

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. Diante da necessidade de regulamentação do planejamento, execução e gestão de atas e contratos firmados pela Prefeitura Municipal de Caruaru, com o objetivo de assegurar os atributos finalísticos do processo de contratação pública, como os da eficácia, eficiência, efetividade, celeridade, economicidade, através de procedimentos que salvaguardem os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da probidade administrativa, da publicidade, da igualdade, do planejamento, da transparência, da segregação de funções, da motivação, da segurança jurídica, desenvolvimento nacional sustentável e da competitividade, de modo proporcional e razoável, foi publicado o Decreto nº 009, de 17 de janeiro de 2024, que regulamenta o artigo 18 e seguintes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e dispõe sobre a Fase Preparatória das contratações públicas no âmbito da Administração Pública do Município de Caruaru e dá outras providências.

1.2. Inicialmente, destaca-se que a fase de planejamento tem como escopo a otimização da performance das operações e dos projetos, considerando o macroprocesso da logística pública e todas as suas diretrizes norteadoras. Nessa senda, considerando que as aquisições governamentais produzem impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

1.3. O presente documento reúne os estudos técnicos preliminares destinados a demonstrar a viabilidade técnica e econômica da abertura de processo licitatório corporativo, com vistas a atender à necessidade administrativa de **aquisição de gêneros alimentícios para suprir a produção de refeições das Secretarias de Saúde, Educação e Esportes e Assistência Social e Combate à Fome, a serem destinados, respectivamente, aos hospitais, unidades de pronto atendimento, centros de apoio, escolas e equipamentos socioassistenciais do Município de Caruaru.**

1.4. Este Estudo Técnico Preliminar é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento da contratação e tem como finalidade apresentar a solução mais adequada para a demanda, subsidia a elaboração do Termo de Referência, a ser desenvolvido caso a solução proposta se mostre viável.

1.5. Destaca-se a obrigatoriedade de elaboração de Estudo Técnico Preliminar para aquisição de bens e contratação de serviços que resultem em Contratos Corporativos do Município, conforme preceitua o art. 8º, XII do Decreto Municipal nº 009, de 17 de janeiro de 2024.

1.6. O estudo pretende evidenciar a necessidade a ser resolvida, apontando a melhor solução para a administração pública, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

1.7. Para tanto, o estudo buscou organizar a forma de apresentação dos itens considerados obrigatórios, seguindo, dentro do possível, como referência, a ordem disposta no parágrafo primeiro do art.18 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Prefeitura Municipal de Caruaru, por meio da Secretaria de Educação e Esportes (SEDUC), atua na garantia do direito social à educação, visando o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes da rede pública municipal. O fornecimento de alimentação escolar é instrumento estratégico de política educacional, contribuindo não apenas para a redução da evasão e o incentivo à frequência, mas também

para a melhoria do desempenho escolar, a formação de hábitos alimentares saudáveis e o desenvolvimento integral dos educandos. Essa política se alinha ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que orienta a oferta nutricional em conformidade com as necessidades específicas das faixas etárias e com a promoção da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. Além das unidades de ensino, a SEDUC também fomenta práticas esportivas e de lazer que dependem de adequada recuperação nutricional dos participantes, influenciando diretamente a saúde e a vitalidade da população jovem.

2.2. A Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome (SAS), enquanto órgão gestor municipal do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), coordena políticas públicas que visam à proteção social de indivíduos e famílias em situação de violação de direitos e vulnerabilidades, abrangendo os níveis de proteção básica e especial. A alimentação ofertada nos serviços socioassistenciais, como Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centros de Referência Especializados (CREAS), unidades de acolhimento institucional e demais equipamentos, constitui medida de proteção e reparação de desigualdades, reafirmando o papel do Estado na efetivação da dignidade humana. A SAS também integra ações estruturantes de enfrentamento à insegurança alimentar no município, contribuindo para o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e para a agenda de redução das desigualdades socioeconômicas, étnico-raciais e de gênero, em consonância com os princípios da LOSAN e as estratégias globais da Agenda 2030.

2.3. A Secretaria Municipal de Saúde (SMS), ao operacionalizar uma rede de serviços que compõem o Sistema Único de Saúde (SUS) no âmbito municipal, fundamenta sua atuação nos princípios da integralidade, universalidade e equidade. A provisão de alimentação adequada em unidades hospitalares, de pronto atendimento e na atenção básica é componente assistencial indissociável do cuidado com a saúde, contribuindo para a recuperação clínica, prevenção de agravos e reabilitação, em especial nos casos que demandam dietas específicas, como restrições de sódio, açúcares e glúten, entre outras. A alimentação adequada é reconhecida como fator clínico que reduz o risco de complicações, colabora para a diminuição do tempo de internação, melhora indicadores de saúde e promove o bem-estar dos usuários.

2.4. A oferta de refeições pela Administração Pública de Caruaru constitui política intersetorial, transversal aos campos da educação, saúde e assistência, e está diretamente relacionada à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), previsto no art. 6º da Constituição Federal. Como política pública, assume caráter estruturante de desenvolvimento social, sendo vetor para a promoção da aprendizagem, da recuperação da saúde e do fortalecimento de vínculos comunitários. A ação pública de alimentação também desempenha impacto positivo direto no combate à fome, especialmente diante da elevação de indicadores nacionais de insegurança alimentar, situação que demanda resiliência e capacidade de resposta tempestiva do Estado.

2.5. No âmbito da SAS, destaca-se a existência de infraestrutura pública própria para a produção de alimentos, a Fábrica de Alimentos do SUAS (FASUAS) e o Centro de Produção de Alimentos (CPA), que promove ganhos logísticos, econômicos e sanitários, fortalece a economia local, reduz a dependência de produtos industrializados e assegura maior controle nutricional e de qualidade. Entretanto, embora exista capacidade interna de panificação, essa produção não supre integralmente a demanda dos equipamentos socioassistenciais, em razão de fatores operacionais, ampliação do atendimento, produção direcionada a itens específicos e limitações de escala. Assim, a presente contratação contempla itens de panificação, ainda que em volumes reduzidos, de modo a complementar a oferta pública e garantir regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios. O dimensionamento desses itens considera dados

de consumo dos últimos 12 meses, ajustados às variações sazonais e às capacidades produtivas internas, assegurando equilíbrio entre a produção própria e a necessidade de aquisição externa, com foco na economicidade, eficiência do gasto público e adequação às necessidades reais da rede municipal.

2.6. A estimativa de consumo também incorpora a adoção de parâmetros de planejamento preventivo e de gestão de riscos, de modo a assegurar a continuidade da oferta alimentar em situações emergenciais, como interrupções temporárias da produção interna, manutenção de maquinário, eventos climáticos extremos, surtos epidemiológicos, aumento repentino do número de usuários ou ampliação de programas e serviços municipais que incluam refeições entre seus benefícios socioassistenciais ou sanitários.

2.7. A contratação ora prevista não se limita ao atendimento operacional, mas integra os objetivos estratégicos de governo para o fortalecimento das políticas públicas essenciais, contribuindo para o desenvolvimento local sustentável e a manutenção da qualidade dos serviços municipais. Além de assegurar a eficiência administrativa, a aquisição de gêneros alimentícios colabora para:

ODS 2 - Fome Zero e Agricultura Sustentável: promoção da segurança alimentar e nutricional;

ODS 3 - Saúde e Bem-Estar: cuidado integral e reabilitação à saúde;

ODS 4 - Educação de Qualidade: incentivo à permanência escolar e ao melhor desempenho educacional;

ODS 10 - Redução das Desigualdades: mitigação de vulnerabilidades sociais;

ODS 12 - Consumo e Produção Responsáveis: priorização de ciclagens logísticas eficientes e de alimentos saudáveis.

2.8. Assim, a aquisição dos gêneros alimentícios é elemento essencial para a efetivação de direitos sociais, para a robustez do sistema protetivo municipal e para a garantia de que os serviços públicos mantêm padrões de qualidade alinhados às necessidades da população de Caruaru, assegurando cuidado, acolhimento, dignidade e promoção humana.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

3.1. A presente demanda foi incluída no Plano de Contratações Anual (PCA) para o exercício de 2026, em conformidade com o art. 18, caput e §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, evidenciando a aderência desta contratação ao planejamento estratégico municipal e às políticas finalísticas das Secretarias de Saúde, Educação e Esportes e Assistência Social e Combate à Fome. Sua inserção no PCA reflete a observância aos princípios da eficiência, economicidade, sustentabilidade e continuidade das políticas públicas essenciais.

3.2. O atendimento à necessidade em pauta foi identificado como estruturante para o cumprimento das metas institucionais, uma vez que a provisão de gêneros alimentícios constitui insumo indispensável à execução das ações de saúde, educação e assistência social. A priorização da contratação decorre de análise técnica fundamentada em critérios objetivos, tais como criticidade dos serviços afetados, impacto social do atendimento, relevância da política pública envolvida e risco de desassistência à população caso a aquisição não seja realizada.

3.3. Dessa forma, a contratação proposta segue rigorosamente os parâmetros traçados pelo PCA 2026, conferindo previsibilidade à programação orçamentária, alinhamento entre demanda e capacidade de atendimento e maior racionalidade ao processo de compras públicas. A observância ao planejamento fortalece a transparência, possibilita o controle social e assegura o uso eficiente dos recursos públicos, em plena conformidade com a legislação vigente e com os objetivos estratégicos de governo.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. SOLUÇÕES ENCONTRADAS

4.1.1. Em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, que determina a avaliação prévia das soluções disponíveis no mercado e em outras esferas da Administração, considerando métodos mais eficazes, economicidade e inovação, foi realizada análise das alternativas capazes de atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à produção de refeições nas redes de saúde, educação e assistência social do Município de Caruaru.

4.1.2. O fornecimento dos gêneros alimentícios configura insumo estratégico para a execução de políticas públicas essenciais, sustentando a oferta de alimentação escolar, a assistência nutricional em serviços de saúde e a proteção social nos equipamentos geridos pela SAS. A disponibilidade contínua desses produtos é determinante para o funcionamento regular dos serviços, a manutenção da qualidade do atendimento aos usuários e a garantia de direitos fundamentais como saúde, educação e segurança alimentar e nutricional.

4.1.3. Os gêneros alimentícios demandados são amplamente ofertados por empresas especializadas no comércio atacadista de alimentos, com cadeia produtiva consolidada e padrões sanitários regulamentados, o que assegura viabilidade técnica e mercadológica para a futura licitação. Essa condição foi confirmada pelo levantamento de preços realizado pela Gerência de Compras e Cotações da Secretaria de Administração, com base em processos similares promovidos por outros entes públicos, demonstrando ambiente concorrencial favorável e equilíbrio econômico para a contratação.

4.1.4. Considerando o elevado volume de consumo, a distribuição capilarizada para diversos equipamentos municipais, as particularidades nutricionais exigidas e a necessidade de reposição frequente, a análise de alternativas concentrou-se em identificar uma forma de contratação que assegurasse **padronização, rastreabilidade, regularidade do suprimento e economicidade.**

4.1.5. Diante da natureza da demanda, recorrente, essencial e quantitativamente relevante, não há solução tecnicamente viável que substitua a aquisição dos gêneros alimentícios no mercado para suprir integralmente as necessidades da Administração, inclusive nos casos em que existe produção interna parcial, como ocorre no âmbito da SAS.

4.1.6. Assim, a Administração avaliou cenários de contratação com foco nos princípios da eficiência, redução de custos logísticos, mitigação de riscos de desabastecimento e aderência às normas vigentes, organizando as alternativas comparadas nos seguintes cenários:

4.2. Contratação 1 - Aquisição por dispensa de licitação (Lei nº 14.133/2021, artigo 75, inciso II):

Nesta alternativa, a aquisição dos gêneros alimentícios seria realizada mediante dispensa de licitação, com contratação direta fundamentada no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, cujo limite de valor permite

a contratação de pequenos quantitativos. Os preços de referência seriam apurados por meio de pesquisa de mercado junto às empresas do segmento atacadista de alimentos.

Todavia, considerando:

- o volume expressivo dos itens demandados,
- a diversidade de tipologias alimentares (perecíveis, não perecíveis, dietas especiais etc.), e
- os preços apurados nos Mapas Comparativo de Preços (cotação de janeiro/2026),
- o custo estimado da contratação supera o limite máximo de R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil, quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos) previsto para a dispensa por baixo valor.

Além de extrapolar o limite legal, essa modalidade não é recomendada para o atendimento da presente demanda, pois: fragmenta o abastecimento, aumentando risco de descontinuidade; reduz o poder de escala, elevando custos unitários; gera sobrecarga administrativa em razão da necessidade de múltiplas contratações sucessivas; não assegura planejamento logístico e nutricional contínuo, afetando serviços essenciais.

Síntese conclusiva da alternativa: Portanto, a contratação direta por dispensa não atende aos requisitos legais e operacionais da demanda, sendo economicamente desvantajosa e juridicamente inviável para suprir de forma adequada o abastecimento alimentar da rede pública municipal.

4.3. Contratação 2 - Aquisição por adesão à Ata de Registro de Preços vigente:

A adesão a Ata de Registro de Preços (ARP) de outro órgão, o chamado carona, constitui instrumento legítimo de contratação previsto na legislação, que possibilita aproveitar condições previamente estabelecidas em processo licitatório alheio. Embora possa representar alternativa célere em determinadas hipóteses, não se apresenta como solução adequada ao atendimento da presente demanda, sobretudo pela natureza do objeto e pelo caráter estratégico do abastecimento alimentar nas redes municipais.

A seguir, destacam-se os principais fatores restritivos dessa alternativa:

a) Limitação técnica dos itens e especificações: A ARP de origem vincula a Administração aderente aos itens, especificações, marcas e padrões nutricionais previamente definidos pelo órgão gerenciador. No caso de gêneros alimentícios, existe elevada sensibilidade quanto a qualidade, valor nutricional, composição e adequação às necessidades das políticas de saúde, educação e assistência, podendo ocorrer inadequações às demandas locais.

b) Ausência de governança sobre a gestão da ARP: Quando o Município não é o órgão gerenciador, não detém ingerência sobre a gestão da ata, sobre eventuais revisões, exclusões de fornecedores, ajustes de itens ou organização logística do fornecimento. Tais elementos são críticos para o abastecimento alimentar contínuo e seguro.

c) Menor flexibilidade logística e contratual: As condições de entrega, periodicidade, unidades de

fornecimento e prazos ficam subordinados às regras da ARP original, restringindo a adaptação às particularidades das unidades municipais, especialmente considerando a capilaridade da rede de ensino, saúde e socioassistencial, e demandas emergenciais de consumo.

d) Riscos de desabastecimento e ruptura contratual: A adesão depende da concordância do fornecedor em ampliar o fornecimento. Em ARPs de grande volume ou com fornecedores com capacidade limitada, podem ocorrer: negativa de fornecimento total ou parcial; atrasos recorrentes; interrupção súbita por esgotamento da quantidade registrada. Tais ocorrências comprometem a continuidade do serviço público essencial e aumentam riscos operacionais.

e) Potencial variação de qualidade entre itens e lotes: A falta de controle direto sobre a qualificação dos fornecedores e sobre a rastreabilidade sanitária pode gerar oscilações de qualidade e, no âmbito alimentar, isso pode acarretar riscos nutricionais e sanitários, contrariando normativas do PNAE, ANVISA e protocolos hospitalares.

f) Menor racionalidade econômica no médio prazo: Ainda que possa haver ganho de celeridade, não há garantia de que as condições econômicas sejam adequadas ao perfil de consumo corporativo do Município de Caruaru. Sem projeção de volumes próprios, reduz-se o poder de escala, encarecendo a aquisição no longo prazo.

Síntese conclusiva da alternativa: A adesão à ARP vigente não se mostra recomendada, porque não garante a regularidade do fornecimento, nem assegura capacidade de resposta às necessidades nutricionais, logísticas e sanitárias das redes municipais, representando risco elevado de descontinuidade de serviços essenciais e de inadequação às diretrizes finalísticas das Secretarias demandantes.

4.4. Contratação 3 - Aquisição através de novo Registro de Preços em ata:

Nesta alternativa, a Administração instituiria processo licitatório voltado ao Registro de Preços corporativo, resultando em Ata de Registro de Preços (ARP) firmada entre a Prefeitura Municipal de Caruaru, por intermédio da SAS, SMS e SEDUC, e a(s) empresa(s) vencedora(s), com vigência de até 12 meses, nos termos do art. 104 da Lei nº 14.133/2021.

A solução apresenta maior aderência às necessidades públicas em razão de sua capacidade de atender às demandas recorrentes, capilarizadas e essenciais das políticas de alimentação escolar, assistência nutricional em saúde e proteção social. Entre as vantagens desta alternativa, destacam-se:

a) Competitividade ampliada e obtenção de melhor vantajosidade: O procedimento licitatório atrai número maior de fornecedores qualificados, estimulando concorrência real e possibilitando preços mais vantajosos, com ganhos de escala e condições comerciais alinhadas ao volume corporativo da Administração.

b) Atualização e adequação dos preços às condições de mercado: A realização de nova ARP permite revisão de preços-referência, refletindo valores atuais do mercado alimentício e prevenindo defasagens que prejudiquem a economicidade das contratações ao longo da vigência.

c) Flexibilidade operacional e logística: A contratação por SRP possibilita entregas parceladas, conforme a demanda de cada equipamento municipal, mitigando riscos de vencimento e perdas de estoque, além de permitir resposta rápida a oscilações de consumo e situações emergenciais.

d) Expansão e qualificação da base de fornecedores: O processo seletivo permite ingresso de novos fornecedores, com melhores padrões de qualidade nutricional e sanitária, reforçando o controle público sobre as condições de produção, rastreabilidade e conformidade com o PNAE, ANVISA e protocolos hospitalares.

e) Governança e transparência no ciclo contratual: A ata de registro de preços consolida condições padronizadas, garantindo fiscalização mais efetiva, gestão integrada entre as secretarias e rastreabilidade das entregas, com total observância aos princípios da publicidade e do controle social.

f) Adequação às mudanças de demanda: O SRP corporativo assegura elasticidade na contratação, atendendo à dinâmica de consumo das redes de saúde, educação e assistência social, inclusive em cenários de aumento de usuários ou interrupções pontuais da produção interna da SAS.

g) Racionalidade econômica e redução de custos públicos: Ao unificar as necessidades das secretarias demandantes, obtém-se economia de escala, reduz-se a fragmentação de compras e evitam-se múltiplos processos licitatórios, proporcionando eficiência administrativa e melhor alocação dos recursos públicos.

Síntese conclusiva da alternativa: A contratação por meio de novo Registro de Preços corporativo apresenta-se como a solução mais viável, eficiente e aderente às necessidades essenciais da Administração, possibilitando abastecimento regular, competitivo e padronizado dos gêneros alimentícios nas políticas públicas finalísticas da PMC.

4.5. ANÁLISE DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A análise comparativa das alternativas demonstra que a constituição de novo Registro de Preços específico para a aquisição de gêneros alimentícios é a solução que melhor atende aos requisitos legais, operacionais e finalísticos da Administração Pública Municipal de Caruaru.

Sob a perspectiva **técnica**, a contratação via SRP possibilita o atendimento integral das políticas públicas de alimentação escolar, suporte nutricional aos serviços de saúde e segurança alimentar nos equipamentos socioassistenciais, assegurando a oferta contínua dos itens de panificação, polpas e laticínios, origem animal, não perecíveis/cereais e hortifrutigranjeiros, com padrão de qualidade compatível com as exigências sanitárias e nutricionais aplicáveis.

Do ponto de vista **logístico**, o procedimento viabiliza entregas programadas e descentralizadas, de acordo com a necessidade real de cada unidade administrativa, reduzindo perdas, mitigando riscos de desabastecimento e otimizando o armazenamento, sobretudo em razão da natureza perecível de parte dos itens.

Sob prisma **econômico**, a contratação corporativa fortalece o poder de compra do Município, unifica demandas de diferentes secretarias, aumenta a competitividade entre fornecedores e propicia ganhos de escala, resultando em maior vantajosidade e uso eficiente dos recursos públicos ao longo da vigência da ata.

Quanto aos **aspectos de governança contratual**, o novo Registro de Preços garante padronização dos critérios de entrega, rastreabilidade sanitária dos produtos, monitoramento de desempenho dos fornecedores e possibilidade de ajustes tempestivos, preservando a continuidade dos serviços essenciais e o interesse público.

Ademais, o SRP demonstra plena **aderência normativa**, em conformidade com o **Decreto nº 035, de 14 de março de 2024**, bem como alinhamento com princípios da eficiência, economicidade, planejamento e gestão de riscos, recomendados pelo regime jurídico das contratações públicas.

Conclusão da Análise

Diante do exposto, constata-se que a **Aquisição através de novo Registro de Preços** configurará a resposta mais adequada às necessidades permanentes de abastecimento alimentar da Rede Municipal de Caruaru, reunindo os atributos de regularidade, economicidade, competitividade, segurança sanitária e governança operacional indispensáveis à execução das políticas públicas essenciais.

Adicionalmente, **recomenda-se que o novo registro de preços contemple a possibilidade de prorrogação da vigência da Ata por igual período**, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, hipótese em que poderá ser admitida a renovação dos quantitativos inicialmente registrados, desde que demonstrada a vantajosidade. Tal previsão se justifica em razão da natureza recorrente da demanda, conferindo maior eficiência à contratação e reduzindo a necessidade de instauração de novos procedimentos licitatórios em curto intervalo de tempo.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos basilares para a presente contratação são divididos da seguinte forma:

5.1. REQUISITOS LEGAIS

- 5.1.1. Lei Federal 14.133/2021 – Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- 5.1.2. Decreto nº 065, de 29 de agosto de 2023 – Regulamenta o artigo 20 da Lei 14.133/2021, no sentido de definir a classificação e o enquadramento dos bens de consumo adquiridos para suprir as necessidades da administração pública municipal;
- 5.1.3. Decreto nº 035, de 14 de março de 2024 - Regulamenta os arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preços, para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Caruaru.
- 5.1.4. Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024 - Regulamenta o procedimento de apuração de infrações e de aplicação de sanções administrativas a licitantes e contratados, de que trata o art. 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito do Administração Pública direta e indireta do Município de Caruaru.
- 5.1.5. Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às normas sanitárias e de rotulagem aplicáveis, observando-se a legislação sanitária vigente, as resoluções da ANVISA, incluindo a RDC nº 429/2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional, bem como a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 para os alimentos destinados à rede educacional municipal, além das demais regulamentações federais pertinentes a cada categoria alimentar.

5.2. REQUISITOS DE NEGÓCIO

5.2.1. Aquisição de gêneros alimentícios (panificação, polpas e laticínios, origem animal, não perecíveis/cereais e hortifruti), conforme especificações e quantidades estabelecidas no ANEXO I.

5.3. REQUISITOS TÉCNICOS

5.3.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica, conforme art. 431 do Código Sanitário Estadual (aprovado pelo Decreto Estadual nº 20.786/98), a licitante deverá apresentar **Alvará Sanitário (Licença de Funcionamento Sanitária), em plena validade**, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária estadual ou municipal, conforme o domicílio da empresa, relativo ao estabelecimento que exerça as atividades de produção, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição ou comercialização dos gêneros alimentícios objeto da contratação.

5.3.2 Não será aceita a apresentação de protocolos, requerimentos de renovação, declarações substitutivas ou documentos equivalentes que não configurem **licenciamento sanitário válido**, salvo disposição legal expressa em sentido diverso.¹

5.3.3. A documentação apresentada para fins de qualificação técnica será submetida à análise de Comissão Técnica, composta por servidores designados pelas Secretarias demandantes, notadamente a Secretaria Municipal de Saúde, a Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome e a Secretaria de Educação e Esportes, a qual emitirá Parecer Técnico conclusivo, manifestando-se quanto à validade, autenticidade e compatibilidade do Alvará Sanitário com o objeto da contratação.

