NO MÍNIMO 360 GRAMAS, CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	50,0000	0,0000	0,0000
9	CALDO DE CARNE PRONTO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, CARNE BOVINA, SALSA, PIMENTA E ALHO. EMBALAGEM COM 24 UNIDADES E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNIDADE	40,0000	0,0000	0,0000
10	CALDO DE GALINHA PRONTO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, FRANGO, SALSA, PIMENTA E ALHO. EMBALAGEM COM 24 UNIDADES E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	UNIDADE	40,0000	0,0000	0,0000
12	CARNE BOVINA 2ª PALETA MOÍDA: (PEDAÇO PARTE DIANTEIRA) EMBALAGEM DE 1KG. DEVERÃO SER RESFRIADAS SEM OSSO, LIMPA, LIVRE DE APARAS COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA IGUALMENTE DISTRIBUÍDA PELA PEÇA, APRESENTANDO COR VERMELHO VIVO BRILHANTE COM CONSISTÊNCIA FIRME E ELÁSTICO. (ACONDICIONADO E TRANSPORTADO SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, EMBALAGEM CONTENDO TIPO DA PEÇA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (MINISTÉRIO DA SAÚDE - ANVISA, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA).	KG	200,0000	0,0000	0,0000
13	CEBOLA BRANCA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	50,0000	0,0000	0,0000
14	CHEIRO VERDE: FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM PACOTE/MAÇO CONTENDO CEBOLINHA/COENTRO E SALSINHA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCAS, COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA, SALSINHA COM TALOS. MAÇOS (PACOTE) COM APROXIMADAMENTE 150 G, SEM AS RAÍZES.	UNIDADE	40,0000	0,0000	0,0000
15	CREME DE LEITE: ELABORADO COM GORDURA LÁCTEA, CONTENDO NO MÁXIMO 30% DE GORDURA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES E EMBALAGEM TETRA PACK (CAIXINHA) COM PESO LÍQUIDO DE 1,030 KG. SIMILAR A MARCA PIRACANJUBA OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	20,0000	0,0000	0,0000
16	ERVILHA EM CONSERVA: EMBALADO EM LATA GRANDE COM NO MÍNIMO 02 QUILOS, NÃO PODE ESTAR AMASSADO OU COM VAZAMENTO, CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES. SIMILAR AS MARCAS QUERO, PREDILECTA, BONARE OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	30,0000	0,0000	0,0000



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

17	EXTRATO DE TOMATE: 4 KG, EMBALAGEM INTEGRAL DE 4KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. É TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	40,0000	0,0000	0,0000
18	FARINHA DE TRIGO: 1 KG, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 100% PURA DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM INTACTA DE 1KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UNIDADE	10,0000	0,0000	0,0000
19	KETCHUP: CONDIMENTO PREPARADO A BASE DE POLPA DE TOMATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE FÁBRICA, COM NO MÍNIMO DE 380 G, CONTENDO A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, MARCA, PROCEDÊNCIA, VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. SIMILAR AS MARCAS QUERO, HEINZ, HELLMANNS OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	20,0000	0,0000	0,0000
20	LEITE UHT INTEGRAL DE VACA: DO TIPO "LONGA VIDA", DE PRIMEIRA QUALIDADE, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO E ENVASADO, SOB CONDIÇÕES ASSÉPTICAS EM EMBALAGENS ESTERILIZADAS HERMETICAMENTE FECHADAS. COM QUANTIDADE DE SÓDIO NO MÁXIMO 125 MG. NÃO DEVERÁ CONTER QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS OU ELEMENTOS ESTRANHOS. AUSÊNCIA DE CONSERVADORES E FORMALDEÍDO. EMBALAGEM LONGA VIDA DE 1 LITRO COM TAMPA DE ROSCA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR A	UNIDADE	1.000,0000	0,0000	0,0000
21	MAÇÃ GALA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS E SÃO, DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA. COM PESO MÍNIMO DE 90 GRAMAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KG	20,0000	0,0000	0,0000
22	MAIONESE TRADICIONAL: INDUSTRIALIZADA, INGREDIENTES A BASE DE ÓLEO DE SOJA, ÁGUA, VINAGRE, OVO PASTEURIZADO, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTES E GOMA XANTANA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTES (TBHQ, BHA E BHT), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG. SIMILAR AS MARCAS HELLMANNS, HEINZ, VIGOR OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	20,0000	0,0000	0,0000
23	MANTEIGA DE LEITE: IGUAL OU SUPERIOR A MARCA PIRACANJUBA, 500G.	UNIDADE	40,0000	0,0000	0,0000
24	MARGARINA: COM SAL 1 KG - COM NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDIOS, COM SAL, EMBALAGEM DE 1KG, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. SIMILAR ÀS MARCAS DELÍCIA, QUALY E DORIANA OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	20,0000	0,0000	0,0000