5.3.4. O Parecer Técnico integrará a fase de habilitação, servindo de subsídio à decisão administrativa acerca da aptidão técnica da licitante.

5.3.5. Atendimento às especificações contidas na Especificação Técnica contidas na Justificativa e no Termo de Referência, em anexo.

5.3.6. No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o Termo de Referência, contados a partir da data de recebimento.

5.4. FUNDAMENTAÇÃO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO TÉCNICA

5.4.1. O Alvará Sanitário constitui o **instrumento legal mínimo e indispensável** para comprovar que o estabelecimento da licitante se encontra regularmente autorizado pela autoridade sanitária competente a exercer atividades diretamente relacionadas ao objeto da contratação, evidenciando o atendimento às normas sanitárias vigentes e a aptidão técnica básica para atuação no segmento alimentar. Trata-se, portanto, de requisito **diretamente vinculado ao objeto**, necessário e proporcional, não configurando

¹ A exigência de Alvará Sanitário válido decorre de imposição legal prevista no Decreto-Lei nº 986/1969 e constitui condição indispensável ao exercício da atividade econômica relacionada ao fornecimento de gêneros alimentícios, não configurando restrição à competitividade, mas medida necessária à proteção da saúde pública.

restrição indevida à competitividade.

5.4.2. A vedação à aceitação de protocolos, requerimentos de renovação ou documentos substitutivos decorre do fato de que tais documentos não asseguram, de forma inequívoca, a regularidade sanitária do estabelecimento no momento da habilitação, não substituindo o licenciamento sanitário válido, salvo nos casos em que haja previsão legal expressa em sentido diverso. Tal medida visa resguardar a Administração Pública quanto a riscos sanitários e responsabilidades administrativas, civis e sanitárias.

5.4.3. A submissão da documentação apresentada à análise de **Comissão Técnica**, composta por servidores das Secretarias demandantes, especialmente aquelas com atribuições institucionais relacionadas à saúde pública, assistência social e alimentação, tem por finalidade conferir maior rigor técnico à verificação da validade, autenticidade e compatibilidade do Alvará Sanitário com o objeto da contratação. O Parecer Técnico conclusivo emitido pela Comissão atua como **subsídio qualificado à decisão administrativa na fase de habilitação**, reforçando a motivação do ato e a segurança jurídica do certame.

5.4.4. Dessa forma, a habilitação técnica exigida restringe-se ao estritamente necessário para assegurar que a licitante esteja legalmente apta a exercer as atividades relacionadas ao objeto, em consonância com o interesse público, a legislação sanitária aplicável e os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e vinculação ao objeto.

6. DA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Os quantitativos para cada órgão e entidade foram estimados com base na média anual de consumo das respectivas repartições e estabelecimentos públicos, bem como na expectativa de ampliação dos serviços ofertados. As estimativas estão detalhadas nas memórias de cálculo que acompanham este documento e serão consolidadas em memorial de cálculo próprio, contendo a metodologia aplicada e os parâmetros utilizados.

6.1. Secretaria Municipal de Saúde (SMS)

Para estimar o consumo dos gêneros alimentícios no exercício de 2026, a Secretaria Municipal de Saúde considerou a média de consumo registrada nos últimos 12 (doze) meses, aliada à ampliação da rede assistencial, especialmente em razão da implantação do CAPS Infantil, que impactou diretamente o volume e o perfil das refeições ofertadas diariamente.

A rede de Média e Alta Complexidade é atualmente composta por:

- 01 (um) hospital, com atendimentos em pediatria e clínica médica;
- 01 (uma) maternidade, com atendimento a gestantes em situação de emergência, puérperas e pacientes da clínica cirúrgica;
- 03 (três) Unidades de Pronto Atendimento - UPA, com atendimentos em pediatria, salas verde, amarela e vermelha;
- 01 (uma) Central do SAMU, que também fornece refeições à Central de Transportes;
- Centros de Atenção Psicossocial - CAPS (CAPS Álcool e Drogas, CAPS Transtorno Mental e CAPS Infantil);
- 02 (duas) Residências Terapêuticas.

As refeições são ofertadas diariamente, com média aproximada de 2.100 (duas mil e cem)

refeições/dia, contemplando pacientes, acompanhantes e servidores. As unidades realizam o preparo de três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar) e três lanches (manhã, tarde e noite), totalizando seis refeições diárias, o que demanda fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios.

As unidades de Média e Alta Complexidade realizam o preparo de três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar) e três lanches (manhã, tarde e noite). Assim, os gêneros alimentícios são demandados diariamente para compor seis refeições por dia, com quantitativos estimados conforme o fluxo médio de atendimentos, o qual pode variar em razão do número de internações decorrentes de patologias sazonais ou do número de nascimentos registrados no município.

Impacto da ampliação da rede e do CAPS Infantil

A abertura do CAPS Infantil introduziu um público com necessidades nutricionais específicas, especialmente crianças, exigindo adequações nos cardápios e aumento no consumo de determinados grupos de alimentos. Os quantitativos contratados em 2025 mostram-se insuficientes para atender à demanda projetada para 2026, uma vez que foram dimensionados com base em uma rede assistencial menor.

Justificativa por grupo de gêneros alimentícios

a) Proteínas (carnes em geral)

O crescimento do número de refeições impacta diretamente o consumo de proteínas, tornando necessária a revisão dos quantitativos para garantir aporte nutricional adequado. Itens como carne de hambúrguer e linguiça toscana contribuem para a diversidade dos cardápios, melhor aceitação das preparações e viabilidade operacional, sem prejuízo do valor nutricional.

b) Hortifruti (frutas, legumes e verduras)

A ampliação do atendimento, especialmente com a inclusão do público infantil, eleva significativamente o consumo diário de hortifruti, essenciais para cardápios equilibrados, variados e compatíveis com diretrizes nutricionais. Diante disso, justifica-se o acréscimo entre 20% e 30% nesses itens para o exercício de 2026.

c) Panificados e bolos

O perfil do público atendido pelo CAPS Infantil demanda maior oferta de alimentos de fácil aceitação, especialmente nos lanches, impactando diretamente o consumo de pães e bolos, que passam a integrar com maior frequência os cardápios da rede.

d) Bebidas lácteas

As bebidas lácteas apresentam elevada palatabilidade e ampla aceitação pelo público infantil, além de contribuir para o aporte nutricional adequado, sobretudo em lanches e refeições intermediárias. Sua inclusão e ampliação quantitativa mostram-se necessárias para atender às novas demandas assistenciais.

O reajuste dos quantitativos propostos visa evitar desabastecimento; assegurar a continuidade e a regularidade da oferta alimentar; manter a qualidade nutricional das refeições; adequar o fornecimento ao crescimento real da demanda e à expansão da rede.

A presente demanda encontra-se devidamente fundamentada na necessidade de prover alimentação completa e adequada a pacientes, acompanhantes e servidores, seja contribuindo para a recuperação clínica durante o período de internação, seja assegurando o aporte calórico necessário ao desempenho das atividades laborais, em consonância com as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), no âmbito do Ministério da Saúde.

6.2. Secretaria de Educação e Esportes (SEDUC)

A estimativa dos quantitativos para a licitação referente ao exercício de 2026 foi elaborada com base no cálculo per capita (quantidade por aluno), multiplicado pela frequência de inclusão de cada item no cardápio mensal, conforme definido para cada modalidade de ensino, considerando o número de refeições ofertadas diariamente em cada etapa da educação básica, observando-se as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, com as alterações introduzidas pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025.

Para fins de dimensionamento da demanda, foram considerados os seguintes padrões de atendimento atualmente praticados na Rede Municipal de Ensino:

- Centros Municipais de Educação Infantil – CMEIs: cinco refeições diárias;
- Escolas de Tempo Integral – ETIs: três refeições diárias;
- Ensino Fundamental: duas refeições no turno matutino e duas no turno vespertino;
- Educação de Jovens e Adultos – EJA: oferta de jantar.

O planejamento da demanda observa, ainda, o crescimento recente do número de estudantes matriculados, bem como a previsão de abertura de novas unidades escolares no exercício de 2026, fatores que impactam diretamente a projeção de consumo de gêneros alimentícios.

Em consonância com a normativa federal vigente, especialmente com a Resolução CD/FNDE nº 3/2025, o cálculo da demanda foi estruturado de modo a assegurar:

- a destinação mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) dos recursos do PNAE para a aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados no exercício de 2026;
- o limite máximo de 10% (dez por cento) dos recursos destinados à aquisição de alimentos processados e ultraprocessados;
- a priorização de alimentos saudáveis, com recomendação expressa de evitar alimentos ultraprocessados que apresentem advertências de alto teor de açúcares adicionados, sódio ou gorduras, nos termos da regulamentação do PNAE.

A demanda estimada está em conformidade com os cardápios elaborados pelos setores de nutrição dos órgãos envolvidos e observa integralmente os parâmetros estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da regulamentação expedida pelo FNDE.

Dessa forma, o dimensionamento proposto assegura a oferta adequada e contínua das refeições previstas no calendário escolar, a compatibilidade com a expansão da rede municipal de ensino e a conformidade com as diretrizes nutricionais e legais aplicáveis ao exercício de 2026.

6.3. Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome (SAS)

A SAS elaborou sua estimativa de consumo para os próximos 12 meses a partir de:

- histórico de consumo e relatórios de estoque,
- projeções atualizadas de atendimento,

- metas de expansão da rede socioassistencial.

O dimensionamento considerou a demanda dos principais equipamentos sociais, incluindo:

- Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFVs);
- Casas de Acolhimento I, II e III;
- Centro POP;
- Unidades de Acolhimento Institucional para Adultos e Famílias em Situação de Rua (modalidades Pernoite e Integral);
- Programas Bolsa Família/Auxílio Brasil;
- Centros de Referência de Assistência Social – CRAS;
- Centros de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS;
- Fábrica de Alimentos do Sistema Único de Assistência Social – FASUAS;
- Cozinhas Comunitárias (1 unidade em funcionamento e previsão de mais 3 inaugurações este ano);
- Restaurante Popular.

A ampliação dessa rede exige aumento proporcional na aquisição de gêneros alimentícios, garantindo segurança alimentar, atendimento adequado e continuidade dos serviços.

Para definição dos quantitativos, foram analisados:

- consumo registrado nos últimos 12 meses, com ajustes sazonais;
- capacidade produtiva da FASUAS e seu impacto na redução de compras;
- frequência das atividades coletivas nos CRAS, CREAS e SCFVs;
- metas de expansão das novas cozinhas comunitárias e do restaurante popular.

6.3.1. Itens de Panificação – SAS

A definição dos quantitativos de panificação considerou:

- consumo dos últimos doze meses,
- produção própria da FASUAS (que reduz a necessidade de aquisição externa),
- estimativa adicional para situações excepcionais que possam temporariamente impedir a produção interna de pães e bolos.

Diante das análises apresentadas, os quantitativos estimados encontram-se detalhados nos documentos anexos, contendo as respectivas memórias de cálculo, de forma a garantir transparência, rastreabilidade metodológica e aderência às necessidades reais de cada órgão participante.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa do valor total da contratação corresponde à soma dos valores totais de cada item, calculados com base na quantidade total estimada de cada item e no respectivo preço unitário.

7.2. O custo estimado foi apurado mediante pesquisas de preços, conforme disposto no Decreto nº 080, de 05 de outubro de 2023.

7.3. Os valores unitários e globais estimados da contratação estão detalhados no Mapa Comparativo de Preços (ANEXO II).

7.4. Diante do exposto, e após a elaboração dos Mapas Comparativos de Preços pela Gerência de Compras e Cotações da Secretaria de Administração, o custo estimado para a aquisição de cada gênero alimentício está detalhado nos respectivos Mapas, conforme as categorias: Panificação, Hortifruti, Gênero Animal e Embutidos, Polpas e Laticínios, Cereais e Não Perecíveis.

8. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8.1. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, de acordo com as características de cada produto, atendendo ao disposto na legislação de alimentos e às normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como pelos demais órgãos fiscalizadores competentes, para fins de controle de qualidade da alimentação.

8.2. Os produtos fornecidos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 259/2002, que dispõe sobre rotulagem obrigatória de alimentos embalados, e a RDC nº 429/2020, que estabelece a rotulagem nutricional frontal, além das Instruções Normativas nº 75/2020 e nº 76/2020 da ANVISA.

8.3. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, no mínimo, as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Embalagem original e intacta;
- c) Data de fabricação;
- d) Data de validade;
- e) Peso líquido;
- f) Número do lote;
- g) Nome do fabricante;
- h) Registro no órgão de inspeção competente (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), quando couber.

8.4. O preço proposto deverá conter todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas, bem como quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto licitado.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Considerando a natureza do objeto, composta por diferentes grupos de gêneros alimentícios com características nutricionais, logísticas, perecibilidade e cadeia de fornecimento distintas, a área demandante **opta pelo parcelamento da contratação**. Tal decisão está amparada nos princípios da competitividade, economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como na diretriz de que o parcelamento, quando viável, deve ser adotado para ampliar a disputa e otimizar os resultados da contratação.

9.2. O parcelamento favorece a **ampliação da base de fornecedores**, permitindo a participação de empresas com especializações diferentes (como hortifrutigranjeiros, panificação, laticínios e produtos de origem animal), inclusive MEs e EPPs, em consonância com o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte.

9.3. Além disso, a divisão do objeto em lotes reduz riscos operacionais, uma vez que possibilita:

- maior regularidade do abastecimento,
- resposta rápida a demandas emergenciais,

- flexibilidade logística na distribuição capilarizada, e
- maior controle sanitário e de qualidade dos produtos.

9.4. Sob a perspectiva econômico-financeira, o parcelamento contribui para preços mais competitivos, ao evitar concentração de mercado e fomentar a concorrência segmentada por lotes, resultando em melhor aproveitamento dos recursos públicos e maior vantajosidade para a Administração.

9.5. Dessa forma, a adoção do parcelamento se revela a solução mais adequada ao perfil da demanda pública, garantindo eficiência operacional, gestão estratégica de riscos e atendimento contínuo e seguro às políticas públicas essenciais de alimentação escolar, saúde e assistência social do Município de Caruaru.

10. PROVIDÊNCIAS ADICIONAIS

10.1. Para assegurar o cumprimento adequado da contratação de fornecimento de gêneros alimentícios, diversas medidas adicionais podem ser implementadas, visando garantir que o processo de aquisição, entrega e utilização dos alimentos seja eficiente, transparente e alinhado às necessidades da administração municipal. Entre essas providências, destacam-se:

- 1. Definição de Cronograma de Entregas:** Estabelecer um cronograma detalhado para as entregas, considerando a periodicidade e as necessidades específicas de cada órgão ou entidade, prevenindo atrasos e assegurando o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade adequadas.
- 2. Implementação de um Sistema de Controle de Estoque:** Adotar um sistema eficiente de controle de estoque para monitorar a entrada e saída dos gêneros alimentícios, garantindo o armazenamento adequado e evitando desperdícios, perdas por vencimento ou desvios.
- 3. Acompanhamento e Fiscalização do Contrato:** Realizar o monitoramento contínuo da execução contratual, verificando a conformidade das entregas com as especificações pactuadas, incluindo aspectos como qualidade, validade, acondicionamento e pontualidade das entregas.
- 4. Promoção de Sustentabilidade e Gestão de Resíduos:** Implementar práticas sustentáveis relacionadas ao uso dos gêneros alimentícios, como o manejo correto de resíduos orgânicos e embalagens, incentivo à compostagem e destinação ambientalmente adequada de sobras ou itens inadequados para consumo.

11. RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

11.1. Avaliação Qualitativa dos Riscos
Conforme Anexo I.

11.2. Gravidade das Consequências

Observa-se através da Matriz de Risco que há risco maior, pois os produtos, objeto da aquisição pretendida, são imprescindíveis ao regular funcionamento das atividades das Secretarias e seus respectivos instrumentos, e sua falta ocasionaria danos diretos à prestação do serviço à população.

11.3. Declarações da viabilidade ou não da contratação

A contratação deverá ser feita através de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, em consonância com o disposto nos arts. 82 a 86 da Lei 14.133/2021, em observância aos princípios da economicidade, eficácia e eficiência.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1. Em razão da solução escolhida no presente estudo, não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

13.1. Resultados Pretendidos com a Aquisição de Gêneros Alimentícios

Panificação:

Garantir o fornecimento regular de produtos de panificação (como pães, bolos e biscoitos) para atender às demandas nutricionais e logísticas das unidades administrativas e operacionais.

Assegurar a oferta de alimentos básicos e versáteis que complementem refeições de forma prática e de acordo com as necessidades das atividades desenvolvidas.

Hortifruti:

Disponibilizar frutas, verduras e legumes frescos, garantindo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade para atender as exigências nutricionais.

Estimular o consumo de produtos frescos e minimizar desperdícios através de entregas periódicas que respeitem o cronograma de uso das unidades.

Gênero Animal e Embutidos:

Atender à necessidade de proteínas de origem animal, como carnes, aves e embutidos, oferecendo diversidade de opções para compor refeições equilibradas e completas.

Assegurar a qualidade e o acondicionamento adequado dos produtos, priorizando a segurança alimentar e a conformidade com as normas sanitárias.

Polpas e Laticínios:

Garantir a oferta de laticínios (como queijos, manteiga e iogurtes) e polpas de frutas que complementem refeições e sejam opções práticas e nutritivas.

Promover a variação e o enriquecimento do cardápio com produtos que atendam às demandas específicas e contribuam para a satisfação dos beneficiários.

Cereais e Não Perecíveis:

Garantir o fornecimento de alimentos básicos e de longa duração, como arroz, feijão, macarrão e farinhas, fundamentais para a composição de refeições completas.

Assegurar a manutenção de estoques estratégicos que permitam o atendimento contínuo às demandas e evitem interrupções no fornecimento de alimentos.

13.1.1. Resultados Gerais Pretendidos:

- Assegurar a continuidade das atividades administrativas, operacionais e sociais que dependem da oferta de gêneros alimentícios, como escolas, hospitais, programas sociais e eventos institucionais.
- Promover a qualidade nutricional e a segurança alimentar no atendimento às necessidades da administração municipal e dos beneficiários dos serviços.
- Fomentar a eficiência logística e a sustentabilidade, com o planejamento adequado de aquisições e entregas, reduzindo desperdícios e maximizando o uso dos recursos públicos.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. A aquisição de gêneros alimentícios, dada a complexidade de sua cadeia produtiva, pode gerar impactos ambientais expressivos em todas as fases do ciclo de vida dos produtos — produção, processamento, transporte, armazenamento, consumo e descarte. Nesse sentido, identificam-se abaixo os

principais impactos potenciais e as respectivas medidas mitigadoras recomendadas, à luz das diretrizes de sustentabilidade, segurança alimentar e gestão ambiental.

14.1.1. Principais Impactos Ambientais

1. Produção e Transporte

- Emissão de gases de efeito estufa (GEE) associada às atividades agropecuárias, ao processamento industrial dos alimentos e ao transporte logístico, contribuindo significativamente para o aquecimento global.
- Consumo intensivo de recursos naturais, como água e energia, além da utilização de fertilizantes e defensivos agrícolas, com potencial de contaminação do solo e dos corpos hídricos.
- Riscos de desmatamento, conversão de habitats naturais, degradação do solo e perda de biodiversidade, especialmente em áreas pressionadas por monoculturas ou expansão pecuária.
- Ampliação da pegada hídrica e da pegada de carbono dos produtos alimentares.

2. Embalagens

- Geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens plásticas, metálicas, de papel ou multicamadas, muitas vezes de difícil reciclagem.
- Contaminação do solo, rios e oceanos quando há descarte inadequado de embalagens, contribuindo para a poluição difusa e afetando ecossistemas sensíveis.
- Demanda contínua por matérias-primas virgens para fabricação de novas embalagens, aumentando a pressão por recursos naturais.

3. Desperdício de Alimentos

- Produção significativa de resíduos orgânicos decorrentes de perdas no preparo, acondicionamento ou distribuição, podendo gerar impactos como emissão de metano em aterros sanitários.
- Perda indireta de recursos ambientais mobilizados para produzir alimentos não consumidos, como água, solo, energia e insumos químicos.
- Potencial de contaminação ambiental caso o descarte não seja conduzido conforme boas práticas de manejo de resíduos.

4. Armazenamento e Conservação

- Elevado consumo energético em sistemas de refrigeração e congelamento, aumentando a pegada ambiental dos equipamentos públicos.
- Possibilidade de contaminação ambiental por alimentos vencidos ou deteriorados quando descartados sem tratamento ou segregação adequados.

14.1.2. Medidas Mitigadoras

1. Sustentabilidade na Cadeia de Suprimentos

- Priorizar fornecedores que adotem práticas produtivas ambientalmente responsáveis, como agricultura orgânica, sistemas agroecológicos, certificações socioambientais ou boas práticas de produção agrícola (BPA).
- Exigir comprovação de conformidade ambiental quando aplicável.

2. Gestão Sustentável de Embalagens

- Adotar critérios que privilegiem produtos com embalagens recicláveis, reutilizáveis, biodegradáveis ou com menor volume de material.
- Integrar as unidades da administração pública a sistemas de coleta seletiva e programas de logística reversa previstos na Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).
- Implementar diretrizes para redução de resíduos de embalagens e promover boas práticas de segregação e destinação final.

3. Prevenção e Minimização do Desperdício

- Planejar quantitativos de aquisição a partir de análises de demanda real, histórico de consumo e frequência de atendimento, evitando sobrestoque e perdas.
- Capacitar as equipes responsáveis pela manipulação dos alimentos, promovendo técnicas de aproveitamento integral e boas práticas de armazenagem.
- Avaliar a viabilidade de sistemas de compostagem ou de parcerias com iniciativas de reciclagem de resíduos orgânicos.

4. Eficiência Energética e Conservação

- Priorizar equipamentos com certificação de eficiência energética, reduzindo o consumo de eletricidade e os custos operacionais.
- Realizar manutenções preventivas regulares para assegurar o desempenho adequado dos equipamentos de refrigeração e armazenamento.
- Elaborar protocolos de boas práticas de conservação para evitar perdas decorrentes de falhas operacionais.

5. Educação e Conscientização Ambiental

- Desenvolver ações de sensibilização e capacitação voltadas a servidores, fornecedores e equipes operacionais, abordando práticas sustentáveis, consumo responsável e gestão adequada dos resíduos.
- Fomentar a cultura institucional de sustentabilidade, incentivando a adoção de práticas ambientalmente responsáveis em todas as etapas da cadeia de abastecimento.

14.2. A adoção dessas medidas mitigadoras permite reduzir significativamente os impactos ambientais associados à aquisição e ao manejo de gêneros alimentícios, promovendo uma gestão pública mais sustentável, eficiente e alinhada às diretrizes de proteção ambiental, segurança alimentar e responsabilidade socioambiental. Tal abordagem contribui para o fortalecimento das políticas públicas voltadas à sustentabilidade e consolida práticas de governança ambiental no âmbito administrativo.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Nesse sentido, com base nas informações levantadas e nas análises desenvolvidas, conclui-se que o modelo de solução recomendado para a contratação deverá observar integralmente as conclusões apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, especialmente no que se refere aos requisitos mínimos, à descrição da solução e aos parâmetros essenciais para a adequada execução do objeto, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

Considerando que a presente pretensão contratual atende às necessidades efetivas do Poder Público Municipal, a Secretaria de Educação e Esportes, a Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome, por meio de suas respectivas Coordenações de Nutrição e Gerências



CARUARU
PREFEITURA

de Contratos, manifestam-se pela procedência e viabilidade da demanda.

Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do processo visando à aquisição de gêneros alimentícios, em conformidade com as especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos no ANEXO II deste documento.

Caruaru, na data da assinatura eletrônica.

Angélica Juliana de Azevedo
Gerente de Nutrição e Alimentação Escolar – SEDUC

Paula Fernanda Cordeiro
Coordenadora de Nutrição/Atenção Especializada – SMS

Paulo Augusto Santos Silva
Gerente Geral – SAS



ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS OBJETOS PRETENDIDOS



GÊNERO ANIMAL						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	SMS	SEDUC	SAS
1	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - de carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés, submetida ao processo de cura. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Embalada a vácuo, em saco plástico, em caixas lacradas, pacotes com aproximadamente 2,5kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	4.450	3250	0	1200
2	CARNE BOVINA TIPO ACÊM TRASEIRO (SEM OSSO) - in natura, resfriado e embalado a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Sem osso, com percentual máximo de 10% de gordura por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	37.000	12000	15000	10000
3	CARNE BOVINA TIPO ACÊM (COM OSSO) – in natura, resfriado e embalado a vácuo, sem a presença de ossos inteiros, com peças de aproximadamente 25 cm. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou estadual, lote e validade. Com osso, com percentual máximo de 10% de gordura e osso por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	29.000	6000	15000	8000
4	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA – Primeira qualidade, moída, in natura, congelada (com peças que podem ser dos seguintes cortes: lagarto, coxão mole, patinho, contra-filé e alcatra). Sem temperos, molhos, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita é de 8%. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem primaria com peso	KG	115.500	5500	100000	10000

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



	líquido de aproximadamente 1kg em material plástico de polietileno, atóxico, á vácuo e resistente, Embalagem integra sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água ou gelo. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primaria deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de aproximadamente 10kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá apresentar data de fabricação de no máximo seis meses da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C.					
5	CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE (DIANTEIRA) - produto preparado com carne bovina tipo charque, dianteira, de primeira qualidade, sem excesso de gordura, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhos, acondicionada e embalada a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Pacote com aproximadamente 05 kg, saco plástico fechado à vácuo, em caixa de papelão, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	11.000	6000	0	5000
6	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelada in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e material estranhos, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente e atóxico. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada e em saco plástico polietileno, transparente e atóxico, e embalada em caixa com aproximadamente 20kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	67.200	25200	30000	12000

7	FÍGADO BOVINO-Miúdo congelado de bovino, de 1ª qualidade, de aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas, acondicionado, à vácuo, em saco plástico polietileno transparente e atóxico. Apresentando Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, porcionado em embalagem de aproximadamente 1KG, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	43.700	5200	30000	8500
8	HAMBURGUER BOVINO - congelado de 1ª qualidade, peça com 56 gramas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Embalados individualmente em plástico transparente e acondicionados em caixas com até 36 unidades de 56g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2.500	1500	0	1000
9	LINGÜIÇA FRESCAL – do tipo toscana, de frango, não picante, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Caixa com 04 pacotes com 5 kg, cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	3.500	1500	0	2000
10	PEITO DE FRANGO COM OSSO- congelado in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal e Estadual, lote e validade. Acondicionado em sacos transparentes atóxico, congelado, embalado em caixa com aproximadamente 20 kg., com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	47.000	0	40000	7000
11	PEIXE – TIPO POLACA, em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150 gramas por unidade, congelado, em embalagem primária contendo aproximadamente 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	11.000	6000	0	5000
12	SALSICHA - composta de carne bovina e toucinho, fresca com condimentos triturados, misturados, cozidos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada em embalagem própria, pesando aproximadamente 50g por unidade,	KG	5.000	3000	0	2000

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



	caixa com aproximadamente 04 pacotes de aproximadamente 5 kg cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.					
13	CARNE BOVINA TIPO PATINHO – Carne vermelha bovina de primeira qualidade, sem osso, em peça inteira resfriado, com no máximo 8% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem aparas ou contra peso. Acondicionado em embalagem de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	32.400	12000	13200	7200
14	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Resfriado, em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura, selo do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	40.000	30000	0	10000
15	FRANGO INTEIRO SEMIPROCESSADO: De primeira qualidade, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, sem miúdos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1,2 e 1,8 kg a peça, e acondicionado também em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	11.000	7000	0	4000
16	FRANGO (SOBRECOXA) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com pesagem média da peça de 250g. Embalagem a vácuo em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do	KG	76.000	0	70000	6000

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



	órgão competente e data de embalagem.					
17	OVO DE GALINHA - de primeira qualidade, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandeja com 30 (trinta) unidades respeitando a legislação em vigor.	BANDEJA	45.500	10500	30000	5000
18	CARNE DE OVINO - CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUIADO) Carne vermelha de ovino, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com percentual Máximo de 5% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos do corte do quarto dianteiro e traseiro do ovino como: músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Congeladas em embalagens com peso de 3kg a 5kg, transparentes e atóxicas, a vácuo. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. E apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do órgão de Fiscalização Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas de portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária.	KG	20.000	0	20000	0

CEREAIS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	SMS	SEDUC	SAS
1	AÇAFRÃO - pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, cheiro e sabor característico do produto, sem adição de sal, embalagem primária de 500g, com identificação do produto, prazo de validade e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	672	48	600	24
2	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO – cacau em pó como segundo ingrediente da lista, enriquecido com vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data	fardo/caixa	220	100	0	120



	de entrega. Embalagem primária de 400g. Apresentação fardo ou caixa com 24 unidades.					
3	AÇÚCAR CRISTAL - Branco de 1ª qualidade, não escurecido, acondicionado em embalagem primária plástica de 1 Kg (um quilo), com todas as informações de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	5.818	720	4378	720
4	ADOÇANTE ARTIFICIAL - Adoçante dietético líquido a base de stévia, sem a presença de outros adoçantes; embalagens conservadas, contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem primária contendo 100 ml cada. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	185	144	11	30
5	ALECRIM - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	48	48	0	0
6	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo, extraído do milho para preparo de mingau. Aspecto, cor branca, não escurecida, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14%. Isento de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Na embalagem deverá conter identificação, lote, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	5.240	500	4620	120
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros, subgrupo parboilizado integral, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	269	240	17	12
8	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	7.520	510	6050	960
9	BASE PARA PURÊ DE BATATAS- constituído de batatas, estabilizante, pirofosfatodissódico,	caixa	732	720	0	12

	emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxo, antioxidantes ácido cítrico, dióxido de enxofre e corante natural de cúrcuma. Embalagem primária de 1000g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 6 unidades.					
10	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR CHOCOLATE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. caixa com 30 unidades.	caixa	2.300	100	1000	1200
11	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR COCO - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	caixa	2.200	0	1000	1200
12	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR LEITE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	caixa	2.200	0	1000	1200
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	4.214	494	3000	720
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Bolacha salgada tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho /	caixa	4.405	385	3300	720



	sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.					
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL – Bolacha salgada, tipo cream- cracker - INTEGRAL . Composição básica: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, contendo fibras e isento de gordura trans. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	390	300	70	20
16	BISCOITO TIPO SORTIDO – Embalagem: Caixa com 12x350g, contendo a identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa e MS. Validade mínima de 06 meses da data de fabricação.	caixa	1.250	0	1000	250
17	CACAU EM PÓ SOLÚVEL - ingredientes: 70% cacau em pó. embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. embalagem 500 g. produto igual ou superior às marcas melken, namur, dona jura.	caixa	300	0	300	0
18	CAFÉ – Café em pó, torrado e moído, com pó de cheiro agradável e característica de grãos torrados e moídos, com selo de pureza ABIC ou na ausência deste, comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para café por meio de laudo técnico ou certificação reconhecida. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica, íntegra e resistente de 250 g. Apresentação fardo ou caixa com 20 unidades.	fardo/caixa	2.335	1000	375	960
19	CALDO DE CARNE EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, armazenado em embalagem primária resistente de 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa	240	240	0	0
20	CALDO DE GALINHA EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, embalagem primária	caixa	264	264	0	0

	resistente de 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.					
21	CANELA EM PÓ – Produto em pó fino, com cheiro característico, sem presença de sujidades ou materiais estranhos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem primária de 35g. Apresentação caixa ou fardo com 12 unidades.	caixa/fardo	1.131	96	935	100
22	CATCHUP TRADICIONAL - De tomate fresco, composição: tomate, sal e condimentos, aspecto físico pasta tipo industrial. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Com registro no órgão competente. Embalagem primária de 500g. Validade mínima de 6 meses. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	175	90	0	85
23	CHÁ DE BOLDO – Constituído de folhas secas de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	244	96	88	60
24	CHÁ DE CAMOMILA – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sachês individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	460	300	100	60
25	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	388	240	88	60
26	CHÁ DE ERVA-DOCE – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sachês individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a	caixa	440	300	80	60

	partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.					
27	COLORÍFICO SEM SAL – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos. Não deverá conter sal. Na embalagem deverá conter a data de validade e fabricação; validade de no mínimo 6 (seis) meses. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	fardo	1.420	180	1000	240
28	CONDIMENTO A BASE DE COMINHO – 100% caminho em pó, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos, de acordo com as normas vigentes. O prazo de validade deverá ser de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	fardo	780	60	660	60
29	CREME DE CEBOLA - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, cebola, sal, gordura vegetal hidrogenada, proteína vegetal hidrolisada, açúcar e pimenta do reino e realçadores de sabor. Embalagem primária de 1 kg (um quilo). Apresentação caixa com 10 unidades.	caixa	116	96	0	20
30	CREME DE LEITE UHT- homogeneizado, apresentando teor de matéria gorda de aproximadamente 20% de gordura, sem gordura vegetal, embalado em caixa cartonada, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 200g. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa	550	300	0	250
31	DOCE EM CORTE DE BANANA (BANANADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de 500g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	216	216	0	0
32	DOCE EM CORTE DE GOIABA (GOIABADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de 500 g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima	caixa	396	216	0	180



	de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.					
33	DUETO (milho verde e ervilha) – Em grãos selecionados, latas ou sachês contendo 200g (peso drenado), em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde e ervilha, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechado nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. A embalagem deverá conter informações nutricionais. A validade mínima do produto deverá ser de 6 (seis) meses. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	600	240	0	360
34	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PA ou sachê; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 340g. Caixa com 24 unidades.	Caixa	4.330	300	3670	360
35	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PAK; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1kg. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	100	100	0	0
36	FARINHA DE AVEIA - produto com 100% farinha de aveia, sem adição de outros ingredientes, apresentando em sua embalagem informações nutricionais, número de lote e as datas de fabricação e validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 170 g. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	2.700	360	2220	120
37	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, seca, fina, branca; isenta de sujidades ou materiais estranhos; acondicionada em saco transparente pesando 1 kg; data de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	1.295	275	840	180
38	FARINHA DE TRIGO – Com fermento especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidades. Embalagem em plástico transparente, atóxico. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária de 1kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	720	360	0	360
39	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Fina de primeira qualidade com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem	fardo	420	360	0	60



	primaria: sacos de papel de 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Na rotulagem deverá conter dados sobre a resolução vigente (RDC Nº 26 DE 2015). Fardo com 10 pacotes de 1kg					
40	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	510	150	0	360
41	FARINHA LÁCTEA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS – Produto em pó enriquecido com vitaminas e ferro, isenta de sujidades, sabor original com característica própria para o preparo instantâneo de mingaus, papas e outras preparações. Embalagem em sachê com 200g. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Caixa com 24 unidades.	caixa	200	150	0	50
42	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I - Feijão carioca tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	3.450	250	2600	600
43	FEIJÃO MACASSAR – Feijão macassar, tipo 1, constituído de grãos integrais sadios e de rápido cozimento. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	1.820	180	1400	240
44	FEIJÃO PRETO - Feijão preto tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	2.800	260	2300	240
45	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para Bolo, embalagem de 100g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	160	60	0	100



46	FERMENTO SECO, biológico em pó, para pães e massas panificáveis. Embalado a vácuo em papel alumínio, embalagem contendo 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Caixa com 24 unidades.	caixa	60	0	0	60
47	FLOCOS DE ARROZ - tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	120	120	0	0
48	FLOCOS DE MILHO – farinha de milho flocada, na cor amarela, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, sem sal, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 185500g. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	7.370	1000	5370	1000
49	GRÃO DE BICO - Leguminosa inteira, seca, íntegra, limpa, de coloração uniforme característica da espécie, isenta de sujidades, partículas estranhas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Deve ser fornecido em embalagens íntegras, limpas, resistentes e adequadas para produtos secos, devidamente fechadas e identificadas com: nome do produto; lote; data de fabricação e validade; identificação do produtor ou agroindústria familiar; peso líquido. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	1.000	0	1000	0
50	LEITE CONDENSADO - embalagem Tetrapak de 395g, sem gordura vegetal, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 (seis) meses da data de fabricação. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa	420	120	0	300
51	LEITE DE COCO – Leite de coco, com baixo teor de gordura, pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Embalagem primária de plástico de 500 ml. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	fardo/caixa	3.522	222	3100	200
52	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO - Leite em pó desnatado instantâneo fortificado com ferro e vitaminas, acondicionados em pacotes em recipientes herméticos. Validade de 6	fardo	580	260	300	20

	(seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem primária de 200g. Apresentação fardo com 50 unidades.					
53	LEITE EM PÓ INTEGRAL EM LATA SEM LACTOSE – Leite em pó integral, zero lactose, rico em vitaminas A, C, D, E, zinco, ferro e cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 300 g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Caixas com 12 unidades.	caixa	654	130	500	24
54	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 200 g. Contendo de 6,8 a 7,0 g de proteína, 6,9 g gorduras totais, livre de gorduras trans, 237mg de cálcio para uma porção de 26 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 50 unidades.	fardo	11.940	900	10340	700
55	LEITE INTEGRAL UHT – Leite longa vida integral, tetra pak, caixas contendo 1 litro- fonte natural de proteínas e cálcio, Composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem contendo informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Com validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Caixa com 12 unidades.	caixa	240	0	0	240
56	MACARRÃO INTEGRAL - tipo espaguete fino, com farinha integral, enriquecido com ferro, Unidades com 500g. Fardo com 30 unidades.	fardo	284	180	80	24
57	MACARRÃO ESPAGUETE – tipo espaguete, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem. O produto deverá estar de acordo com as legislações vigentes. Embalagem primária plástica de 400 g. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	8.858	510	7348	1000
58	MACARRÃO PARAFUSO - Tipo parafuso, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem, massa curta. Embalagem primária de 400g, invioladas. Produto sem presença de insetos e impurezas. O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	5.460	360	4500	600
59	MAIONESE – Emulsão cremosa, obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos. Contendo substâncias comestíveis e corantes, apresentando consistência cremosa e cor amarela claro, com cor, cheiro e sabor	caixa	282	102	0	180

	próprios, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem primária de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.					
60	MARGARINA – Margarina cremosa com adição de sal e isenta de gordura trans, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Produto com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	7.710	390	6600	720
61	MARGARINA LIGHT SEM SAL – Composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído. Estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico. Conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, antioxidantes edta, tbhq e bht, aroma idêntico ao natural de manteiga, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Sem glúten. SEM SAL. Isenta de gordura trans. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 250g. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	180	180	0	0
62	MASSA PARA LASANHA - Massa pré cozida formato lasanha, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica de 200g, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	216	144	0	72
63	MILHO EM CONSERVA - ingredientes grãos de milho cozido/água e sal, prazo de validade 2 anos. Embalagem com dizeres de rotulagem; de acordo com legislação em vigor; embalagem de 170g. Caixa com 24 unidades.	caixa	120	0	0	120
64	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, selecionados e polidos, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A	fardo	3.465	145	3200	120



	embalagem deve conter a validade, que deve ser no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação fardo com 20 unidades.					
65	MILHO PARA PIPOCA - Milho, de primeira qualidade, apresentando, cor, cheiro e sabor próprio; ausência de umidade, sujidades e outros materiais estranhos; embalado em sacos plásticos ,transparente e atóxico. Na embalagem deve conter data de fabricação e validade. Embalagem primária de 500 g. Validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	410	100	250	60
66	MISTURA PARA CANJQUINHA – Mistura para o preparo de canjiquinha contendo fubá enriquecido com ferro, açúcar, fécula de mandioca e sal, aromatizantes, sem glúten. Embalagem primária de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Apresentação caixa com 50 unidades.	caixa	360	120	0	240
67	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor tradicional. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	156	120	0	36
68	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor chocolate. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	156	120	0	36
69	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor morango. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	166	130	0	36
70	MISTURA PRONTA PARA PÃO FRANCÊS - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizantes: Ester de ácido diacetil tartárico, mono e diglicerídios de ácidos graxos, ou estearoil-2 lactil, lactato de cálcio ou polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico/ou azodicarbonamida. Saco com 25 quilos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	saco	1.200	0	0	1200
71	MOLHO DE MOSTARDA AMARELA - contendo semente de mostarda, vinagre, açúcar, cúrcuma, com cor e sabor característico. Envasado em embalagem plástica de 200g, devendo conter informações marca, informações nutricionais, peso, lote e validade que deve ser de	caixa	132	72	0	60



	no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.					
72	ÓLEO DE SOJA REFINADO – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 900ml. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	2.850	450	1900	500
73	ÓREGANO - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10 g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	144	96	0	48
74	PÁPRICA DEFUMADA - Condimento em pó, puro (sem adição de amido), com sabor e odor característico, isento de sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem primária de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com aproximadamente 12 unidades.	caixa	560	48	500	12
75	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – pó para preparo de gelatina, vários sabores, com sabor e odor característicos, isento de sujeira, parasitas e larvas. Embalagem primária de 20g, com validade mínima de 6 (seis) meses após data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 15 unidades.	caixa	144	96	0	48
76	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Proteína Texturizada de Soja (PTS) é o produto protéico dotado de integridade estrutural identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. NATURAL, TAMANHO MÉDIO. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto. Deve estar de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério de Agricultura. EMBALAGENS - Primária: O produto deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, fechado hermeticamente por termossoldagem, com peso líquido de 400 g ou 500 g. Secundária: Fardos reforçados. Deve garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. VALIDADE - Mínimo de 6	fardo	2.035	325	1650	60

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3

	(seis) meses, a partir da data de entrega do produto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: grânulos médios, Cor: característica, Aroma: característico, Sabor: característico.					
77	QUEIJO PARMESÃO RALADO, produto a base de leite, queijo parmesão ralado ou uma combinação de outros queijos e entre eles, queijo parmesão, e conservantes. Embalado automaticamente sem contato manual. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 50 g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	440	240	0	200
78	REFRIGERANTE DE LARANJA - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de laranja, aroma natural de laranja, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	500	0	0	500
79	REFRIGERANTE TIPO COLA - - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	500	0	0	500
80	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	500	0	0	500
81	SAL – Sal refinado, com adição de iodo de acordo com legislação, com no mínimo 96,8 % de cloreto de sódio e sais de iodo. Acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com identificação de marca, fabricante, peso, lote e validade, que deve ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	1.600	120	1300	180
82	SARDINHA EM CONSERVA – Preparada com pescado fresco, limpo, inteiro (não ralado) evisceradas, cozidos e imersas em óleo comestível contendo naturalmente Omega 3. Acondicionadas em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária de 125 g de peso líquido com tampa abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados	caixa	8.310	240	7350	720



	de identificação e procedência: informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e deverá ter registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 50 unidades.					
83	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característicos da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	360	360	0	0
84	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR GOIABA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	360	360	0	0
85	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR UVA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	520	520	0	0
86	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor laranja, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional Embalagem caixa c/ 24x 200ml	caixa	1.300	100	0	1200
87	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor morango, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional Embalagem caixa c/ 24x 200ml	caixa	1.300	100	0	1200
88	SUCO PRONTO PARA BEBER, sabor Uva, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses. Embalagem caixa c/ 24x 200ml.	caixa	1.400	200	0	1200
89	VINAGRE DE ÁLCOOL – Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Embalagem plástica/garrafa pet,	caixa/fardo	2.710	300	2050	360



	sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500ml. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.					
90	XERÉM DE MILHO – De 1ª qualidade, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	2.840	120	2660	60

HORTIFRUTI						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	SMS	SEDUC	SAS
1	ABACATE FORTUNA - De primeira, tamanho médio, uniforme, com condições de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	3.100	0	1.600	1500
2	ABACAXI PÉROLA IN NATURA EXTRA – Primeira qualidade. Apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente de 1kg a 1,5 kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	KG	71.450	8450	60.000	3000
3	ABOBRINHA ITALIANA IN NATURA EXTRA - De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte.	KG	2.160	1560	0	600
4	ACELGA CRESPA IN NATURA EXTRA - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, isenta de anormalidades, livre de resíduos de fertilizantes, livres de agrotóxicos, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada.	KG	3.060	2460	0	600
5	ALFACE CRESPA IN NTURA EXTRA – Folhas limpas, fresca, extra, brilhantes, firme e intacta, isenta de enfermidade e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Livre de resíduos.	KG	4.460	2160	1.300	1000
6	ALHO IN NATURA Nº6 EXTRA – Bulbo inteiro, nacional, Primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões, de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	11.560	1560	9.000	1000
7	BATATA INGLESA LISA IN NATURA EXTRA – Lavada, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser gráuda.	KG	53.320	13320	30.000	10000
8	BATATA DOCE IN NATURA EXTRA – Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme,	KG	94.525	13325	74.000	7200



	devendo ser graúda.					
9	BANANA PRATA IN NATURA EXTRA – Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	118.300	10800	105.000	2500
10	BANANA COMPRIDA IN NATURA EXTRA - Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	KG	38.000	6000	27.000	5000
11	BETERRABA COMUM IN NATURA EXTRA – De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. tenras selecionadas.	KG	12.720	6720	5.500	500
12	CARÁ SÃO TOMÉ IN NATURA EXTRA- De primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	98.130	13130	80.000	5000
13	CEBOLA SECA IN NATURA EXTRA – Tipo branca, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	57.200	7200	40.000	10000
14	CEBOLINHA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. molhos pequenos.	KG	2.060	1560	0	500
15	CENOURA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes.	KG	38.440	9240	22.000	7200
16	COCO RALADO - 100% coco fresco ou congelado, ralado médio, apresentando cor, sabor e aroma característicos, embalagem primária de aproximadamente 500 g, com informações da marca, informação nutricional, data de fabricação e validade.	UND.	1.450	1200	0	250
17	COCO VERDE - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	UND.	600	600	0	0
18	COCO SECO - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, isento de mofo, sujidades, parasitas e larvas.	UND.	850	600	0	250
19	COENTRO IN NATURA EXTRA – Coloração	KG.	7.900	2000	4.400	1500

	uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.					
20	COUVE FOLHA IN NATURA EXTRA - Primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	KG	6.600	1800	4.000	800
21	COUVE FLOR IN NATURA EXTRA- Fresca, de primeira, de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	2.840	2040	0	800
22	CHUCHU VERDE IN NATURA EXTRA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	45.240	6240	33.000	6000
23	FOLHA DE LOURO - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10 g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá ter validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Cartela c/20x10 gramas.	CAIXA	60	48	0	12
24	GOIABA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, selecionada, verdosa, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	43.225	4225	36.000	3000
25	GOMA PARA TAPIOCA - De primeira qualidade, hidratada e peneirada, sem sujidades, de cor branca e aspecto próprio, embalagem de 1kg. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Tipo 1.	KG	1.820	1320	0	500
26	JERIMUM - CABLOCO, de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos d manuseio e transporte.	KG	17.560	3360	13.000	1200
27	LARANJA CRAVO IN NATURA EXTRA - Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser	KG	8.500	5000	0	3500

	desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.					
28	LARANJA MIMO IN NATURA EXTRA - Mimo (grande), casca lisa, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cores uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, acondicionada em saco.	KG	18.200	3000	14.000	1200
29	LARANJA PÊRA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	26.000	7500	15.000	3500
30	LIMÃO TAITI IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas.	KG	4.540	2040	500	2000
31	MACAXEIRA CONGELADA - Embalada a Vácuo. Raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo, devem proceder de espécies vegetais genuínos, sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetem a aparência Fresca, de primeira, bem desenvolvida, com cor e sabor próprios da espécie, sem danificações por lesões físicas ou mecânicas e livres de enfermidades. Devem ser descascadas e cortadas em roletes e congeladas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica (polietileno) e lacradas através de sistema a vácuo, rotuladas conforme legislação vigente e com peso por embalagem variando entre 3 a 5 Kg.	KG	73.500	15500	54.000	4000
32	MAÇÃ FUJI IN NATURA EXTRA – Vermelha, nacional, de Primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformidade uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	38.250	3250	31.500	3500
33	MAMÃO FORMOSA IN NATURA EXTRA - De ótima qualidade, meio verde, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verdosos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	KG	120.010	8000	110.010	2000
34	MANGA ESPADA IN NATURA EXTRA - Produto íntegro, sem manchas, sem picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estar em ponto de maturação próprio para consumo, de primeira, apresentando tamanho e cor com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	18.100	2300	13.300	2500