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

25	MARGARINA: COM SAL E SEM GORDURA TRANS; TEOR DE LÍPIDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, COM NO MÍNIMO 70%; PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ACONDICIONADA EM BALDE PLÁSTICO PESANDO 15 QUILOS, PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. SIMILAR AS MARCAS PRIMOR, QUALY, AMÉLIA OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	40,0000	0,0000	0,0000
26	MELANCIA: PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SÃOS, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA	KG	100,0000	0,0000	0,0000
27	MELÃO: 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. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. COM PESO MÍNIMO DE 1,6 KG.	KG	50,0000	0,0000	0,0000
28	MILHO PARA PIPOCA: TIPO I, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÍNIMO DE 15% DE UMIDADE, EMBALAGEM DE 500G, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADA, RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES. O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	30,0000	0,0000	0,0000
29	MILHO VERDE EM CONSERVA: O PRODUTO NÃO PODE ESTAR AMASSADO OU COM VAZAMENTO, NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES. LATA GRANDE COM NO MÍNIMO 1,7 QUILOS. SIMILAR AS MARCAS BONARE, PREDILECTA, GOIÁS VERDE, QUERO OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	30,0000	0,0000	0,0000
30	MORTADELA: CARNE BOVINA, TOUCINHO EM CUBOS, CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, UMECTANTE: LACTATO DE SÓDIO, CONDIMENTOS NATURAIS (PIMENTA DO REINO), ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES: NITRATO E NITRITO DE SÓDIO, GLICOSE, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO.	KG	100,0000	0,0000	0,0000
31	ÓLEO DE SOJA: TIPO L, EM RECIPIENTE DE 900ML (PET), DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO OBTIDO DE VEGETAL DE ORIGEM DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, TENDO SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DESODORIZAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÁ ESTAR ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. COMO ÓLEO REFINADO, DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE ACIDEZ DE 0,3%P/P. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MISTURA	UNIDADE	30,0000	0,0000	0,0000



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

32	ORÉGANO: DESIDRATADO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE RESISTENTE, CONTENDO 500G COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. SIMILAR A MARCA SIAMAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	KG	5,0000	0,0000	0,0000
33	OVO BRANCO, PERTENCENTE A CLASSE A (UNIFORME, ÍNTEGRO, LIMPO E DE CASCA SEM DEFORMAÇÃO); EMBALAGEM COM 20 UNIDADES. TIPO 3: PESO MÍNIMO DE 50 G; COM AUSÊNCIA DE ODOR ESTRANHO QUANDO RETIRADO DA CASCA. O ALIMENTO DEVERÁ APRESENTAR-SE BOM PARA O CONSUMO, EM CONFORMIDADE COM INSPEÇÃO OFICIAL E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CASCAS PARTIDAS OU RACHADAS. DEVERÁ SER EMBALADO EM CARTELA DE PAPEL RESISTENTE, COM ROTULAGEM CONSTANDO DE FORMA LEGÍVEL A DATA DE EMBALAGEM, VALIDADE, MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE MÍNIMA	UNIDADE	40,0000	0,0000	0,0000
34	PÃO DE FORMA: SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, TIPO TRADICIONAL, PEÇA FATIADA, COM 500 GRAMAS (APROXIMADAMENTE 20 FATIAS), COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ; SAL; ÁGUA; FERMENTO BIOLÓGICO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO.	UNIDADE	100,0000	0,0000	0,0000
35	PÃO FRANCÊS: PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA, SEM LEITE, SEM ÓLEO DE SOJA E SEM OVO. COM CASCA DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADO, MACIA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA MACIA E GRANULAÇÃO FINA. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO OU DE PAPEL. DEVE APRESENTAR ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: LISTA DE INGREDIENTES, ORIGEM DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E CONTEÚDO LÍQUIDO. DEVERÁ SER ENTREGUE NA DATA	KG	6.000,0000	0,0000	0,0000
36	PÃO HOT DOG, 500G FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, GORDURA VEGETAL EMULSIFICANTE MONOGLICERÍDEO DE ÁCIDOS GRAXOS ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO E ÁCIDO ASCÓRBICO.	UNIDADE	200,0000	0,0000	0,0000
37	PIMENTA CALABRESA: MOÍDA, EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS.	UNIDADE	10,0000	0,0000	0,0000
38	PIMENTA DE CHEIRO VERDE: (NA COR VERDE E EM PERFEITO ESTADO).	KG	5,0000	0,0000	0,0000
39	PIMENTA DO REINO PRETA: MOÍDA, EMBALADA EM PLÁSTICO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS.	UNIDADE	5,0000	0,0000	0,0000
40	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	5,0000	0,0000	0,0000
41	PIMENTÃO VERMELHO: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO.	KG	5,0000	0,0000	0,0000