35	MARACUJÁ DOCE IN NATURA EXTRA - Azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	7.000	5000	0	2000
36	MASSA DE MANDIOCA - De primeira qualidade, aspecto e coloração próprios, sem sujidades, acondicionado em bolsa plástica atóxicas.	KG	1.220	720	0	500
37	MAXIXE LISO JAPONÊS VERDE IN NATURA EXTRA- Livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e colorações uniformes, bem desenvolvidos, maduros, isentos de material terroso, com polpa firme e intacta, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	2.100	1700	0	400
38	MELANCIA IN NATURA EXTRA – Redonda, graúda, de Primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta.	KG	107.000	18000	84.000	5000
39	MELÃO ESPANHOL IN NATURA EXTRA - Tipo espanhol. Frutos frescos, com grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. O produto deverá ser transportado em caixa de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	72.000	9500	60.000	2500
40	MILHO VERDE IN NATURA EXTRA - Sabor e aroma característicos. Estágio de maturação com umidade variando de 70 a 80%, grãos dentados amarelos, uniformes, espigas longas e cilíndricas (espigas maiores que 15 cm de comprimento e 03 cm de diâmetro), sabugo fino e claro, boa granação, pericarpo delicado e bom empalhamento (espigas bem empalhadas de coloração verde intensa). Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG	9.300	1300	6.000	2000
41	PEPINO IN NATURA EXTRA – Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 15 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	8.600	2400	2.200	4000
42	PIMENTÃO IN NATURA EXTRA – Verde, de	KG	8.500	3000	3.500	2000



	primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Extra, grão e verdoso.					
43	QUIABO CANIDÉ/GUARÁ IN NATURA EXTRA - Liso, de primeira, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em saco plástico atóxico, fino e transparente.	KG	1.400	1000	0	400
44	REPOLHO BRANCO IN NATURA EXTRA - Branco, fresco, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem, rachaduras ou cortes. Acondicionado em gálias de plástico próprias para o produto.	KG	5.300	4300	0	1000
45	TOMATE IN NATURA EXTRA – Salada, boa qualidade, grão, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, grão, verdoso.	KG	59.780	13780	36.000	10000
46	UVA ITÁLIA/RUBI NACIONAL - De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	KG	4.000	0	0	4000
47	VAGEM MACARRÃO IN NATURA EXTRA-Tipo macarrão, de boa qualidade e coloração uniformes, livres de enfermidades, livres de material terroso, sem umidade externa anormal. Sem danos físicos, mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagem plástica transparente atóxica.	KG	1.820	1320	0	500

PANIFICAÇÃO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	SMS	SEDUC	SAS
1	PÃO: Tipo sanduíche cachorro-quente, pesando 50 g cada unidade (variação aceitável de 5%), fabricado no máximo três dias antes da data da entrega, com embalagem rotulada, etiquetada com prazo de validade conforme legislação vigente. Com informação nutricional na embalagem. Transporte: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículo especialmente autorizado pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagens com 10 unidades. Validade de 15 dias a contar da data de fabricação e entrega.	KG	21.000	15600	5.300	100
2	BOLO BACIA OVOS: Ingredientes: Farinha de Trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina	KG	0	0	0	0



	do complexo B), ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Prazo de Validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.(89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 Kg.					
3	BOLO BACIA – SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE:	KG	10.000	0	10000	0
4	BOLO BACIA SABOR TRADICIONAL:	UND	50.000	0	50000	0
5	BOLO DE TRIGO COMUM: De primeira qualidade, com leite, ovos, margarina, sal, açúcar, fermento, contendo glúten. Embalagem em plástico impermeável contendo dados do produto: identificação, ingredientes, datas de fabricação e validade.	KG	6.125	3825	2200	100
6	PÃO TIPO FORMA: Formato de pão caixa fatiado, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor, pacote com no mínimo 400g.	KG	1.350	1300	0	50
7	PÃO TIPO FRANCES: Com sabor característico e peso de referência de 50g a unidade, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. Com no mínimo 03 (três) dias de vida útil.	KG	15.840	10840	0	5000
8	PÃO TIPO INTEGRAL: Formato de pão caixa, fatiado (fatia pesando, aproximadamente 75g), fresco, macio e sem sujidades e mofos, próprio para consumo humano. Não deve conter gorgura hidrogenada, nem gorduras trans em sua composição. Embalagem apropriada plástica transparente, rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante, validade mínima (devendo ser de 3 dias a partir da data de entrega), tudo em conformidade com a legislação em vigor. Pacote com no mínimo 400g.	KG	1.130	1020	110	0
9	BROA DE MILHO: Produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, farinha de milho, ovos, açúcar, margarina, essência de baunilha, fermento, amido de milho e goiabada. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas e embalagem secundária em caixa de papelão contendo 100 unidades de 50 g cada, apresentando informações do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais.	UND	50.100	0	50000	100



POLPAS E LATICÍNIOS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	SMS	SEDUC	SAS
1	BEBIDA LÁCTEA – Bebida láctea fermentada, com polpa de frutas, constituída com leite integral e/ou leite integral reconstituído, contendo açúcar, preparado de polpa de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante, espessante gelatina alimentícia e acidulante ácido cítrico. Isento de sujidades e corpos estranhos. Embalagem em polietileno contendo 1.000ml. Resfriado no máximo a 10°C, com registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Selo de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) e/ou Federal (SIF). Prazo de validade de 45 dias a contar da data de fabricação.	UNID	57.200	200	55.000	2000
2	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	41.800	1300	39.000	1500
3	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	8.300	1300	5.500	1500
4	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJÚ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	26.100	600	24.300	1200
5	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	40.300	600	38.500	1200
6	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor	UNID	38.100	600	37.000	500

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



	próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.					
7	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	3.800	600	2.000	1200
8	POLPA DE FRUTAS SABOR UMBU: tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	4.800	600	3.000	1200
9	QUEIJO - tipo coalho, características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação:Kg.	KG	3.200	1200	0	2000
10	QUEIJO MUSSARELA - fatiado, características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação:Kg.	KG	3.000	1000	0	2000

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3

ANEXO II – ANÁLISE DE RISCOS

MAPA DE RISCOS							
OBJETO DA CONTRATAÇÃO			Registro de Preços para Contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios (hortifruti, gênero animal e embutidos, cereais e não perecíveis, polpas e laticínios e panificação) em atendimento às necessidades da Secretaria de Educação e Esportes, da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome e da Secretaria de Saúde da Prefeitura Municipal de Caruaru.				
FASE DE ANÁLISE							
FASE DE PLANEJAMENTO							
ID	Descrição do Risco	Impacto	Probabilidade	Nível de Risco	Causas	Consequências	Responsável
R001	Dimensionamento inadequado da quantidade necessária para atender à demanda e início tardio da sua oficialização.	Alto	Média	Alto	Falhas no levantamento de dados e atrasos no planejamento.	Desabastecimento ou sobrecarga nos estoques.	Gestão de Contratos das secretarias envolvidas

R002	Indisponibilidade orçamentária para realização da licitação.	Médio	Alta	Médio	Falta de previsão financeira ou contingenciamento.	Paralisação de processos e atraso no atendimento das necessidades.	Gestão de Contratos das secretarias envolvidas e Gerência de Planejamento e Orçamento da SEPLAG
FASE DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR							
ID	Descrição do Risco	Impacto	Probabilidade	Nível de Risco	Causas	Consequências	Responsável
R003	Inabilitação de fornecedores devido a problemas na documentação.	Médio	Média	Médio	Falhas na análise ou na divulgação das exigências do edital.	Atrasos na conclusão do processo licitatório.	Comissão de Contratação
R004	Ausência de propostas adequadas ao objeto contratado.	Alto	Baixa	Médio	Elaboração inadequada do termo de referência.	Necessidade de republicação ou fracasso da licitação.	Equipe de Planejamento e Apoio da Contratação das secretarias demandantes
FASE DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL							
ID	Descrição do Risco	Impacto	Probabilidade	Nível de Risco	Causas	Consequências	Responsável

R005	Atrasos na entrega dos gêneros alimentícios contratados.	Alto	Média	Alto	Falhas logísticas ou problemas financeiros do fornecedor.	Comprometimento das atividades das secretarias demandantes	Empresa Contratada e Gestão de Contratos das secretarias envolvidas
R006	Produtos entregues em desconformidade com as especificações.	Alto	Alta	Alto	Controle de qualidade insuficiente ou negligência do fornecedor.	Rejeição de lotes, prejuízos financeiros e retrabalho.	Gestão de Contratos das secretarias envolvidas

AVALIAÇÃO DO RISCO		
Impacto	Probabilidade	Nível de Risco
Alto	Alta	Crítico
Médio	Média	Significativo
Baixo	Baixa	Gerenciável

Plano de Prevenção

ID do Risco	Ação de Prevenção
R001	Realizar levantamento detalhado da demanda com antecedência e estabelecer cronograma claro de ações.
R002	Garantir previsão orçamentária através de planejamento financeiro alinhado com as secretarias usuárias.
R003	Verificar a documentação exigida no edital e fornecer orientações claras aos fornecedores.
R004	Revisar e validar o termo de referência para assegurar clareza e adequação ao mercado.
R005	Monitorar a logística do fornecedor e implementar cláusulas contratuais que prevejam penalidades.
R006	Realizar inspeções de qualidade regulares e exigir certificado de conformidade dos produtos.

Plano de Mitigação e Contingência

ID do Risco	Ação de Mitigação	Ação de Contingência
R001	Ajustar o planejamento em tempo hábil, incluindo etapas de revisão e validação dos dados.	Contratar emergencialmente fornecedor para atender à demanda no curto prazo.
R002	Priorizar recursos financeiros entre as secretarias para viabilizar a licitação.	Buscar suplementação orçamentária.
R003	Promover capacitação para fornecedores sobre documentação exigida no edital.	Reduzir exigências secundárias, ou seja, aquelas que não afetem a qualidade técnica ou a execução do objeto contratado.
R004	Estabelecer diálogo com o mercado para adequação do termo de referência.	Ajustar e republicar o edital em caso de ausência de propostas qualificadas.
R005	Implementar auditorias regulares para monitorar o cumprimento do cronograma de entrega.	Estabelecer acordos de fornecimento com prazos alternativos e monitorar a logística de entrega, garantindo um estoque de segurança para suprir eventuais falhas no cronograma de entrega.



R006	Criar sistema de controle de qualidade com inspeções frequentes.	Substituir produtos rejeitados por outros de estoque emergencial enquanto o problema é resolvido.
-------------	--	---



CARUARU
PREFEITURA

Cardápios de Referência

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Documento elaborado com base nos cardápios das maiores unidades das redes atendidas, utilizado como subsídio à estimativa de quantitativos, em consonância com as memórias de cálculo.

Cardápio dos Funcionários – UPAs, Hospitais, CAPS e SAMU
 Município de Caruaru

Este cardápio foi elaborado pelo Setor de Nutrição, conforme as diretrizes nutricionais e a disponibilidade de insumos, visando garantir uma alimentação segura, equilibrada e de qualidade para as Unidades de Saúde do município de Caruaru.

Os cardápios são atualizados mensalmente e podem sofrer alterações de acordo com a disponibilidade dos insumos, visando a continuidade e a qualidade do serviço.

Cardapio - 1ª semana

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
MUNGUZÁ	CUSCUZ	INHAME	PAPA DE MANDIOCA	TAPIOCA COM COCO	PAPA DE MAISENA	CURAU
OVOS MEXIDOS	SALSICHA AO MOLHO	SALSICHA AO MOLHO	OVOS MEXIDOS	CUSCUZ COM LEITE	OVOS MEXIDOS	SALSICHA AO MOLHO
PÃO ASSADO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO ASSADO	PÃO	BANANA COZ PÃO
CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE
ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO
SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA
LEG. MAIONESE	PURÊ DE BATATAS	QUIBEBE /ERIMUM	LEG. MAIONESE	SALADA TROPICAL	LEGUMES COZIDO	LEG MAIONESE
MACARRÃO ALHO/ÓLEO	MACARRÃO AO MOLHO	MACARRÃO AO MOLHO	MACARRÃO AO MOLHO C/CENOURA	MACARRÃO TALHARIM	ARROZ BRANCO	MACARRÃO AO MOLHO
ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	PIRÃO	ARROZ REFOGADO
FEIJÃO MACASSAR REFOGADO COM CHARQUE/CALABRESA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO COM CHARQUE/CALABRESA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA

FRANGO MOLHO	BIFE ACEBOLADO	FÍGADO ACEB./ CARNE MOIDA	FRANGO ASSADO	PEIXE EMPANADO MOLHO DE TOMATE / ISCAS DE PEITO DE FRANGO ACEBOLADO	GUIZADO	FRANGO ASSADO
DOCE	SUCO	FRUTA	FRUTA	SUCO	FRUTA	SUCO
JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR
CANJA	SOPA DE FEIJÃO	SOPA	CANJA	SOPA	SOPA	CANJA
INHAME	BATATA DOCE	CUSCUZ RECHEADO	ARROZ C/ CENOURA	MACAXEIRA	XERÉM	CUSCUZ
CARNE MOIDA	GUIZADO	SARDINHA/OVOS	FRANGO EMPANADO	GUISADO	GALINHA GUISADA	ISCAS DE CARNE
PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO
CAFÉ/CHÁ	CAFÉ / CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ

OBS.: CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES DE ACORDO COM O ESTOQUE, COMUNICAR COM A NUTRICIONISTA E AUXILIAR DO ALMOXARIFADO.

Cardapio - 2ª semana

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
CUSCUZ C/ OVOS	PAPA M. MANDIOCA	BATATA DOCE	MUNGUZÁ	CURAU	TAPIOCA COM COCO	PAPA CREMOGEMA
BANANA FRITA	SALSICHA AO MOLHO BANANA COZ	SALSICHA AO MOLHO	OVOS MEXIDOS BANANA COZ	SALSICHA AO MOLHO BANANA COZ	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	BANANA COZIDA OVOS FRITO
PÃO ASSADO	PÃO	PÃO	PÃO	BANANA COZ PÃO	PÃO	PÃO
CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE
ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO
SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA
PURÊ	LEGUMES COZIDO	LEG. MAIONESE	SALADA TROPICAL	SALADA TROPICAL	PURÊ	MAIONESE C/ SARDINHA
MACARRÃO AO MOLHO	ARROZ BRANCO	MACARRÃO AO ALHO/ÓLEO	MACARRÃO AO MOLHO C/CENOURA	MACARRÃO TALHARIM	MACARRÃO AO MOLHO	MACARRÃO AO MOLHO
ARROZ REFOGADO	PIRÃO	ARROZ REGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO COM CALABRESA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO
FÍGADO ACEBOLADO / CARNE MOÍDA	MÚSCULO	BIFE DE AO MOLHO	GALINHA GUIADA	PEIXE EMPANADO MOLHO DE TOMATE / ISCAS DE PEITO DE	LOMBO RECHEADO	FRANGO ASSADO

				FRANGO ACEBOLADO		
SUCO	FRUTA	DOCE	SUCO	FRUTA	SUCO	DOCE
JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR
SOPA DE FEIJÃO	SOPA DE CARNE	CANJA	CANJA	SOPA DE CARNE	SOPA DE FEIJÃO	CANJA
MACAXEIRA	ARROZ C/ CENOURA	CUSCUZ	INHAME	XERÉM	BATATA DOCE	INHAME
CHARQUE REFOGADA	FRANGO EMPANADO	CARNE GUISADA	ÍSCAS DE CARNE	GALINHA GUISADA	GUISADO	ISCAS DE CARNE
PÃO	PURÊ	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO
CAFÉ/CHÁ	PÃO/CAFÉ / CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ

OBS.: CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES DE ACORDO COM O ESTOQUE, COMUNICAR COM A NUTRICIONISTA E AUXILIAR DO ALMOXARIFADO

Cardapio - 3ª semana

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
TAPIOCA COM COCO	PAPA CREMOGEMA	PAPA M. MANDIOCA	BATATA DOCE	MUNGUZÁ	CUSCUZ C/ OVOS	CURAU
CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	BANANA COZIDA OVOS FRITO	SALSICHA AO MOLHO BANANA COZ	SALSICHA AO MOLHO	OVOS MEXIDOS BANANA COZ	BANANA FRITA	SALSICHA AO MOLHO BANANA COZ
PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO ASSADO	BANANA COZ PÃO
CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE
ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO
SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA
PURÊ	MAIONESE C/ SARDINHA	LEGUMES COZIDO	LEG. MAIONESE	SALADA TROPICAL	PURÊ	SALADA TROPICAL
MACARRÃO AO MOLHO	MACARRÃO AO MOLHO	ARROZ BRANCO	MACARRÃO AO ALHO/ÓLEO	MACARRÃO AO MOLHO C/CENOURA	MACARRÃO AO MOLHO	MACARRÃO TALHARIM
ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	PIRÃO	ARROZ REGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO COM CALABRESA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO
LOMBO RECHEADO	FRANGO ASSADO	MÚSCULO	BIFE DE AO MOLHO	PEIXE EMPANADO MOLHO DE TOMATE / ISCAS DE PEITO DE	FÍGADO ACEBOLADO / CARNE MOÍDA	GALINHA GUISADA

				FRANGO ACEBOLADO		
FRUTA	DOCE	SUCO	FRUTA	FRUTA	DOCE	SUCO
JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR
SOPA DE FEIJÃO	CANJA	SOPA DE CARNE	CANJA	CANJA	SOPA DE FEIJÃO	SOPA DE CARNE
BATATA DOCE	INHAME	ARROZ C/ CENOURA	CUSCUZ	INHAME	MACAXEIRA	XERÉM
GUISADO	ISCAS DE CARNE	FRANGO EMPANADO	CARNE GUIADA	ÍSCAS DE CARNE	CHARQUE REFOGADA	GALINHA GUIADA
PÃO	PÃO	PURÊ	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO
CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	PÃO/CAFÉ / CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ

OBS.: CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES DE ACORDO COM O ESTOQUE, COMUNICAR COM A NUTRICIONISTA E AUXILIAR DO ALMOXARIFADO

Cardapio - 4ª semana

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM	DESJEJUM
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
TAPIOCA COM COCO	PAPA CREMOGEMA	PAPA M. MANDIOCA	BATATA DOCE	MUNGUZÁ	CUSCUZ C/ OVOS	CURAU
CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS	BANANA COZIDA OVOS FRITO	SALSICHA AO MOLHO BANANA COZ	SALSICHA AO MOLHO	OVOS MEXIDOS BANANA COZ	BANANA FRITA	SALSICHA AO MOLHO BANANA COZ
PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO ASSADO	BANANA COZ PÃO
CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE	CAFÉ/ CHÁ/ LEITE
ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO	ALMOÇO
SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA	SALADA CRUA
PURÊ	MAIONESE C/ SARDINHA	LEGUMES COZIDO	LEG. MAIONESE	SALADA TROPICAL	PURÊ	SALADA TROPICAL
MACARRÃO AO MOLHO	MACARRÃO AO MOLHO	ARROZ BRANCO	MACARRÃO AO ALHO/ÓLEO	MACARRÃO AO MOLHO C/CENOURA	MACARRÃO AO MOLHO	MACARRÃO TALHARIM
ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	PIRÃO	ARROZ REGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO	ARROZ REFOGADO
FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO COM CALABRESA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO MACASSAR REFOGADO
LOMBO RECHEADO	FRANGO ASSADO	MÚSCULO	BIFE DE AO MOLHO	PEIXE EMPANADO MOLHO DE TOMATE / ISCAS DE PEITO DE	FÍGADO ACEBOLADO / CARNE MOÍDA	GALINHA GUISADA

				FRANGO ACEBOLADO		
FRUTA/SUCO	FRUTA/SUCO	FRUTA	DOCE	FRUTA/SUCO	FRUTA/SUCO	FRUTA/SUCO
JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR	JANTAR
SOPA DE FEIJÃO	CANJA	SOPA DE CARNE	CANJA	CANJA	SOPA DE FEIJÃO	SOPA DE CARNE
BATATA DOCE	INHAME	ARROZ C/ CENOURA	CUSCUZ	INHAME	MACAXEIRA	XERÉM
GUISADO	ISCAS DE CARNE	FRANGO EMPANADO	CARNE GUIADA	ÍSCAS DE CARNE	CHARQUE REFOGADA	GALINHA GUIADA
PÃO	PÃO	PURÊ	PÃO	PÃO	PÃO	PÃO
CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	PÃO/CAFÉ / CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ	CAFÉ/CHÁ

OBS.: CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES DE ACORDO COM O ESTOQUE, COMUNICAR COM A NUTRICIONISTA E AUXILIAR DO ALMOXARIFADO

Cardápio de Pacientes

Este cardápio contempla dietas branda, pastosa e líquida, sendo elaborado pelo Setor de Nutrição conforme prescrição nutricional e disponibilidade de insumos, garantindo a assistência alimentar adequada aos pacientes.

DIETA PASTOSA - PACIENTE						
DESJEJUM						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Melancia	Mamão	Melancia	Mamão	Mamão	Melancia	Mamão
Papa de cremogema	Papa de aveia	Papa de amido	Papa cremogema	Papa de aveia	Papa de amido	Curau
Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá
Obs: Para diabético oferecer a papa de aveia.						
LANCHE						
Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta	Suco de fruta
ALMOÇO						
Sopa de legumes	Sopa de carne	Sopa de frango	Sopa de legumes	Sopa de carne	Sopa de legumes	Sopa de frango
Purê	Purê	Purê	Purê	Purê	Purê	Purê
Suco de acerola	Suco de laranja	Suco de goiaba	Suco de acerola	Suco de maracujá	Suco de laranja	Suco de maracujá
LANCHE						
Vitamina com suplemento e leite	Vitamina com suplemento e leite	Vitamina com suplemento e leite	Vitamina com suplemento e leite	Vitamina com suplemento e leite	Vitamina com suplemento e leite	Vitamina com suplemento e leite
JANTAR						
Sopa	Sopa	Sopa	Sopa	Sopa	Sopa	Sopa
Purê de inhame	Purê de macaxeira	Purê de batata doce	Purê de macaxeira	Purê de inhame	Purê de batata doce	Purê de macaxeira
Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá
CEIA						
Suco	Leite com suplemento	Suco	Leite com suplemento	Suco	Leite com suplemento	Suco

**Cardápio com possíveis alterações conforme o estoque.

DIETA LÍQUIDA PASTOSA - PACIENTE						
DESJEJUM						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Suco da fruta	Suco da fruta	Suco da fruta	Suco da fruta	Suco da fruta	Suco da fruta	Suco da fruta
Mingau de cremogema	Mingau de aveia	Papa de amido	Mingau de cremogema	Mingau De amido	Mingau de aveia	Mingau de cremogema
Leite/Café	Leite/ café	Leite/ café	Leite/ café	Leite/ café	Leite/ café	Leite/ café
LANCHE						
Vitamina com suplemento	Vitamina com suplemento	Vitamina com suplemento	Vitamina com suplemento	Vitamina com suplemento	Vitamina com suplemento	Vitamina com suplemento
ALMOÇO						
Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo
Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta
LANCHE						
Suco/ Vitamina	Suco/ Vitamina	Suco/ Vitamina	Suco/ Vitamina	Suco/ Vitamina	Suco/ Vitamina	Suco/ Vitamina
JANTAR						
Sopa/ caldo	Sopa/ caldo	Sopa/ caldo	Sopa/ caldo	Sopa/ caldo	Sopa/ caldo	Sopa/ caldo
Café/ Leite/ Chá	Café/ Leite/ Chá	Café/ Leite/ Chá	Café/ Leite/ Chá	Café/ Leite/ Chá	Café/ Leite/ Chá	Café/ Leite/ Chá
CEIA						
Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento

**Cardápio com possíveis alterações conforme o estoque.

DIET LÍQUIDA TOTAL - PACIENTE						
DESJEJUM						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco
Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá
LANCHE						
Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento
ALMOÇO						
Caldo de feijão	Caldo de feijão	Caldo de feijão	Caldo de feijão	Caldo de feijão	Caldo de feijão	Caldo de feijão
Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta	Suco da Fruta
LANCHE						
Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento	Suco com suplemento
JANTAR						
Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo
Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá	Leite/ café/ chá
CEIA						
Suco	Leite com suplemento	Suco	Leite com suplemento	Suco	Leite com suplemento	Suco

**Cardápio com possíveis alterações conforme o estoque.

DIETA BRANDA - PACIENTE						
DESJEJUM						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Melancia	Melão	Melancia	Banana prata	Melão	Banana prata	Melão
Papa de cremogema	Papa de aveia	Inhame	Papa de cremogema	Banana comprida	Papa de amido	Inhame
Ovo mexido	Ovo mexido	Ovo mexido	Ovo mexido	Ovo mexido	Ovo mexido	Ovo mexido
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Café/ leite desn.	Suco de acerola	Leite desn. / café	Suco goiaba	Leite desn. / café	Leite desn./ café	Suco acerola
LANCHE						
Vitamina	Salada de Fruta	Salada de fruta	Vitamina	Biscoito com suco	Vitamina	Biscoito com suco
ALMOÇO						
Legumes cozidos	Legumes cozidos	Legumes cozidos	Legumes cozidos	Legumes cozidos	Legumes cozidos	Legumes cozidos
Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo	Caldo
Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
Carne moida	Picadinho de frango	Picadinho de carne	Soja	Peixe	Carne moida	Picadinho de carne
Suco da fruta coado	Suco da fruta coado	Suco da fruta coado	Suco da fruta coado	Suco da fruta coado	Suco da fruta coado	Suco da fruta coado
LANCHE						
Vitamina	Vitamina	Vitamina c/biscoito	Salada de Fruta	Salada de fruta	Vitamina	Biscoito com suco
JANTAR						
Sopa de carne	Sopa de Feijão	Canja	Sopa de carne	Sopa de feijão	Canja	Sopa de carne
Inhame	Banana comprida	Batata doce	Arroz	Inhame	Banana comprida	Arroz branco
Picadinho de carne	Soja	Carne moida	Picadinho de frango	Peixe	Picadinho de carne	Carne moida
Café/ Leite	Café/ Leite	Café/ Leite	Café/ Leite	Café/ Leite	Café/ Leite	Café/ Leite
CEIA						
Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento	Leite com suplemento

****Cardápio com possíveis alterações conforme o estoque.**

CARDÁPIO

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CMEI 0 á 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ZONA RURAL E URBANA
Público-alvo: EDUCAÇÃO INFANTIL 0 á 3 ANOS

Turno: I - INTEGRAL
Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 1

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS* CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS*	<u>VITAMINA DE FRUTA</u>	PAPA DE AMIDO* PAPA DE AMIDO*	VITAMINA DE FRUTA* VITAMINA DE FRUTA*	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS* CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS*
LANCHE DA MANHÃ	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA* FRUTA*	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA* FRUTA*	FRUTA. FRUTA.
ALMOÇO	FEIJÃO, MACARRÃO, PICADINHO E PURÊ* FEIJÃO*, MACARRÃO*, PICADINHO DE CARNE BOVINA AO MOLHO *, PURÊ*	ARROZ, FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO, SALADA CRUA* ARROZ*, FEIJÃO*, FRANGO AO MOLHO*, SALADA CRUA*	FEIJÃO, ARROZ COM LEGUMES, FÍGADO AO MOLHO, SALADA CRUA* ARROZ*, FÍGADO AO MOLHO COZIDO *, FEIJÃO*, SALADA CRUA*	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO AO MOLHO E LEGUMES COZIDOS* FEIJÃO*, FRANGO AO MOLHO*, LEGUMES COZIDOS*, MACARRÃO*	ARROZ , <u>ESTROGONOFE DE FRANGO</u> , PURÊ E SALADA CRUA* ARROZ*, FRANGO DESFIADO*, PURÊ*, SALADA CRUA*
LANCHE DA TARDE	FRUTA. FRUTA.	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	<u>MILHO COZIDO</u>	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.
JANTAR	<u>ESCONDIDINHO DE SOJA</u>	<u>SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES</u>	<u>ARROZ COM FRANGO AO MOLHO</u>	MUNGUNZÁ* MUNGUNZÁ*	TUBERCULO COM CARNE BOVINA

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F-3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F-3

CARDÁPIO

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CMEI 0 á 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ZONA RURAL E URBANA
Público-alvo: EDUCAÇÃO INFANTIL 0 á 3 ANOS

Turno: I - INTEGRAL
Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 2

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM	<u>PAPA DE AVEIA</u>	<u>CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS</u>	VITAMINA DE FRUTA* VITAMINA DE FRUTA*	<u>BANANA COMPRIDA COM OVOS MEXIDOS</u>	<i>CACHORRO-QUENTE</i>
LANCHE DA MANHÃ	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.
ALMOÇO	PIRÃO, CARNE BOVINA GUISADA, ARROZ, LEGUMES COZIDO* ARROZ, CARNE BOVINA AO MOLHO COZIDO *, LEGUMES COZIDOS*, PIRÃO DE ACÉM*	ARROZ, FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO, SALADA CRUA* ARROZ*, FEIJÃO*, FRANGO AO MOLHO*, SALADA CRUA*	<u>MACARRÃO, CARNE BOVINA AO MOLHO, PURÊ E SALADA CRUA</u>	<u>ARROZ, FRANGO AO MOLHO EM CUBOS COM LEGUMES COZIDOS E SALADA CRUA*</u>	FEIJÃO, ARROZ COM LEGUMES, CARNE BOVINA <u>AO MOLHO E SALADA CRUA*</u> ARROZ COM CENOURA*, CARNE BOVINA AO MOLHO*, FEIJÃO*, SALADA CRUA PICADA*
LANCHE DA TARDE	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.	SUCO	FRUTA. FRUTA.	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO
JANTAR	<u>CALDO DE TUBÉRCULO COM FRANGO</u>	<u>RISOTO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES</u>	<u>TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO</u>	<u>XERÉM COM FRANGO AO MOLHO</u>	<u>CUSCUZ TEMPERADO COM CARNE MOÍDA</u>

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>

CARDÁPIO

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CMEI 0 a 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ZONA RURAL E URBANA
Público-alvo: EDUCAÇÃO INFANTIL 0 a 3 ANOS

Turno: I - INTEGRAL
Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 3

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS* CUSCUZ*, OVOS MEXIDOS*	VITAMINA DE FRUTA* VITAMINA DE FRUTA*	PAPA DE AMIDO* PAPA DE AMIDO*	BANANA COMPRIDA COM OVOS MEXIDOS	CUSCUZ COM LEITE
LANCHE DA MANHÃ	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.
ALMOÇO	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO AO MOLHO, LEGUMES COZIDOS* ARROZ*, FEIJÃO*, FRANGO AO MOLHO*, LEGUMES COZIDOS*	FEIJÃO, ARROZ, FIGADO AO MOLHO, SALADA CRUA* FIGADO AO MOLHO COZIDO*, FEIJÃO*, MACARRÃO*, SALADA CRUA*	MACARRONADA COM CARNE BOVINA E PURÊ* MACARRONADA COM CARNE BOVINA PURÊ*	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO AO MOLHO E SALADA CRUA	FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA AO MOLHO E SALADA CRUA* ARROZ*, FEIJÃO*, CARNE BOVINA AO MOLHO*, SALADA CRUA*
LANCHE DA TARDE	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.	FRUTA. FRUTA.
JANTAR	TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO	MUNGUNZÁ	TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO*	CUSCUZ COM CARNE BOVINA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F-3>

CARDÁPIO

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CMEI 0 a 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ZONA RURAL E URBANA

Público-alvo: EDUCAÇÃO INFANTIL 0 a 3 ANOS

Turno: I - INTEGRAL

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 4

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM	VITAMINA DE FRUTA* VITAMINA DE FRUTA*	PAPA DE AVEIA* PAPA DE AVEIA*	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS* CUSCUZ*, OVOS MEXIDOS*	PAPA DE AMIDO* PAPA DE AMIDO*	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS* CUSCUZ*, OVOS MEXIDOS*
LANCHE DA MANHÃ	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.
ALMOÇO	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO DESFIADO E SALADA CRUA* ARROZ*, FEIJÃO*, FRANGO DESFIADO*, SALADA CRUA*	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E PURÊ* MACARRONADA COM CARNE MOÍDA*, PURÊ*	PIRÃO VEGETAL, ARROZ, GUIADO DE SOJA, SALADA CRUA* ARROZ*, GUIADO DE SOJA COM LEGUMES*, PIRÃO VEGETAL*, SALADA CRUA*	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO DESFIADO E SALADA CRUA* ARROZ*, FEIJÃO*, FRANGO DESFIADO*, SALADA CRUA*	FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA AO MOLHO, LEGUMES COZIDOS
LANCHE DA TARDE	MILHO COZIDO	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.
JANTAR	CANJA* CANJA (ARROZ, FRANGO E LEGUMES)*	MUNGUNZÁ	TUBERCULO COM CARNE BOVINA	CUSCUZ COM LEITE	TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO*

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SAMPAIO SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.idoc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3

CARDÁPIO

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CMEI 0 a 3 ANOS - PERÍODO INTEGRAL - ZONA RURAL E URBANA
Público-alvo: EDUCAÇÃO INFANTIL 0 a 3 ANOS

Turno: I - INTEGRAL
Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 5

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
DESEJUM	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS* CUSCUZ*, OVOS MEXIDOS*	VITAMINA DE FRUTA* VITAMINA DE FRUTA*	PAPA DE AMIDO* PAPA DE AMIDO*	BANANA COMPRIDA COM OVOS MEXIDOS	CUSCUZ COM LEITE
LANCHE DA MANHÃ	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.	SUCO DE FRUTA* SUCO DE FRUTA*	FRUTA. FRUTA.
ALMOÇO	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO AO MOLHO, LEGUMES COZIDOS* ARROZ*, FEIJÃO*, FRANGO AO MOLHO*, LEGUMES COZIDOS*	FEIJÃO, ARROZ, FIGADO AO MOLHO, SALADA CRUA* CARNE BOVINA AO MOLHO COZIDO*, FEIJÃO*, MACARRÃO*, SALADA CRUA*	MACARRONADA COM CARNE BOVINA E PURÊ* MACARRONADA COM FÍGADO*, PURÊ*	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO AO MOLHO E SALADA CRUA	FEIJÃO, ARROZ, CARNE BOVINA AO MOLHO E SALADA CRUA* ARROZ*, FEIJÃO*, CARNE BOVINA AO MOLHO*, SALADA CRUA*
LANCHE DA TARDE	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.	BISCOITO DE POLVILHO E SUCO	FRUTA. FRUTA.	FRUTA. FRUTA.
JANTAR	TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO	MUNGUNZÁ	TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO* FRANGO AO MOLHO*, MACAXEIRA COZIDA*	CUSCUZ COM CARNE BOVINA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Larissa Alda Silva Nascimento
Gerente de Alimentação Escolar

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>

CARDÁPIO

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



caruaru
PREFEITURA

Cardápio: CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS - PERÍODO
PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 19 À 60 ANOS

Turno: N - NOITE

Público-alvo: Educação de Jovens e Adultos

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 1					
Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
JANTAR	VACA ATOLADA E CAFÉ (MACAXEIRA COM CARNE BOVINA, CAFÉ)	BANANA COMPRIDA COM OVO ,CAFÉ E FRUTA (BANANA, OVO, CAFÉ, FRUTA)	FEIJÃO, ARROZ, FAROFA, CARNE BOVINA, SALADA CRUA E SUCO ARROZ, CARNE BOVINA AO MOLHO, FAROFA, FEIJÃO, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA	CUSCUZ, FRANGO AO MOLHO COM LEGUMES, FRUTA E CAFÉ CAFÉ, CUSCUZ, FRANGO AO MOLHO, FRUTA., LEGUMES COZIDOS	SOPA DE FEIJÃO, MACARRÃO E LEGUMES E CAFÉ CAFÉ, SOPA DE FEIJÃO, MACARRÃO E LEGUMES

Larissa Alda Silva Nascimento
RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>

CARDÁPIO

Cardápio: CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS - PERÍODO PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 19 À 60 ANOS

Público-alvo: Educação de Jovens e Adultos

Turno: N - NOITE

Tipo de cardápio: Específico da escola

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Semana 2					
Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
JANTAR	ESCONDIDINHO COM ARROZ (ARROZ, BATATA, CHEIRO-VERDE)	MUNGUNZÁ, FRUTA E CHÁ CHÁ, MUNGUNZÁ, FRUTA	VIRADO DE FEIJÃO MACASSAR, ARROZ, GUISADO DE SOJA ARROZ. GUISADO DE SOJA COM LEGUMES, VIRADO DE FEIJÃO MACASSAR	CUSCUZ, CARNE BOVINA AO MOLHO COM LEGUMES E SUCO CARNE BOVINA AO MOLHO, CUSCUZ, LEGUMES COZIDOS, E SUCO DE FRUTA	TUBÉRCULOS COM BODE GUISADO E FRUTA BODE GUISADO, CARÁ, OVO, CAFÉ, FRUTA

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3

CARDÁPIO

Cardápio: CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS - PERÍODO PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 19 À 60 ANOS

Público-alvo: Educação de Jovens e Adultos

Turno: N - NOITE

Tipo de cardápio: Específico da escola

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



caruaru
PREFEITURA

Semana 3					
Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
JANTAR	TUBERCÚLOS COM CARNE BOVINA OU OVO, FRUTA E CAFÉ (INHAME, CARÁ, MACAXEIRA OU BATATA DOCE), CARNE BOVINA OU OVO, FRUTA E CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, MACARRÃO E LEGUMES E CAFÉ CAFÉ, SOPA DE FEIJÃO, MACARRÃO E LEGUMES	PIRÃO VEGETAL (CHUCHU, FARINHA, CHEIRO-VERDE)	ARROZ COM LEGUMES, FÍGADO, SALADA CRUA E SUCO. ARROZ, LEGUMES, FÍGADO, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA	XERÉM COM FRANGO AO MOLHO, LEGUMES E CAFÉ CAFÉ, FRANGO AO MOLHO, LEGUMES COZIDOS, XERÉM

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>

CARDÁPIO

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



caruaru
PREFEITURA

Cardápio: CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS - PERÍODO PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 19 À 60 ANOS

Turno: N - NOITE

Público-alvo: Educação de Jovens e Adultos

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 4					
Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
JANTAR	CANJA E CAFÉ CANJA (ARROZ, FRANGO E LEGUMES), CAFÉ	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E FRUTA MACARRONADA, CARNE MOIDA (COM LEGUMES E MILHO VERDE) FRUTA	CACHORRO QUENTE E SUCO DE FRUTA PÃO, SOJA, SUCO DE FRUTA	BANANA COMPRIDA COM OVO ,CAFÉ E FRUTA (BANANA, OVO, CAFÉ, FRUTA)	CUSCUZ, SARDINHA, CAFÉ E FRUTA SARDINHA AO MOLHO, CUSCUZ CAFÉ E FRUTA

Larissa Alda Silva Nascimento
RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3

CARDÁPIO

Cardápio: CARDÁPIO EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS - PERÍODO PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 19 À 60 ANOS

Público-alvo: Educação de Jovens e Adultos

Turno: N - NOITE

Tipo de cardápio: Específico da escola

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES

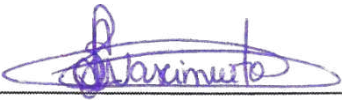


caruaru
PREFEITURA

Semana 5					
Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
JANTAR	TUBERCÚLOS COM CARNE BOVINA OU OVO, FRUTA E CAFÉ (INHAME, CARÁ, MACAXEIRA OU BATATA DOCE), CARNE BOVINA OU OVO, FRUTA E CAFÉ	SOPA DE FEIJÃO, MACARRÃO E LEGUMES E CAFÉ CAFÉ, SOPA DE FEIJÃO, MACARRÃO E LEGUMES	PIRÃO VEGETAL (CHUCHU, FARINHA, CHEIRO-VERDE)	ARROZ COM LEGUMES, FÍGADO, SALADA CRUA E SUCO. ARROZ, LEGUMES, FÍGADO, SALADA CRUA, SUCO DE FRUTA	XERÉM COM FRANGO AO MOLHO, LEGUMES E CAFÉ CAFÉ, FRANGO AO MOLHO, LEGUMES COZIDOS, XERÉM

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271



Larissa Alda Silva Nascimento

Gerente de Alimentação Escolar

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>

CARDÁPIO 2026

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



caruaru
PREFEITURA

Cardápio: CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL - FUNDAMENTAL I E II - SEDE E ZONA RURAL - 6 A 15 ANOS

Turno: I - INTEGRAL

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 1					
Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ	CUSCUZ COM SARDINHA <i>CUSCUZ COM SARDINHA</i>	VITAMINA DE FRUTA <i>VITAMINA DE FRUTA</i>	PAPA DE AVEIA <i>PAPA DE AVEIA COM FARINHA DE AVEIA</i>	CUSCUZ COM LEITE E FRUTA <i>CUSCUZ, Leite de vaca integral e fruta</i>	TUBÉRCULO COM OVOS <i>TUBERCULO (MACAXEIRA, INHAME, CARÁ OU BATATA DOCE), OVOS.</i>
ALMOÇO	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA, PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) E SUCO. <i>MACARRONADA COM CARNE MOÍDA, SUCO DE FRUTA</i>	FEIJÃO, ARROZ, FAROFA DE CENOURA, CARNE BOVINA, VINAGRETE E FRUTA. <i>ARROZ, CARNE BOVINA AO MOLHO, FAROFA, FEIJÃO, FRUTA, VINAGRETE</i>	FEIJÃO, MACARRÃO, FRANGO, SALADA CRUA E FRUTA <i>FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO, FRUTA, MACARRÃO, SALADA CRUA</i>	FEIJÃO TROPEIRO, ARROZ, FRANGO COM LEGUMES, VINAGRETE E SUCO. <i>ARROZ, FRANGO COM LEGUMES, FEIJÃO TROPEIRO, SUCO, VINAGRETE</i>	PIRÃO DE CARNE BOVINA, ARROZ, LEGUMES COZIDOS E FRUTA <i>ARROZ, LEGUMES COZIDOS, PIRAO DE CARNE BOVINA E FRUTA</i>
LANCHE DA TARDE	ARROZ COM LEGUMES, FRANGO COZIDO COM MILHO VERDE <i>ARROZ, LEGUMES FRANGO E MILHO VERDE.</i>	TUBÉRCULO COM CARNE MOÍDA. <i>CARNE MOÍDA, (MACAXEIRA, CARA, INHAME OU BATATA DOCE)</i>	CUSCUZ COM OVOS <i>CUSCUZ, OVOS</i>	XERÉM COM FRANGO AO MOLHO <i>XERÉM, FRANGO AO MOLHO</i>	MUNGUNZÁ <i>MUNGUNZÁ</i>

Composição nutricional (média da semana)

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-TA65-8356-90F3>

CARDÁPIO 2026

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL - FUNDAMENTAL I E II - SEDE E ZONA RURAL - 6 A 15 ANOS

Turno: I - INTEGRAL

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 2					
Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ	CUSCUZ COM LEITE <i>CUSCUZ. Leite, de vaca, integral, pó</i>	TUBÉRCULO COM OVOS E FRUTA TUBÉRCULO (MACAXEIRA, INHAME, CARÁ, BATATA DOCE), OVOS, FRUTA.	VITAMINA DE FRUTA SEM AÇÚCAR <i>VITAMINA DE FRUTA</i>	CUSCUZ COM LEITE <i>CUSCUZ. Leite de vaca integral, pó</i>	PAPA DE AMIDO COM CACAU <i>PAPA DE AMIDO, CACAU</i>
ALMOÇO	ARROZ, ESTROGONOFÉ DE FRANGO, PURÊ (BATATA, JERIMUM, OU MACAXEIRA) E FRUTA. <i>ARROZ, ESTROGONOFÉ DE FRANGO, PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA), E FRUTA.</i>	FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE BOVINA, LEGUMES COZIDOS E SUCO. <i>CARNE BOVINA AO MOLHO. FEIJÃO, LEGUMES COZIDOS, MACARRÃO, SUCO.</i>	FEIJÃO, MACARRÃO, FAROFA, ISCAS DE FIGADO ACEBOLADO E FRUTA. <i>FAROFA, FEIJÃO, FIGADO. FRUTA., MACARRÃO.</i>	PIRÃO DE CARNE BOVINA, ARROZ E LEGUMES COZIDOS E FRUTA <i>ARROZ. LEGUMES COZIDOS, PIRÃO DE CARNE BOVINA E FRUTA</i>	ARROZ, FRANGO, PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) E SUCO <i>ARROZ. FRANGO AO MOLHO, SUCO. PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) E SUCO</i>
LANCHE DA TARDE	TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES <i>(BATATA DOCE, MACAXEIRA, INHAME OU CARÁ) FRANGO AO MOLHO E LEGUMES</i>	MACARRÃO COM SARDINHA <i>MACARRÃO, SARDINHA</i>	CACHORRO QUENTE DE SOJA PÃO, SOJA REFOGADA	RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES <i>RISOTO DE FRANGO COM LEGUMES</i>	CUSCUZ COM OVOS <i>CUSCUZ, OVOS</i>

Composição nutricional (média da semana)

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE SOUZA, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>

CARDÁPIO 2026

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL - FUNDAMENTAL I E II - SEDE E ZONA RURAL - 6 A 15 ANOS