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

42	QUEIJO MUÇARELA: COM SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, COM POUCO SAL, DE 1ª QUALIDADE, SEM RANÇO. NÃO CONGELADO. EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICA, LIMPA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FATIADO COM FATIAS ENTRE 10 A 15 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE MENCIONAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AB	KG	100,0000	0,0000	0,0000
43	QUEIJO RALADO PARMESÃO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 QUILO. A EMBALAGEM DEVE MENCIONAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO E/OU CARIMBO DE INSPEÇÃO SIF/SIE/SIM. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº. 369 DE 04/09/97 DO MAPA E DO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.	KG	5,0000	0,0000	0,0000
44	REFRIGERANTE 250ML TIPO PITCHULINHA RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES SABORES VARIADOS	UNIDADE	3.725,0000	0,0000	0,0000
45	REFRIGERANTE DE COLA: GARRAFA 3 LITROS	UNIDADE	50,0000	0,0000	0,0000
46	REFRIGERANTE DE GUARANÁ 2 LITROS – RESFRIADO REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA, XAROPE, SABOR: GUARANÁ. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DE BOA QUALIDADE, COM AÇÚCAR EM SUA COMPOSIÇÃO, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES. REFERÊNCIA: SIMILAR OU SUPERIOR A GUARANÁ ANTÁRTICA OU KUAT. O PRODUTO DEVERÁ SER RESFRIADO E FORNECIDO NA HORA E LOCAL DO EVENTO, PREVIAMENTE AGENDADOS.	UNIDADE	50,0000	0,0000	0,0000
47	REFRIGERANTE SABOR COLA 2L, RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, IGUAL OU SUPERIOR À COCA COLA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UNIDADE	50,0000	0,0000	0,0000
48	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2L, RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, IGUAL OU SUPERIOR À FANTA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	UNIDADE	50,0000	0,0000	0,0000
49	SAL REFINADO E IODADO: SEM RESÍDUOS, PACOTE DE 1 KG, COM NO MÍNIMO 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO (ENTRE 40 E 60 MG/KG), EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UNIDADE	25,0000	0,0000	0,0000
50	SALSICHA: PRODUTO PREPARADO COM CARNES, TOUCINHOS E CONDIMENTOS PERFEITAMENTE TRITURADOS E MISTURADOS, EMBUTIDOS ADEQUADAMENTE, COM NO MÁXIMO 2% DE AMIDO, E MÁXIMO DE 10% DE ÁGUA OU GELO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA, TRANSPARENTE, COM PESO POR UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50 G CADA. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS E DEVEM CONFERIR AO PRODUTO A PROTEÇÃO ADEQUADA DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, SENDO ACO	KG	200,0000	0,0000	0,0000
51	SUCO 100% NATURAL 1L, SABOR LARANJA, RESFRIADO E CONSERVADO DE 1 A 10°C, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ÁGUA E/OU CONSERVANTES, FEITO NA HORA DA ENTREGA PARA O EVENTO PREVIAMENTE AGENDADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM GARRAFA PET	UNIDADE	80,0000	0,0000	0,0000



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

52	SUCO PRONTO: DIVERSOS SABORES, CAIXA 200ML	UNIDADE	500,0000	0,0000	0,0000
8	CAFÉ EM PÓ - HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, TIPO EXTRA FORTE OU TRADICIONAL, TORRAÇÃO MÉDIA-ESCURA OU ESCURA, MOAGEM MÉDIA, COMPOSTO DE 100 % DE GRÃO ARÁBICA OU 80 % DE GRÃO ARÁBICA E 20 % GRÃO CONILON, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE PUREZA E QUALIDADE CERTIFICAÇÃO DA ABIC. PACOTE SELADO A ALTO VÁCUO E COM DUPLA PROTEÇÃO OU EMBALAGEM ALMOFADA "SOLDADA". EMBALAGEM COM 500G	PACOTE	1.500,0000	0,0000	0,0000
11	CANELA CAVACO: O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO, LIMPO, DESCONTAMINADO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO. PACOTE DE 01 KG. SIMILAR AS MARCAS FÃ, KITANO, KODILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.	UNIDADE	50,0000	0,0000	0,0000

JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

9.1 O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

9.2 Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b) A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir: "É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

9.3 A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

Assim, a solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

NÃO HÁ

RESULTADOS PRETENDIDO

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nesta Secretaria, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custobenefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Preza-se também por evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração será realizada Licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Registro de Preço. A licitação estando homologada e as atas assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados. A priori, nenhuma alteração/adequação do ambiente da Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, será necessária para o atendimento desta demanda.



ESTADO DE GOIÁS
PODER EXECUTIVO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) 14

IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

Em regra, não se vislumbra impactos ambientais decorrentes da contratação, tendo em vista que o material será adquirido de empresas licenciadas para a comercialização dos materiais.

No entanto em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

Salienta-se ainda que o consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procuramos trabalhar cada vez mais com alimentos orgânicos e com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente os servidores são orientadas a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis.

RESPONSÁVEL(IS) PELA ELABORAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas nesse documento e indica que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos.

Diante do exposto os responsáveis declaram ser viável a contratação da solução pretendida, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Responsável:

Nome: JULIO FLAVIO ROCHA DE MORAES

Cargo: SECRETÁRIO (A) MUNICIPAL DE SERVIÇOS URBANOS



Assinaturas Digitais (Certificado Digital)

Assinatura digital - Nome: JULIO FLAVIO ROCHA DE MORAES e-CPF: 010.216.631-58 Usuário: julio.moraes Local: BR Data: 09/01/2026 16:18:10 IP: e-
Assinatura: \$04P\$Z58teX - <http://quirinopolis.centi.com.br/servicos/autenticacaorelatorios>