Turno: I - INTEGRAL

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 3

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ	PAPA DE AVEIA <i>PAPA DE AVEIA COM FARINHA DE AVEIA</i>	VITAMINA DE FRUTA SEM AÇÚCAR <i>VITAMINA DE FRUTA</i>	CUSCUZ COM LEITE E FRUTA <i>CUSCUZ COM LEITE E FRUTA</i>	PAPA DE AMIDO COM CACAU <i>PAPA DE AMIDO, CACAU</i>	BANANA COMPRIDA COM OVOS <i>BANANA COMPRIDA COM OVOS MEXIDOS.</i>
ALMOÇO	FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE BOVINA, SALADA CRUA E SUCO <i>CARNE BOVINA AO MOLHO; FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA CRUA, SUCO DA FRUTA</i>	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO AO MOLHO, FAROFA DE CENOURA, SALADA CRUA E FRUTA; <i>ARROZ. FAROFA DE CENOURA, FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO, FRUTA, SALADA CRUA</i>	ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA, SALADA CRUA E FRUTA <i>ARROZ. FEIJÃO, CARNE BOVINA, SALADA CRUA E FRUTA.</i>	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA, PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) E SUCO <i>MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) SUCO DE FRUTA</i>	FEIJÃO, FAROFA, ARROZ, FRANGO AO MOLHO, VINAGRETE E FRUTA; <i>ARROZ. FAROFA, FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO; FRUTA VINAGRETE</i>
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ COM SARDINHA <i>CUSCUZ COM SARDINHA</i>	MUNGUNZÁ <i>MUNGUNZÁ</i>	ARROZ COM LEGUMES, FRANGO COZIDO COM MILHO VERDE <i>ARROZ, LEGUMES FRANGO E MILHO VERDE</i>	TUBÉRCULO COM OVOS <i>OVOS, (BATATA DOCE, INHAME, CARÁ OU MACAXEIRA).</i>	XERÉM COM FRANGO AO MOLHO <i>XERÉM, FRANGO AO MOLHO</i>

Composição nutricional (média da semana)

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-TA65-8356-90F3>

CARDÁPIO 2026

Cardápio: CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL - FUNDAMENTAL I E II - SEDE E ZONA RURAL - 6 A 15 ANOS

Turno: I - INTEGRAL

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 4

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ	CUSCUZ COM LEITE E FRUTA <i>CUSCUZ, LEITE, DE VACA, EM PÓ E FRUTA</i>	BANANA COMPRIDA COM OVOS <i>BANANA COMPRIDA OVOS MEXIDOS*</i>	VITAMINA DE FRUTA SEM AÇÚCAR <i>VITAMINA DE FRUTA, SEM AÇÚCAR</i>	PAPA DE AMIDO COM CACAU <i>PAPA DE AMIDO E CACAU</i>	TUBÉRCULO COM OVOS <i>TUBÉRCULO (MACAXEIRA, INHAME, CARÁ OU BATATA DOCE), OVOS.</i>
ALMOÇO	FEIJÃO, MACARRÃO, FRANGO AO MOLHO, SALADA CRUA E SUCO <i>FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO MACARRÃO SALADA CRUA SUCO DE FRUTA</i>	FEIJÃO, ARROZ, ISCAS DE FÍGADO ACEBOLADO, LEGUMES COZIDOS E FRUTA <i>ARROZ, FEIJÃO, FÍGADO, FRUTA, LEGUMES COZIDOS</i>	MACARRÃO COM ÍSCAS DE FRANGO E SUCO <i>MACARRÃO COM ÍSCAS DE FRANGO, SUCO DE FRUTA</i>	ARROZ, ESTROGONOFE, PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) E FRUTA <i>ARROZ, ESTROGONOFE, FRUTA PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA)</i>	PIRÃO DE CARNE BOVINA, ARROZ E LEGUMES COZIDOS E FRUTA <i>ARROZ LEGUMES COZIDOS PIRÃO DE CARNE BOVINA E FRUTA.</i>
LANCHE DA TARDE	TUBÉRCULO COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES <i>FRANGO AO MOLHO E LEGUMES (MACAXEIRA, BATATA DOCE, INHAME OU CARÁ)</i>	ESCONDIDINHO COM PROTEÍNA DE SOJA <i>INHAME OU CARÁ, SOJA REFOGADA</i>	TUBÉRCULO COM CARNE BOVINA <i>CARNE BOVINA, (MACAXEIRA, BATATA DOCE, INHAME OU CARÁ)</i>	CUSCUZ COM LEITE <i>CUSCUZ Leite de vaca, integral</i>	MACARRÃO COM SARDINHA <i>MACARRÃO, SARDINHA</i>

Composição nutricional (média da semana)

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.idoc.com.br/verificacao/1757-TA65-8356-90F3>

CARDÁPIO 2026

SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO E
ESPORTES



CARUARU
PREFEITURA

Cardápio: CARDÁPIO TEMPO INTEGRAL - FUNDAMENTAL I E II - SEDE E ZONA RURAL - 6 A 15 ANOS

Turno: I - INTEGRAL

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 5

Tipo de refeição	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
LANCHE DA MANHÃ	PAPA DE AVEIA <i>PAPA DE AVEIA COM FARINHA DE AVEIA</i>	VITAMINA DE FRUTA SEM AÇÚCAR <i>VITAMINA DE FRUTA</i>	CUSCUZ COM LEITE E FRUTA <i>CUSCUZ COM LEITE E FRUTA</i>	PAPA DE AMIDO COM CACAU <i>PAPA DE AMIDO, CACAU</i>	BANANA COMPRIDA COM OVOS <i>BANANA COMPRIDA COM OVOS MEXIDOS.</i>
ALMOÇO	FEIJÃO, MACARRÃO, CARNE BOVINA, SALADA CRUA E SUCO <i>CARNE BOVINA AO MOLHO; FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA CRUA, SUCO DA FRUTA</i>	FEIJÃO, ARROZ, FRANGO AO MOLHO, FAROFA DE CENOURA, SALADA CRUA E FRUTA; <i>ARROZ, FAROFA DE CENOURA, FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO, FRUTA, SALADA CRUA</i>	ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA, SALADA CRUA E FRUTA <i>ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA, SALADA CRUA E FRUTA.</i>	MACARRONADA COM CARNE MOÍDA, PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) E SUCO <i>MACARRONADA COM CARNE MOÍDA E PURÊ (BATATA, JERIMUM OU MACAXEIRA) SUCO DE FRUTA</i>	FEIJÃO, FAROFA, ARROZ, FRANGO AO MOLHO, VINAGRETE E FRUTA; <i>ARROZ, FAROFA, FEIJÃO, FRANGO AO MOLHO; FRUTA VINAGRETE</i>
LANCHE DA TARDE	CUSCUZ COM SARDINHA <i>CUSCUZ COM SARDINHA</i>	MUNGUNZÁ <i>MUNGUNZÁ</i>	ARROZ COM LEGUMES, FRANGO COZIDO COM MILHO VERDE <i>ARROZ, LEGUMES FRANGO E MILHO VERDE</i>	TUBÉRCULO COM OVOS <i>OVOS, (BATATA DOCE, INHAME, CARÁ OU MACAXEIRA).</i>	XERÉM COM FRANGO AO MOLHO <i>XERÉM, FRANGO AO MOLHO</i>

Composição nutricional (média da semana)

Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Larissa Alda Silva Nascimento
Gerente de Alimentação Escolar

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE ALEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



CARDÁPIO 2026

Cardápio: CARDAPIO FUNDAMENTAL I E II PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 6 À 15 ANOS

Turno: M - MANHÃ

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 1					
Tipo de refeição	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
LANCHE RECEPTIVO	FRUTA FRUTA*,	VITAMINA DE FRUTA COM AVEIA VITAMINA DE FRUTA	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru	PAPA DE AMIDO COM CACAU PAPA DE AMIDO, CACAU	SUCO
LANCHE DA MANHÃ	CUSCUZ TEMPERADO COM SARDINHA E VERDURAS CUSCUZ, Cebola, crua, Coentro, Sardinha, conserva em óleo, Tomate, com semente, cru	TUBÉRCULO COM CARNE MOÍDA	MUNGUNZÁ MUNGUNZÁ	PIRÃO DE CARNE BOVINA, ARROZ E LEGUMES COZIDOS ARROZ, LEGUMES COZIDOS, PIRÃO DE CARNE BOVINA	XERÉM COM GALINHA AO MOLHO E LEGUMES COZIDOS

Composição nutricional (média da semana)



Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 **Matricula:** 56019-9 **CRN:** 42271

Cardápio: CARDAPIO FUNDAMENTAL I E II PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 6 À 15 ANOS

Turno: M - MANHÃ

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 2					
Tipo de refeição	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
LANCHE RECEPTIVO	SUCO	VITAMINA DE FRUTA COM AVEIA VITAMINA DE FRUTA	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru	PAPA DE AMIDO COM CACAU PAPA DE AMIDO, CACAU	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru
LANCHE DA MANHÃ	CUSCUZ COM LEITE	FRANGO CAIPIRA COM MILHO ARROZ E LEGUMES COZIDOS LEGUMES COZIDOS	TUBÉRCULOS COM OVOS	ISCA DE FÍGADO, ARROZ CENOURA E PURÊ ARROZ COM CENOURA, FIGADO., PURÊ DE BATATA/JERIMUM/MACAXEIRA	SOPA DE CARNE E LEGUMES

Composição nutricional (média da semana)



Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 **Matricula:** 56019-9 **CRN:** 42271

Cardápio: CARDAPIO FUNDAMENTAL I E II PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 6 À 15 ANOS

Turno: M - MANHÃ

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 3					
Tipo de refeição	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
LANCHE RECEPTIVO	SUCO DE FRUTA SUCO DE FRUTA*,	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru	VITAMINA DE BANANA COM CACAU VITAMINA DE FRUTA	PAPA DE AVEIA	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru
LANCHE DA MANHÃ	VIRADO DE FEIJÃO MACASSAR, ARROZ, GUISADO DE SOJA COM LEGUMES E SUCO ARROZ, GUISADO DE SOJA COM LEGUMES, SUCO DE FRUTA, VIRADO DE FEIJÃO MACASSAR	ARROZ, FEIJÃO,CARNE BOVINA E SALADA CRUA	CUSCUZ COM LEITE	RISOTO DE CARNE MOÍDA, LEGUMES E FRUTA FRUTA., RISOTO DE CARNE MOIDA E LEGUMES	CANJA CANJA (ARROZ, FRANGO LEGUMES)*

Composição nutricional (média da semana)



Larissa Alda Silva Nascimento
RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



CARDÁPIO

Cardápio: CARDAPIO FUNDAMENTAL I E II PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 6 À 15 ANOS

Turno: M - MANHÃ

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 4					
Tipo de refeição	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
LANCHE RECEPTIVO	SUCO	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru	VITAMINA DE FRUTA COM AVEIA VITAMINA DE FRUTA	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru	SUCO
LANCHE DA MANHÃ	CUSCUZ COM CARNE MOÍDA	TUBÉRCULOS COM CARNE BOVINA AO MOLHO BATATA DOCE, CARÁ, CARNE BOVINA AO MOLHO, MACAXEIRA	CACHORRO QUENTE	XERÉM COM FRANGO AO MOLHO E LEGUMES	MUNGUNZÁ

Composição nutricional (média da semana)



Larissa Alda Silva Nascimento
RF: 048526414 Matrícula: 56019-9 CRN: 42271

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



CARDÁPIO

Cardápio: CARDAPIO FUNDAMENTAL I E II PARCIAL - ZONA RURAL E URBANA - 6 À 15 ANOS

Turno: M - MANHÃ

Público-alvo: Educação Fundamental Anos Iniciais e Finais

Tipo de cardápio: Específico da escola

Semana 5					
Tipo de refeição	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
LANCHE RECEPTIVO	SUCO DE FRUTA SUCO DE FRUTA	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru	VITAMINA DE FRUTA COM CACAU VITAMINA DE FRUTA	PAPA DE AVEIA	FRUTA: Abacaxi, cru, Banana, prata, crua, Mamão, Formosa, cru, Melancia, crua, Melão, cru
LANCHE DA MANHÃ	VIRADO DE FEIJÃO MACASSAR, ARROZ, GUISADO DE SOJA COM LEGUMES E SUCO ARROZ, GUISADO DE SOJA COM LEGUMES, SUCO DE FRUTA, VIRADO DE FEIJÃO MACASSAR	ARROZ, FEIJÃO, CARNE BOVINA E SALADA CRUA	CUSCUZ COM LEITE	RISOTO DE CARNE MOÍDA E LEGUMES	CANJA CANJA (ARROZ, FRANGO LEGUMES)*

Composição nutricional (média da semana)



Larissa Alda Silva Nascimento

RF: 048526414 **Matrícula:** 56019-9 **CRN:** 42271

CARDÁPIO SEMANAL - UNIDADES DE ACOLHIMENTO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAFÉ DA MANHÃ	FRUTA PÃO OVOS MEXIDOS CARÁ CAFÉ OU CHÁ	FRUTA PÃO LEITE CUSCUZ SUCO OU CHÁ	FRUTA PÃO OVOS MEXIDOS BATATA DOCE CAFÉ OU CHÁ	FRUTA PÃO CARNE MOÍDA CUSCUZ SUCO OU CHÁ	FRUTA PÃO OVOS MEXIDOS MACAXEIRA CAFÉ OU CHÁ	FRUTA PÃO QUEIJO COALHO BANANA COMPRIDA SUCO OU CHÁ	FRUTA PÃO LEITE CUSCUZ SUCO OU CHÁ
LANCHE	VITAMINA DE BANANA	FRUTAS	BISCOITO AMANTEIGADO COM SUCO	VITAMINA DE ABACATE	FRUTAS	BOLO COM SUCO	SALADA DE FRUTAS
ALMOÇO	FRANGO COZIDO XERÉM ARROZ FEIJÃO MULATO SALADA CRUA(TOMATE, ALFACE, PEPINO. CEBOLA) LEGUMES COZIDOS (BATATA, CENOURA, CHUCHU, VAGEM) SUCO OU FRUTA	ISCAS DE CARNE AO MOLHO MACARRÃO AO MOLHO ARROZ FEIJÃO MACASSAR VINAGRETE (TOMATE. CEBOLA, COENTRO) LEGUMES COZIDOS SUCO OU FRUTA	CHARQUE REFOGADA FAROFÁ ARROZ FEIJÃO PRETO SALADA CRUA (TOMATE, ACELGA, PEPINO) PURÊ DE JERIMUM SUCO OU FRUTA	FRANGO ASSADO ESPAGUETE ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO MULATO VINAGRETE (TOMATE. CEBOLA, COENTRO) COUVE FLOR SUCO OU FRUTA	ALMÔNDEGAS DE CARNE E SOJA AO MOLHO MACARRÃO AO MOLHO ARROZ FEIJÃO MACASSAR SALADA CRUA(TOMATE, ALFACE, PEPINO. CEBOLA) PURÊ DE INHAME SUCO OU FRUTA	CARNE COZIDA PIRÃO ARROZ FEIJÃO MULATO VINAGRETE (TOMATE. CEBOLA, COENTRO) LEGUMES COZIDOS SUCO OU FRUTA	ISCAS DE FRANGO MACARRÃO AO MOLHO ARROZ FEIJÃO PRETO SALADA CRUA(TOMATE, ALFACE, PEPINO. CEBOLA) LEGUMES REFOGADOS SUCO OU FRUTA

LANCHE	BOLO DE BANANA	VITAMINA DE BANANA E BOLACHAS	FRUTAS	CANJQUINHA	BISCOITO COM SUCO	BOLO COM SUCO	VITAMINA DE FRUTAS
JANTAR	SOPA DE FEIJÃO PÃO CHÁ	CANJA DE GALINHA TORRADAS CHÁ	SOPA DE LEGUMES PÃO CHÁ	SOPA DE FEIJÃO PÃO CHÁ	SOPA DE CARNE PÃO CHÁ	CANJA DE GALINHA TORRADAS CHÁ	BAIÃO DE DOIS TORRADAS CHÁ
LANCHE	FRUTAS	FRUTAS	FRUTAS	FRUTAS	FRUTAS	FRUTAS	FRUTAS

Elizabeth Regina da Silva

Nutricionista 17599

Memórias de Cálculo



Gêneros Alimentícios - 2026

**SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
COMBATE À FOME**

SOLICITAÇÃO DE DEMANDA PROCESSO CORPORATIVO 2026

(INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DESTACADAS EM CINZA)

1. Objeto: Registro de preços para eventual e futura **aquisição de gêneros alimentícios (não perecíveis e cereais)**, para atendimento das demandas dos órgãos da administração direta da Prefeitura Municipal de Caruaru.

2. Entidade/órgão demandante: Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome.

3. Quantitativos por secretaria/entidade:

a) Estimar o quantitativo a ser solicitado pela secretaria para o ano de 2026;

b) **NÃO ALTERAR OS ITENS;**

c) **NÃO EXCLUIR OS ITENS!** Em caso de o demandante não necessitar do item preencher com '0' (zero).

d) Em caso de **ADIÇÃO DE ITENS**, deverá ser indicado com **destaque em azul**.

CEREAIS						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	SMS	SEDUC	SAS	TOTAL
1	AÇAFRÃO - pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, cheiro e sabor característico do produto, sem adição de sal, embalagem primária de 500g, com identificação do produto, prazo de validade e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa			24	
2	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO – cacau em pó como segundo ingrediente da lista, enriquecido com vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 400g. Apresentação fardo ou caixa com 24 unidades.	fardo/caixa			120	
3	AÇÚCAR CRISTAL - Branco de 1ª qualidade, não escurecido, acondicionado em embalagem primária plástica de 1 Kg (um quilo), com todas as informações de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			720	
4	ADOÇANTE ARTIFICIAL - Adoçante	caixa			30	

	dietético líquido a base de stévia, sem a presença de outros adoçantes; embalagens conservadas, contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem primária contendo 100 ml cada. Apresentação caixa com 12 unidades.				
5	ALECRIM - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa		0	
6	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo, extraído do milho para preparo de mingau. Aspecto, cor branca, não escurecida, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14%. Isento de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Na embalagem deverá conter identificação, lote, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa		120	
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros, subgrupo parboilizado integral, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo		12	
8	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo		960	
9	BASE PARA PURÊ DE BATATAS -constituído de batatas, estabilizante, pirofosfatodissódico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxo, antioxidantes ácido cítrico, dióxido de enxofre e corante natural de cúrcuma. Embalagem primária de 1000g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa		12	
10	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR CHOCOLATE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha	caixa		1200	



	de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. caixa com 30 unidades.					
11	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR COCO - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	caixa			1200	
12	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR LEITE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	caixa			1200	
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa			720	
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Bolacha salgada tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho / sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa			720	

15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL – Bolacha salgada, tipo cream- cracker - INTEGRAL . Composição básica: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, contendo fibras e isento de gordura trans. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa			20	
16	BISCOITO TIPO SORTIDO – Embalagem: Caixa com 12x350g, contendo a identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa e MS. Validade mínima de 06 meses da data de fabricação.	caixa			250	
17	CAFÉ – Café em pó, torrado e moído, com pó de cheiro agradável e característica de grãos torrados e moídos, com selo de pureza ABIC ou na ausência deste, comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para café por meio de laudo técnico ou certificação reconhecida. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica, íntegra e resistente de 250 g. Apresentação fardo ou caixa com 20 unidades.	fardo/caixa			960	
18	CALDO DE CARNE EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, armazenado em embalagem primária resistente de 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa			0	
19	CALDO DE GALINHA EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, embalagem primária resistente de 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa			0	
20	CANELA EM PÓ – Produto em pó fino, com cheiro característico, sem presença de sujidades ou materiais estranhos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem primária de 35g. Apresentação caixa ou fardo com 12 unidades.	caixa/fardo			100	
21	CATCHUP TRADICIONAL - De tomate fresco, composição: tomate, sal e condimentos, aspecto físico pasta tipo industrial. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Com registro no órgão competente. Embalagem primária de 500g.	caixa			85	

	Validade mínima de 6 meses. Apresentação caixa com 24 unidades.					
22	CHÁ DE BOLDO – Constituído de folhas secas de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa			60	
23	CHÁ DE CAMOMILA – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em saches individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa			60	
24	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa			60	
25	CHÁ DE ERVA-DOCE – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em saches individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa			60	
26	COLORÍFICO SEM SAL – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos. Não deverá conter sal. Na embalagem deverá conter a data de validade e fabricação; validade de no mínimo 6 (seis) meses. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	fardo			240	
27	CONDIMENTO A BASE DE COMINHO – 100% caminho em pó, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos, de acordo com as	fardo			60	

	normas vigentes. O prazo de validade deverá ser de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.					
28	CREME DE CEBOLA - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, cebola, sal, gordura vegetal hidrogenada, proteína vegetal hidrolisada, açúcar e pimenta do reino e realçadores de sabor. Embalagem primária de 1 kg (um quilo). Apresentação caixa com 10 unidades.	caixa			20	
29	CREME DE LEITE UHT - homogeneizado, apresentando teor de matéria gorda de aproximadamente 20% de gordura, sem gordura vegetal, embalado em caixa cartonada, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 200g. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa			250	
30	DOCE EM CORTE DE BANANA (BANANADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de 500g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa			0	
31	DOCE EM CORTE DE GOIABA (GOIABADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de 500 g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa			180	
32	DUETO (milho verde e ervilha) – Em grãos selecionados, latas ou sachês contendo 200g (peso drenado), em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde e ervilha, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechado nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. A embalagem deverá conter informações nutricionais. A validade mínima do produto deverá ser de 6 (seis) meses. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa			360	
33	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PA ou sachê; na	Caixa			360	

	embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 340g. Caixa com 24 unidades.					
34	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PAK; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1kg. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa			0	
35	FARINHA DE AVEIA - produto com 100% farinha de aveia, sem adição de outros ingredientes, apresentando em sua embalagem informações nutricionais, número de lote e as datas de fabricação e validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 170 g. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa			120	
36	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, seca, fina, branca; isenta de sujidades ou materiais estranhos; acondicionada em saco transparente pesando 1 kg; data de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			180	
37	FARINHA DE TRIGO – Com fermento especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidades. Embalagem em plástico transparente, atóxico. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária de 1kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo			360	
38	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Fina de primeira qualidade com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Na rotulagem deverá conter dados sobre a resolução vigente (RDC N° 26 DE 2015). Fardo com 10 pacotes de 1kg	fardo			60	
39	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo			360	

40	FARINHA LÁCTEA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS – Produto em pó enriquecido com vitaminas e ferro, isenta de sujidades, sabor original com característica própria para o preparo instantâneo de mingaus, papas e outras preparações. Embalagem em sachê com 200g. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Caixa com 24 unidades.	caixa			50	
41	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - Feijão carioca tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			600	
42	FEIJÃO MACASSAR – Feijão macassar, tipo 1, constituído de grãos integrais sadios e de rápido cozimento. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			240	
43	FEIJÃO PRETO - Feijão preto tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			240	
44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para Bolo, embalagem de 100g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa			100	
45	FERMENTO SECO , biológico em pó, para pães e massas panificáveis. Embalado a vácuo em papel alumínio, embalagem contendo 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Caixa com 24 unidades.	caixa			60	
46	FLOCOS DE ARROZ - tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			0	

47	FLOCOS DE MILHO – farinha de milho flocada, na cor amarela, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, sem sal, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 185500g. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			1000	
48	LEITE CONDENSADO - embalagem Tetrapak de 395g, sem gordura vegetal, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 (seis) meses da data de fabricação. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa			300	
49	LEITE DE COCO – Leite de coco, com baixo teor de gordura, pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Embalagem primária de plástico de 500 ml. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	fardo/caixa			200	
50	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO - Leite em pó desnatado instantâneo fortificado com ferro e vitaminas, acondicionados em pacotes em recipientes herméticos. Validade de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem primária de 200g. Apresentação fardo com 50 unidades.	fardo			20	
51	LEITE EM PÓ INTEGRAL EM LATA SEM LACTOSE – Leite em pó integral, zero lactose, rico em vitaminas A, C, D, E, zinco, ferro e cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 300 g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Caixas com 12 unidades.	caixa			24	
52	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 200 g. Contendo de 6,8 a 7,0 g de proteína, 6,9 g gorduras totais, livre de gorduras trans, 237mg de cálcio para uma porção de 26 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 50 unidades.	fardo			700	
53	LEITE INTEGRAL UHT – Leite longa vida integral, tetra pak, caixas contendo 1 litro- fonte	caixa			240	

	natural de proteínas e cálcio, Composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem contendo informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Com validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Caixa com 12 unidades.				
54	MACARRÃO INTEGRAL - tipo espaguete fino, com farinha integral, enriquecido com ferro, Unidades com 500g. Fardo com 30 unidades.	fardo		24	
55	MACARRÃO ESPAGUETE – tipo espaguete, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem. O produto deverá estar de acordo com as legislações vigentes. Embalagem primária plástica de 400 g. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo		1000	
56	MACARRÃO PARAFUSO - Tipo parafuso, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem, massa curta. Embalagem primária de 400g, invioladas. Produto sem presença de insetos e impurezas. O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo		600	
57	MAIONESE – Emulsão cremosa, obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos. Contendo substâncias comestíveis e corantes, apresentando consistência cremosa e cor amarela claro, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem primária de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa		180	
58	MARGARINA – Margarina cremosa com adição de sal e isenta de gordura trans, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Produto com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa		720	
59	MARGARINA LIGHT SEM SAL – Composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado	caixa		0	

	reconstituído, soro de leite em pó reconstituído. Estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico. Conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, antioxidantes edta, tbhq e bht, aroma idêntico ao natural de manteiga, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Sem glúten. SEM SAL. Isenta de gordura trans. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 250g. Apresentação caixa com 24 unidades.				
60	MASSA PARA LASANHA - Massa pré cozida formato lasanha, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica de 200g, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa		72	
61	MILHO EM CONSERVA - ingredientes grãos de milho cozido/água e sal, prazo de validade 2 anos. Embalagem com dizeres de rotulagem; de acordo com legislação em vigor; embalagem de 170g. Caixa com 24 unidades.	caixa		120	
62	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, selecionados e polidos, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade, que deve ser no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo		120	
63	MILHO PARA PIPOCA - Milho, de primeira qualidade, apresentando, cor, cheiro e sabor próprio; ausência de umidade, sujidades e outros materiais estranhos; embalado em sacos plásticos ,transparente e atóxico. Na embalagem deve conter data de fabricação e validade. Embalagem primária de 500 g. Validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo		60	
64	MISTURA PARA CANJIQUINHA – Mistura para o preparo de canjiquinha contendo fubá enriquecido com ferro, açúcar, fécula de mandioca e sal, aromatizantes, sem glúten. Embalagem primária de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Apresentação caixa com 50 unidades.	caixa		240	
65	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor tradicional.	caixa		36	

	Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.				
66	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor chocolate. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa		36	
67	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor morango. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa		36	
68	MISTURA PRONTA PARA PÃO FRANCÊS - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizantes: Ester de ácido diacetil tartárico, mono e diglicerídios de ácidos graxos, ou estearoil-2 lactil, lactato de cálcio ou polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico/ou azodicarbonamida. Saco com 25 quilos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	saco		1200	
69	MOLHO DE MOSTARDA AMARELA - contendo semente de mostarda, vinagre, açúcar, cúrcuma, com cor e sabor característico. Envasado em embalagem plástica de 200g, devendo conter informações marca, informações nutricionais, peso, lote e validade que deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa		60	
70	ÓLEO DE SOJA REFINADO – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 900ml. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa		500	
71	ÓREGANO - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10 g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa		48	
72	PÁPRICA DEFUMADA - Condimento em pó, puro (sem adição de amido), com sabor e odor característico, isento de sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem primária de 500g, com identificação do produto, marca do	caixa		12	

	fabricante, prazo de validade e peso. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com aproximadamente 12 unidades.					
73	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – pó para preparo de gelatina, vários sabores, com sabor e odor característicos, isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primária de 20g, com validade mínima de 6 (seis) meses após data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 15 unidades.	caixa			48	
74	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Proteína texturizada de soja enriquecida com vitaminas e minerais. Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.), contendo 50% de proteína, 15% de lipídios, 27 % glicídios e 4% de fibra bruta. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo			60	
75	QUEIJO PARMESÃO RALADO , produto a base de leite, queijo parmesão ralado ou uma combinação de outros queijos e entre eles, queijo parmesão, e conservantes. Embalado automaticamente sem contato manual. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 50 g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa			200	
76	REFRIGERANTE DE LARANJA - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de laranja, aroma natural de laranja, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas “PET” com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo			500	
77	REFRIGERANTE TIPO COLA - - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas “PET” com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo			500	
78	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas “PET” com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a	fardo			500	

	Lei Federal nº 8.918/94.					
79	SAL – Sal refinado, com adição de iodo de acordo com legislação, com no mínimo 96,8 % de cloreto de sódio e sais de iodo. Acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com identificação de marca, fabricante, peso, lote e validade, que deve ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo			180	
80	SARDINHA EM CONSERVA – Preparada com pescado fresco, limpo, inteiro (não ralado) evisceradas, cozidos e imersas em óleo comestível contendo naturalmente Omega 3. Acondicionadas em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária de 125 g de peso líquido com tampa abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência: informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e deverá ter registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 50 unidades.	caixa			720	
81	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característicos da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo			0	
82	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR GOIABA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo			0	
83	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR UVA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo			0	
84	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor laranja, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação	caixa			1200	

	dos ingredientes e composição nutricional Embalagem caixa c/ 24x 200ml					
85	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor morango, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional Embalagem caixa c/ 24x 200ml	caixa			1200	
86	SUCO PRONTO PARA BEBER , sabor Uva, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses. Embalagem caixa c/ 24x 200ml.	caixa			1200	
87	VINAGRE DE ÁLCOOL – Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500ml. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo			360	
88	XERÉM DE MILHO – De 1ª qualidade, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo			60	
89 (Sugestão de alteração da redação do item 74)	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Proteína texturizada de soja enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor carne bovina. Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.), contendo 50% de proteína, 15% de lipídios, 27 % glicídios e 4% de fibra bruta. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo			60	
90	CHOCOLATE TIPO GRANULADO , preparado com cacau, açúcar, leite, manteiga de cacau e outras substâncias, embalado em pacote de 500 gr. Caixa com 24 unidades.	Caixa/fardo			48	
91	COCO RALADO - coco ralado sem adição de açúcar, embalagem de 100gr. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Caixa com 24 unidades.	Caixa			60	

4. Justificativa para o dimensionamento da demanda:

A estimativa de consumo para os próximos 12 meses foi elaborada com base em dados históricos de consumo, relatórios de estoque, projeções atualizadas de atendimento e nas metas

de expansão, novos projetos e ações realizadas pela Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome. O dimensionamento dos quantitativos considerou a média de consumo necessária para atender a população assistida pelos principais equipamentos sociais, a exemplo dos SCFVs (Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos); Casas de Acolhimento I, II e III; Centro POP; Unidades de Acolhimento Institucional para Adultos e Famílias em Situação de Rua, nas modalidades Pernoite (antigo Albergue Municipal) e Integral; Bolsa Família/Auxílio Brasil; CRAS (Centro de Referência de Assistência Social) e CREAS (Centro de Referência Especializado de Assistência Social); FASUAS (Fábrica de Alimentos do Sistema Único de Assistência Social); além das Cozinhas Comunitárias, que atualmente temos duas unidades em funcionamento e a previsão de inauguração de mais duas unidades; e um Restaurante Popular, que também possui previsão de inauguração de uma unidade, ambos nesse ano de 2026; que desempenham papel fundamental no atendimento à população em situação de vulnerabilidade, dentre outras demandas pontuais.

Neste ano, a Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome irá ampliar de forma significativa a sua rede de equipamentos, buscando atender de maneira mais abrangente a crescente demanda da população em situação de vulnerabilidade. Essa expansão inclui a inauguração de novas cozinhas comunitárias e de um restaurante popular, bem como o fortalecimento de serviços já existentes, como as unidades de acolhimento e os SCFVs. Com o aumento do número de equipamentos, eleva-se também a necessidade de gêneros alimentícios, a fim de garantir o adequado atendimento à população assistida.

Assim, na apuração dos quantitativos, foram avaliados:

- O consumo registrado nos últimos 12 meses, ajustado para variações sazonais e períodos de maior demanda;
- A capacidade produtiva mensal da FASUAS e o impacto das Cozinhas Comunitárias, que estão em funcionamento;
- A frequência das atividades coletivas realizadas nos equipamentos, especialmente nos centros de referência (CRAS e CREAS) e SCFVs;
- As metas de expansão e os novos projetos previstos para este ano e o impacto da inauguração de novas cozinhas comunitárias e do restaurante popular.

Além disso, a ampliação da rede de equipamentos e o aumento da demanda por refeições exigem a aquisição de gêneros alimentícios essenciais, indispensáveis para garantir a qualidade e a segurança alimentar. O crescimento no volume de refeições a serem preparadas demanda

um abastecimento contínuo e adequado de insumos, assegurando a oferta de alimentos nutritivos e de qualidade para a população.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	DEMANDA PREVISTA 2024	PREGÃO 90020/202 5 UC/E	PROC. 2026
1	AÇAFRÃO - pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, cheiro e sabor característico do produto, sem adição de sal, embalagem primária de 500g, com identificação do produto, prazo de validade e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	40	12	24
2	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO – cacau em pó como segundo ingrediente da lista, enriquecido com vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 400g. Apresentação fardo ou caixa com 24 unidades.	fardo/caixa	276	120	120
3	AÇÚCAR CRISTAL - Branco de 1ª qualidade, não escurecido, acondicionado em embalagem primária plástica de 1 Kg (um quilo), com todas as informações de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	725	600	720
4	ADOÇANTE ARTIFICIAL - Adoçante dietético líquido a base de stévia, sem a presença de outros adoçantes; embalagens conservadas, contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem primária contendo 100 ml cada. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	30	30	30
5	ALECRIM - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	0	0	0

6	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo, extraído do milho para preparo de mingau. Aspecto, cor branca, não escurecida, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14%. Isento de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Na embalagem deverá conter identificação, lote, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	120	120	120
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros, subgrupo parboilizado integral, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	2	12	12
8	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	300	600	960
9	BASE PARA PURÊ DE BATATAS -constituído de batatas, estabilizante, pirofosfatodissódico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxo, antioxidantes ácido cítrico, dióxido de enxofre e corante natural de cúrcuma. Embalagem primária de 1000g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa	0	0	12
10	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR CHOCOLATE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano	caixa	0	1200	1200

	com os registros obrigatórios do ministério competente. caixa com 30 unidades.				
11	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR COCO - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	caixa	1200	1200	1200
12	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR LEITE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	caixa	1200	1200	1200
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	950	720	720
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Bolacha salgada tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho / sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de	caixa	720	720	720

	características organolépticas anormais. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.				
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL – Bolacha salgada, tipo cream-cracker - INTEGRAL. Composição básica: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, contendo fibras e isento de gordura trans. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	720	20	20
16	BISCOITO TIPO SORTIDO – Embalagem: Caixa com 12x350g, contendo a identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa e MS. Validade mínima de 06 meses da data de fabricação.	caixa	350	250	250
17	CAFÉ – Café em pó, torrado e moído, com pó de cheiro agradável e característica de grãos torrados e moídos, com selo de pureza ABIC ou na ausência deste, comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para café por meio de laudo técnico ou certificação reconhecida. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica, íntegra e resistente de 250 g. Apresentação fardo ou caixa com 20 unidades.	fardo/caixa	720	720	960
18	CALDO DE CARNE EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, armazenado em embalagem primária resistente de 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa	30	0	0
19	CALDO DE GALINHA EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, embalagem primária resistente de 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa	30	0	0
20	CANELA EM PÓ – Produto em pó fino, com cheiro característico, sem presença de sujidades ou materiais estranhos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	caixa/fardo	70	100	100

	com validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem primária de 35g. Apresentação caixa ou fardo com 12 unidades.				
21	CATCHUP TRADICIONAL - De tomate fresco, composição: tomate, sal e condimentos, aspecto físico pasta tipo industrial. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Com registro no órgão competente. Embalagem primária de 500g. Validade mínima de 6 meses. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	85	85	85
22	CHÁ DE BOLDO – Constituído de folhas secas de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	60	60	60
23	CHÁ DE CAMOMILA – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em saches individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	60	60	60
24	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	60	60	60
25	CHÁ DE ERVA-DOCE – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em saches individuais. Na embalagem deve conter a data de	caixa	60	60	60

	fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.				
26	COLORÍFICO SEM SAL – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos. Não deverá conter sal. Na embalagem deverá conter a data de validade e fabricação; validade de no mínimo 6 (seis) meses. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	fardo	100	180	240
27	CONDIMENTO A BASE DE COMINHO – 100% caminho em pó, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos, de acordo com as normas vigentes. O prazo de validade deverá ser de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	fardo	55	60	60
28	CREME DE CEBOLA - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, cebola, sal, gordura vegetal hidrogenada, proteína vegetal hidrolisada, açúcar e pimenta do reino e realçadores de sabor. Embalagem primária de 1 kg (um quilo). Apresentação caixa com 10 unidades.	caixa	18	20	20
29	CREME DE LEITE UHT -homogeneizado, apresentando teor de matéria gorda de aproximadamente 20% de gordura, sem gordura vegetal, embalado em caixa cartonada, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 200g. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa	215	250	250
30	DOCE EM CORTE DE BANANA (BANANADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de 500g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	120	0	0

31	DOCE EM CORTE DE GOIABA (GOIABADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de 500 g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	125	150	180
32	DUETO (milho verde e ervilha) – Em grãos selecionados, latas ou sachês contendo 200g (peso drenado), em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde e ervilha, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechado nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. A embalagem deverá conter informações nutricionais. A validade mínima do produto deverá ser de 6 (seis) meses. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	240	360	360
33	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PA ou sachê; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 340g. Caixa com 24 unidades.	Caixa	285	360	360
34	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PAK; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1kg. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	0	360	0
35	FARINHA DE AVEIA - produto com 100% farinha de aveia, sem adição de outros ingredientes, apresentando em sua embalagem informações nutricionais, número de lote e as datas de fabricação e validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 170 g. Apresentação caixa com 24	caixa	180	120	120



	unidades.				
36	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, seca, fina, branca; isenta de sujidades ou materiais estranhos; acondicionada em saco transparente pesando 1 kg; data de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	90	120	180
37	FARINHA DE TRIGO – Com fermento especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidades. Embalagem em plástico transparente, atóxico. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem primária de 1kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	360	360	360
38	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Fina de primeira qualidade com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primaria: sacos de papel de 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Na rotulagem deverá conter dados sobre a resolução vigente (RDC Nº 26 DE 2015). Fardo com 10 pacotes de 1kg	fardo	24	24	60
39	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	360	360	360
40	FARINHA LÁCTEA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS – Produto em pó enriquecido com vitaminas e ferro, isenta de sujidades, sabor original com característica própria para o preparo instantâneo de mingaus, papas e outras preparações. Embalagem em sachê com 200g. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Caixa com 24 unidades.	caixa	50	50	50
41	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I - Feijão carioca tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data	fardo	180	400	600

	de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.				
42	FEIJÃO MACASSAR – Feijão macassar, tipo 1, constituído de grãos integrais sadios e de rápido cozimento. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	120	120	240
43	FEIJÃO PRETO - Feijão preto tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	96	120	240
44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para Bolo, embalagem de 100g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	48	72	100
45	FERMENTO SECO , biológico em pó, para pães e massas panificáveis. Embalado a vácuo em papel alumínio, embalagem contendo 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Caixa com 24 unidades.	caixa	36	60	60
46	FLOCOS DE ARROZ - tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	0	0	0
47	FLOCOS DE MILHO – farinha de milho flocada, na cor amarela, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, sem sal, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data	fardo	900	600	1000

	de 100 entrega. Embalagem primária de 185500g. Apresentação fardo com 30 unidades.				
48	LEITE CONDENSADO - embalagem Tetrapak de 395g, sem gordura vegetal, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 (seis) meses da data de fabricação. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa	270	300	300
49	LEITE DE COCO – Leite de coco, com baixo teor de gordura, pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Embalagem primária de plástico de 500 ml. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	fardo/caixa	150	200	200
50	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO - Leite em pó desnatado instantâneo fortificado com ferro e vitaminas, acondicionados em pacotes em recipientes herméticos. Validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 200g. Apresentação fardo com 50 unidades.	fardo	2	20	20
51	LEITE EM PÓ INTEGRAL EM LATA SEM LACTOSE – Leite em pó integral, zero lactose, rico em vitaminas A, C, D, E, zinco, ferro e cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 300 g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Caixas com 12 unidades.	caixa	5	24	24
52	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 200 g. Contendo de 6,8 a 7,0 g de proteína, 6,9 g gorduras totais, livre de gorduras trans, 237mg de cálcio para uma porção de 26 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 50 unidades.	fardo	450	600	700
53	LEITE INTEGRAL UHT – Leite longa vida integral, tetra pak, caixas contendo 1 litro- fonte natural de proteínas e cálcio, Composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de	caixa	480	240	240

	proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem contendo informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Com validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Caixa com 12 unidades.				
54	MACARRÃO INTEGRAL - tipo espaguete fino, com farinha integral, enriquecido com ferro, Unidades com 500g. Fardo com 30 unidades.	fardo	24	240	24
55	MACARRÃO ESPAGUETE - tipo espaguete, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem. O produto deverá estar de acordo com as legislações vigentes. Embalagem primária plástica de 400 g. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	370	500	1000
56	MACARRÃO PARAFUSO - Tipo parafuso, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem, massa curta. Embalagem primária de 400g, invioladas. Produto sem presença de insetos e impurezas. O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	370	370	600
57	MAIONESE – Emulsão cremosa, obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos. Contendo substâncias comestíveis e corantes, apresentando consistência cremosa e cor amarela claro, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem primária de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	100	150	180
58	MARGARINA – Margarina cremosa com adição de sal e isenta de gordura trans, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Produto com registro	caixa	700	700	720

	no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Apresentação caixa com 24 unidades.				
59	MARGARINA LIGHT SEM SAL – Composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído. Estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico. Conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, antioxidantes edta, tbhq e bht, aroma idêntico ao natural de manteiga, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Sem glúten. SEM SAL. Isenta de gordura trans. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 250g. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	12	0	0
60	MASSA PARA LASANHA - Massa pré cozida formato lasanha, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica de 200g, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	50	72	72
61	MILHO EM CONSERVA - ingredientes grãos de milho cozido/água e sal, prazo de validade 2 anos. Embalagem com dizeres de rotulagem; de acordo com legislação em vigor; embalagem de 170g. Caixa com 24 unidades.	caixa	120	120	120
62	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, selecionados e polidos, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade, que deve ser no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	120	120	120
63	MILHO PARA PIPOCA - Milho, de primeira qualidade, apresentando, cor, cheiro e sabor próprio; ausência de umidade, sujidades e outros materiais estranhos; embalado em sacos plásticos ,transparente e atóxico. Na embalagem deve conter data de fabricação e validade. Embalagem primária de 500 g.	fardo	60	60	60

	Validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.				
64	MISTURA PARA CANJIQUINHA – Mistura para o preparo de canjiquinha contendo fubá enriquecido com ferro, açúcar, fécula de mandioca e sal, aromatizantes, sem glúten. Embalagem primária de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Apresentação caixa com 50 unidades.	caixa	85	240	240
65	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor tradicional. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	36	36	36
66	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor chocolate. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	0	36	36
67	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor morango. Embalagem primária de 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	0	36	36
68	MISTURA PRONTA PARA PÃO FRANCÊS - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizantes: Ester de ácido diacetil tartárico, mono e diglicerídios de ácidos graxos, ou estearoil-2 lactil, lactato de cálcio ou polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico/ou azodicarbonamida. Saco com 25 quilos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	saco	1200	1200	1200
69	MOLHO DE MOSTARDA AMARELA - contendo semente de mostarda, vinagre, açúcar, cúrcuma, com cor e sabor característico. Envasado em embalagem plástica de 200g, devendo conter informações marca, informações nutricionais, peso, lote e validade que deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	120	60	60

70	ÓLEO DE SOJA REFINADO – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 900ml. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	400	400	500
71	ÓREGANO - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10 g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	48	48	48
72	PÁPRICA DEFUMADA - Condimento em pó, puro (sem adição de amido), com sabor e odor característico, isento de sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem primária de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com aproximadamente 12 unidades.	caixa	0	12	12
73	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – pó para preparo de gelatina, vários sabores, com sabor e odor característicos, isento de sujeira, parasitas e larvas. Embalagem primária de 20g, com validade mínima de 6 (seis) meses após data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 15 unidades.	caixa	48	48	48
74	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Proteína texturizada de soja enriquecida com vitaminas e minerais. Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.), contendo 50% de proteína, 15% de lipídios, 27 % glicídios e 4% de fibra bruta. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	60	60	60
75	QUEIJO PARMESÃO RALADO , produto a base de leite, queijo parmesão ralado ou uma combinação de outros queijos e entre eles, queijo parmesão, e conservantes. Embalado automaticamente sem contato manual. Validade mínima de 6	caixa	200	200	200

	(seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 50 g. Apresentação caixa com 20 unidades.				
76	REFRIGERANTE DE LARANJA - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de laranja, aroma natural de laranja, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	600	600	500
77	REFRIGERANTE TIPO COLA - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	600	600	500
78	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	600	600	500
79	SAL – Sal refinado, com adição de iodo de acordo com legislação, com no mínimo 96,8 % de cloreto de sódio e sais de iodo. Acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com identificação de marca, fabricante, peso, lote e validade, que deve ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	80	180	180
80	SARDINHA EM CONSERVA – Preparada com pescado fresco, limpo, inteiro (não ralado) evisceradas, cozidos e imersas em óleo comestível contendo naturalmente Omega 3. Acondicionadas em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária de 125 g de peso líquido com tampa abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência: informação nutricional, nº de lote, data de validade,	caixa	250	360	720

	quantidade do produto e deverá ter registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 50 unidades.				
81	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característicos da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	0	0	0
82	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR GOIABA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	0	0	0
83	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR UVA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet de 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	0	0	0
84	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor laranja, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem caixa c/ 24x 200ml	caixa	100	1200	1200
85	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor morango, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem caixa c/ 24x 200ml	caixa	100	1200	1200
86	SUCO PRONTO PARA BEBER , sabor Uva, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses. Embalagem caixa c/ 24x 200ml.	caixa	100	1200	1200

87	VINAGRE DE ÁLCOOL – Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500ml. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	-	360	360
88	XERÉM DE MILHO – De 1ª qualidade, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	-	60	60
89 (Sugestão de alteração da redação do item 74)	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Proteína texturizada de soja enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor carne bovina. Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.), contendo 50% de proteína, 15% de lipídios, 27 % glicídios e 4% de fibra bruta. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	-	-	60
90	CHOCOLATE TIPO GRANULADO , preparado com cacau, açúcar, leite, manteiga de cacau e outras substâncias, embalado em pacote de 500 gr. Caixa com 24 unidades.	Caixa/fardo	-	-	48
91	COCO RALADO - coco ralado sem adição de açúcar, embalagem de 100gr. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Caixa com 24 unidades.	Caixa	-	-	60

Esse investimento é crucial para o fortalecimento das ações de combate à fome, garantindo a continuidade e a ampliação dos serviços ofertados pela Secretaria. Assim, será possível atender a todos com eficiência, qualidade e segurança alimentar e nutricional, respeitando os princípios de economicidade e responsabilidade na gestão pública, e garantindo o suprimento adequado e contínuo para cada equipamento e serviço.

5. Local e Periodicidade de entrega:

A periodicidade das entregas se dará ante a demanda dos Equipamentos Sociais atendidos. As entregas deverão ser realizadas no Almoxarifado Central, sito à Rua José Chagas Filho, 242, Jardim Panorama, Caruaru/PE, CEP: 55044-050, das 8h às 15h.



6. Indicação do Gestor e Fiscal e respectivos suplentes

Gestor: Elizabeth Regina da Silva, matrícula nº 52.660-7

Suplente de Gestor: Priscila Dolores Sales de Azevedo, Matrícula nº 55.999-2

Fiscal: Pamela Bezerra Guedes, Matrícula nº 56.064-1

Suplente de Fiscal: Mayara Morgana Costa Silva, Matricula nº 55.999-1

7. Indicação das dotações orçamentárias

8. Responsável pela informação

Paulo Augusto Santos Silva, Gerente Geral da SAS, matrícula nº 55.998-8;
Elizabeth Regina da Silva, Nutricionista, matrícula nº 52.660-7.

SOLICITAÇÃO DE DEMANDA PROCESSO CORPORATIVO 2026

(INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DESTACADAS EM CINZA)

1. Objeto: Registro de preços para eventual e futura **aquisição de gêneros alimentícios (gênero animal e embutido)**, para atendimento das demandas dos órgãos da administração direta da Prefeitura Municipal de Caruaru.

2. Entidade/órgão demandante: Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome.

3. Quantitativos por secretaria/entidade:

a) Estimar o quantitativo a ser solicitado pela secretaria para o ano de 2026;

b) **NÃO ALTERAR OS ITENS;**

c) **NÃO EXCLUIR OS ITENS!** Em caso de o demandante não necessitar do item preencher com '0' (zero).

d) Em caso de **ADIÇÃO DE ITENS**, deverá ser indicado com **destaque em azul**.

ORIGEM ANIMAL						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	SAS	SMS	SEDUC	TOTAL
1	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - de carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Embalada a vácuo, em saco plástico, em caixas lacradas, pacotes com aproximadamente 2,5kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	1200			
2	CARNE BOVINA TIPO ACÉM TRASEIRO (SEM OSSO) - in natura, resfriado e embalado a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Sem osso, com percentual máximo de 10% de gordura por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	10000			

3	CARNE BOVINA TIPO ACÊM (COM OSSO) – in natura, resfriado e embalado a vácuo, sem a presença de ossos inteiros, com peças de aproximadamente 25 cm. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou estadual, lote e validade. Com osso, com percentual máximo de 10% de gordura e osso por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	8000		
4	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA – Primeira qualidade, moída, in natura, congelada (com peças que podem ser dos seguintes cortes: lagarto, coxão mole, patinho, contra-filé e alcatra). Sem temperos, molhos, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita é de 8%. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem primaria com peso líquido de aproximadamente 1kg em material plástico de polietileno, atóxico, á vácuo e resistente, Embalagem integra sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água ou gelo. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primaria deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas	KG	10000		

	com peso líquido de aproximadamente 10kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá apresentar data de fabricação de no máximo seis meses da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C.				
5	CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE (DIANTEIRA) - produto preparado com carne bovina tipo charque, dianteira, de primeira qualidade, sem excesso de gordura, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhas, acondicionada e embalada a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Pacote com aproximadamente 05 kg, saco plástico fechado à vácuo, em caixa de papelão, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	5000		
6	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelada in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e material estranhos, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente e atóxico. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada e em saco plástico polietileno, transparente e atóxico, e embalada em caixa com aproximadamente 20kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	12000		
7	FÍGADO BOVINO-Miúdo congelado de bovino, de 1ª qualidade, de aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas, acondicionado, à vácuo, em saco plástico polietileno transparente e atóxico. Apresentando Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, porcionado em embalagem de aproximadamente	KG	8500		

	1KG, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.					
8	HAMBURGUER BOVINO - congelado de 1ª qualidade, peça com 56 gramas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Embalados individualmente em plástico transparente e acondicionados em caixas com até 36 unidades de 56g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	1000			
9	LINGÜIÇA FRESCAL – do tipo toscana, de frango, não picante, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Caixa com 04 pacotes com 5 kg, cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2000			
10	PEITO DE FRANGO COM OSSO- congelado in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal e Estadual, lote e validade. Acondicionado em sacos transparentes atóxico, congelado, embalado em caixa com aproximadamente 20 kg., com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	7000			
11	PEIXE – TIPO POLACA, em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150 gramas por unidade, congelado, em embalagem primária contendo aproximadamente 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	5000			
12	SALSICHA - composta de carne bovina e toucinho, fresca com condimentos triturados, misturados, cozidos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada em embalagem	KG	2000			

	própria, pesando aproximadamente 50g por unidade, caixa com aproximadamente 04 pacotes de aproximadamente 5 kg cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.					
13	CARNE BOVINA TIPO PATINHO – Carne vermelha bovina de primeira qualidade, sem osso, em peça inteira resfriado, com no máximo 8% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem aparas ou contra peso. Acondicionado em embalagem de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	7200			
14	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Resfriado, em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura, selo do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	10000			
15	FRANGO INTEIRO SEMIPROCESSADO: De primeira qualidade, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, sem miúdos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1,2 e 1,8 kg a peça, e acondicionado também em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	4000			
16	FRANGO (SOBRECORA) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria	KG	6000			

	sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com pesagem média da peça de 250g. Embalagem a vácuo em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.				
17	OVO DE GALINHA - de primeira qualidade, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandeja com 30 (trinta) unidades respeitando a legislação em vigor.	BANDEJ A	5000		
18	CARNE DE OVINO - CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUIADO) Carne vermelha de ovino, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com percentual Máximo de 5% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos do corte do quarto dianteiro e traseiro do ovino como: músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Congeladas em embalagens com peso de 3kg a 5kg, transparentes e atóxicas, a vácuo. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. E apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do órgão de Fiscalização Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas de portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária.	KG	0		

4. Justificativa para o dimensionamento da demanda:

A estimativa de consumo para os próximos 12 meses foi elaborada com base em dados históricos de consumo, relatórios de estoque, projeções atualizadas de atendimento e nas metas de expansão, novos projetos e ações realizadas pela Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome. O dimensionamento dos quantitativos considerou a média de consumo necessária para atender a população assistida pelos principais equipamentos sociais, a exemplo dos SCFVs (Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos); Casas de Acolhimento I, II e III; Centro POP; Unidades de Acolhimento Institucional para Adultos e Famílias em Situação de Rua, nas modalidades Pernoite (antigo Albergue Municipal) e Integral; FASUAS (Fábrica de Alimentos do Sistema Único de Assistência Social); Cozinhas Comunitárias, que atualmente temos duas unidades em funcionamento e a previsão de inauguração de mais duas unidades neste ano; e um Restaurante Popular, que também possui previsão de inauguração de uma unidade, ambos nesse ano de 2026; que desempenham papel fundamental no atendimento à população em situação de vulnerabilidade, dentre outras demandas pontuais.

Neste ano, a Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome irá ampliar de forma significativa a sua rede de equipamentos, buscando atender de maneira mais abrangente a crescente demanda da população em situação de vulnerabilidade. Essa expansão inclui a inauguração de novas cozinhas comunitárias e de um restaurante popular, bem como o fortalecimento de serviços já existentes, como as unidades de acolhimento e os SCFVs. Com o aumento do número de equipamentos, eleva-se também a necessidade de gêneros alimentícios, a fim de garantir o adequado atendimento à população assistida.

Assim, na apuração dos quantitativos, foram avaliados:

- O consumo registrado nos últimos 12 meses, ajustado para variações sazonais e períodos de maior demanda;
- A capacidade produtiva mensal da FASUAS e o impacto das Cozinhas Comunitárias, que estão em funcionamento;
- A frequência das atividades coletivas realizadas nos equipamentos, especialmente nos centros de referência e SCFVs;
- As metas de expansão e os novos projetos previstos para este ano e o impacto da inauguração de novas cozinhas comunitárias e do restaurante popular.

Além disso, a ampliação da rede de equipamentos e o aumento da demanda por refeições exigem a aquisição de gêneros alimentícios essenciais, indispensáveis para garantir a qualidade

e a segurança alimentar. O crescimento no volume de refeições a serem preparadas demanda um abastecimento contínuo e adequado de insumos, assegurando a oferta de alimentos nutritivos e de qualidade para a população.

Esse investimento é crucial para o fortalecimento das ações de combate à fome, garantindo a continuidade e a ampliação dos serviços ofertados pela Secretaria. Assim, será possível atender a todos com eficiência, qualidade e segurança alimentar e nutricional, respeitando os princípios de economicidade e responsabilidade na gestão pública, e garantindo o suprimento adequado e contínuo para cada equipamento e serviço.

5. Local e Periodicidade de entrega:

A periodicidade das entregas se dará ante a demanda dos Equipamentos Sociais atendidos. As entregas deverão ser realizadas no Almoxarifado Central, sito à Rua José Chagas Filho, 242, Jardim Panorama, Caruaru/PE, CEP: 55044-050, das 8h às 15h.

6. Indicação do Gestor e Fiscal e respectivos suplentes

Gestor: Elizabeth Regina da Silva, matrícula nº 52.660-7

Suplente de Gestor: Priscila Dolores Sales de Azevedo, Matrícula nº 55.999-2

Fiscal: Pamela Bezerra Guedes, Matrícula nº 56.064-1

Suplente de Fiscal: Mayara Morgana Costa Silva, Matricula nº 55.999-1

7. Indicação das dotações orçamentárias

- a) Indicar a fonte de recurso para custeio da referida aquisição.

8. Responsável pela informação

Paulo Augusto Santos Silva, Gerente Geral da SAS, matrícula nº 55.998-8;

Elizabeth Regina da Silva, Nutricionista, matrícula nº 52.660-7.

MEMORIAL DE CÁLCULO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	DEMANDA PREVISTA 2024	PREGÃO 90032/2025	SAS 2026
1	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - de carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Embalada a vácuo, em saco plástico, em caixas lacradas, pacotes com aproximadamente 2,5kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2300	3000	1200
2	CARNE BOVINA TIPO ACÉM TRASEIRO (SEM OSSO) - in natura, resfriado e embalado a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Sem osso, com percentual máximo de 10% de gordura por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	3000	6000	10000
3	CARNE BOVINA TIPO ACÉM (COM OSSO) – in natura, resfriado e embalado a vácuo, sem a presença de ossos inteiros, com peças de aproximadamente 25 cm. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou estadual, lote e validade. Com osso, com percentual máximo de 10% de gordura e osso por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	3000	4000	8000
4	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA – Primeira qualidade, moída, in natura, congelada (com peças que podem ser dos seguintes	KG	3300	6000	10000

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3

<p>cortes: lagarto, coxão mole, patinho, contra-filé e alcatra). Sem temperos, molhos, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita é de 8%. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal.</p> <p>Embalagem primária com peso líquido de aproximadamente 1kg em material plástico de polietileno, atóxico, à vácuo e resistente, Embalagem integra sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água ou gelo. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de aproximadamente 10kg.</p> <p>Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá apresentar data de fabricação de no máximo seis meses da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O</p>				
---	--	--	--	--



	transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de - 18°C.				
5	CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE (DIANTEIRA) - produto preparado com carne bovina tipo charque, dianteira, de primeira qualidade, sem excesso de gordura, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhos, acondicionada e embalada a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Pacote com aproximadamente 05 kg, saco plástico fechado à vácuo, em caixa de papelão, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	3000	3000	5000
6	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelada in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e material estranhos, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente e atóxico. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada e em saco plástico polietileno, transparente e atóxico, e embalada em caixa com aproximadamente 20kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2000	8000	12000
7	FÍGADO BOVINO-Miúdo congelado de bovino, de 1ª qualidade, de aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas, acondicionado, à vácuo, em saco plástico polietileno transparente e atóxico. Apresentando Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, porcionado em embalagem de aproximadamente 1KG, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2625	6000	8500
8	HAMBURGUER BOVINO - congelado de 1ª qualidade, peça com 56 gramas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Embalados individualmente	KG	1250	1500	1000

	em plástico transparente e acondicionados em caixas com até 36 unidades de 56g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.				
9	LINGÜIÇA FRESCAL – do tipo toscana, de frango, não picante, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Caixa com 04 pacotes com 5 kg, cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2400	4000	2000
10	PEITO DE FRANGO COM OSSO-congelado in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal e Estadual, lote e validade. Acondicionado em sacos transparentes atóxico, congelado, embalado em caixa com aproximadamente 20 kg., com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	3000	5000	7000
11	PEIXE – TIPO POLACA, em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150 gramas por unidade, congelado, em embalagem primária contendo aproximadamente 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	3000	3000	5000
12	SALSICHA - composta de carne bovina e toucinho, fresca com condimentos triturados, misturados, cozidos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada em embalagem própria, pesando aproximadamente 50g por unidade, caixa com	KG	4200	4200	2000



	aproximadamente 04 pacotes de aproximadamente 5 kg cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.				
13	<p>CARNE BOVINA TIPO PATINHO – Carne vermelha bovina de primeira qualidade, sem osso, em peça inteira resfriado, com no máximo 8% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem aparas ou contra peso. Acondicionado em embalagem de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.</p> <p>Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.</p>	KG	3360	3400	7200
14	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Resfriado, em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura, selo do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	3000	7500	10000
15	<p>FRANGO INTEIRO SEMIPROCESSADO: De primeira qualidade, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, sem miúdos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1,2 e 1,8 kg a peça, e acondicionado também em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	KG	3600	4000	4000



16	FRANGO (SOBRECOXA) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com pesagem média da peça de 250g. Embalagem a vácuo em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	1500	2000	6000
17	OVO DE GALINHA - de primeira qualidade, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandeja com 30 (trinta) unidades respeitando a legislação em vigor.	BANDEJA	12000	5000	5000
18	CARNE DE OVINO - CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUIADO) Carne vermelha de ovino, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com percentual Máximo de 5% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos do corte do quarto dianteiro e traseiro do ovino como: músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Congeladas em embalagens com peso de 3kg a 5kg, transparentes e atóxicas, a vácuo. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. E apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do órgão de Fiscalização Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações:	KG	-	-	0



	Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas de portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária.				
--	--	--	--	--	--



**SOLICITAÇÃO DE DEMANDA
PROCESSO CORPORATIVO 2026****(INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DESTACADAS EM CINZA)**

1. Objeto: Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (HORTIFRUTI), para atendimento das demandas dos órgãos da administração direta da Prefeitura Municipal de Caruaru.

2. Entidade/órgão demandante: Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome.

3. Quantitativos por secretaria/entidade:

a) Estimar o quantitativo a ser solicitado pela secretaria para o ano de 2026;

b) **NÃO ALTERAR OS ITENS;**

c) **NÃO EXCLUIR OS ITENS!** Em caso de o demandante não necessitar do item preencher com '0' (zero).

d) Em caso de **ADIÇÃO DE ITENS**, deverá ser indicado com **destaque em azul**.

HORTIFRUTI						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	SMS	SAS	SEDUC	TOTAL
1	ABACATE FORTUNA - De primeira, tamanho médio, uniforme, com condições de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG		1500		
2	ABACAXI PÉROLA IN NATURA EXTRA – Primeira qualidade. Apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente de 1kg a 1,5 kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	KG		3000		
3	ABOBRINHA ITALIANA IN NATURA EXTRA - De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte.	KG		600		
4	ACELGA CRESPA IN NATURA EXTRA - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, isenta de anormalidades, livre de resíduos de fertilizantes, livres de agrotóxicos, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada.	KG		600		
5	ALFACE CRESPA IN NTURA EXTRA – Folhas limpas, fresca, extra, brilhantes, firme e intacta, isenta de enfermidade e sem	KG		1000		

	picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Livre de resíduos.					
6	ALHO IN NATURA Nº6 EXTRA – Bulbo inteiro, nacional, Primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões, de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG		1000		
7	BATATA INGLESA LISA IN NATURA EXTRA – Lavada, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG		10000		
8	BATATA DOCE IN NATURA EXTRA – Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG		7200		
9	BANANA PRATA IN NATURA EXTRA – Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG		2500		
10	BANANA COMPRIDA IN NATURA EXTRA - Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	KG		5000		
11	BETERRABA COMUM IN NATURA EXTRA – De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. tenras selecionadas.	KG		500		
12	BROCÓLIS IN NATURA - In Natura, livres de fungos; tamanho de médio a grande, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG		0		
13	CARÁ SÃO TOMÉ IN NATURA EXTRA - De primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG		5000		
14	CEBOLA SECA IN NATURA EXTRA – Tipo branca, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou	KG		10000		



	mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas.					
15	CEBOLINHA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. molhos pequenos.	KG		500		
16	CENOURA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes.	KG		7200		
17	COCO RALADO - 100% coco fresco ou congelado, ralado médio, apresentando cor, sabor e aroma característicos, embalagem primária de aproximadamente 500 g, com informações da marca, informação nutricional, data de fabricação e validade.	UND.		250		
18	COCO VERDE - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	UND.		0		
19	COCO SECO - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, isento de mofo, sujidades, parasitas e larvas.	UND.		250		
20	COENTRO IN NATURA EXTRA – Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	KG.		1500		
21	COUVE FOLHA IN NATURA EXTRA - Primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	KG		800		
22	COUVE FLOR IN NATURA EXTRA - Fresca, de primeira, de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG		800		
23	CHUCHU VERDE IN NATURA EXTRA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos	KG		6000		

	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
24	FOLHA DE LOURO - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10 g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá ter validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Cartela c/20x10 gramas.	CAIXA		12		
25	GOIABA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, selecionada, verdosa, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG		3000		
26	GOMA PARA TAPIOCA - De primeira qualidade, hidratada e peneirada , sem sujidades, de cor branca e aspecto próprio, embalagem de 1kg. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Tipo 1.	KG		500		
27	JERIMUM - CABLOCO , de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos d manuseio e transporte.	KG		1200		
28	LARANJA CRAVO IN NATURA EXTRA - Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG		3500		
29	LARANJA MIMO IN NATURA EXTRA - Mimo (grande), casca lisa, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cores uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, acondicionada em saco.	KG		1200		
30	LARANJA PÊRA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG		3500		
31	LIMÃO TAITI IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem	KG		2000		



	rupturas.					
32	MACAXEIRA CONGELADA - Embalada a Vácuo. Raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo, devem proceder de espécies vegetais genuínos, são, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetem a aparência Fresca, de primeira, bem desenvolvida, com cor e sabor próprios da espécie, sem danificações por lesões físicas ou mecânicas e livres de enfermidades. Devem ser descascadas e cortadas em roletes e congeladas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica (polietileno) e lacradas através de sistema a vácuo, rotuladas conforme legislação vigente e com peso por embalagem variando entre 3 a 5 Kg.	KG		4000		
33	MAÇÃ FUJI IN NATURA EXTRA – Vermelha, nacional, de Primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformidade uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG		3500		
34	MAMÃO FORMOSA IN NATURA EXTRA - De ótima qualidade, meio verde, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verdochos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	KG		2000		
35	MANGA ESPADA IN NATURA EXTRA - Produto íntegro, sem manchas, sem picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estar em ponto de maturação próprio para consumo, de primeira, apresentando tamanho e cor com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG		2500		
36	MARACUJÁ DOCE IN NATURA EXTRA - Azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdocho, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG		2000		
37	MASSA DE MANDIOCA - De primeira qualidade, aspecto e coloração próprios, sem sujidades, acondicionado em bolsa	KG		500		

	plástica atóxicas.					
38	MAXIXE LISO JAPONÊS VERDE IN NATURA EXTRA- Livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e colorações uniformes, bem desenvolvidos, maduros, isentos de material terroso, com polpa firme e intacta, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG		400		
39	MELANCIA IN NATURA EXTRA – Redonda, graúda, de Primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta.	KG		5000		
40	MELÃO ESPANHOL IN NATURA EXTRA - Tipo espanhol. Frutos frescos, com grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. O produto deverá ser transportado em caixa de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG		2500		
41	MILHO VERDE IN NATURA EXTRA - Sabor e aroma característicos. Estágio de maturação com umidade variando de 70 a 80%, grãos dentados amarelos, uniformes, espigas longas e cilíndricas (espigas maiores que 15 cm de comprimento e 03 cm de diâmetro), sabugo fino e claro, boa granação, pericarpo delicado e bom empalhamento (espigas bem empalhadas de coloração verde intensa). Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG		2000		
42	PEPINO IN NATURA EXTRA – Liso , firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 15 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG		4000		
43	PIMENTÃO IN NATURA EXTRA – Verde , de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Extra,	KG		2000		

	gráudo e verdoso.					
44	QUIABO CANIDÉ/GUARÁ IN NATURA EXTRA - Liso, de primeira, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em saco plástico atóxico, fino e transparente.	KG		400		
45	REPOLHO BRANCO IN NATURA EXTRA - Branco, fresco, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem, rachaduras ou cortes. Acondicionado em gáneas de plástico próprias para o produto.	KG		1000		
46	TOMATE IN NATURA EXTRA – Salada, boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, gráudo, verdoso.	KG		10000		
47	UVA ITÁLIA/RUBI NACIONAL - De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	KG		4000		
48	VAGEM MACARRÃO IN NATURA EXTRA - Tipo macarrão, de boa qualidade e coloração uniformes, livres de enfermidades, livres de material terroso, sem umidade externa anormal. Sem danos físicos, mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagem plástica transparente atóxica.	KG		500		

4. Justificativa para o dimensionamento da demanda:

A estimativa de consumo para os próximos 12 meses foi elaborada com base em dados históricos de consumo, relatórios de estoque, projeções atualizadas de atendimento e nas metas de expansão, novos projetos e ações realizadas pela Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome. O dimensionamento dos quantitativos considerou a média de consumo necessária para atender a população assistida pelos principais equipamentos sociais, a exemplo dos SCFVs (Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos); Casas de Acolhimento I, II e III; Centro POP; Unidades de Acolhimento Institucional para Adultos e Famílias em Situação de Rua, nas modalidades Pernoite (antigo Albergue Municipal) e Integral; FASUAS (Fábrica de

Alimentos do Sistema Único de Assistência Social); além das Cozinhas Comunitárias, que atualmente temos duas unidades em funcionamento e a previsão de inauguração de mais duas unidades; e um Restaurante Popular, que também possui previsão de inauguração de uma unidade, ambos nesse ano de 2026; que desempenham papel fundamental no atendimento à população em situação de vulnerabilidade, dentre outras demandas pontuais.

Neste ano, a Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome irá ampliar de forma significativa a sua rede de equipamentos, buscando atender de maneira mais abrangente a crescente demanda da população em situação de vulnerabilidade. Essa expansão inclui a inauguração de novas cozinhas comunitárias e de um restaurante popular, bem como o fortalecimento de serviços já existentes, como as unidades de acolhimento e os SCFVs. Com o aumento do número de equipamentos, eleva-se também a necessidade de gêneros alimentícios, a fim de garantir o adequado atendimento à população assistida.

Assim, na apuração dos quantitativos, foram avaliados:

- O consumo registrado nos últimos 12 meses, ajustado para variações sazonais e períodos de maior demanda;
- A capacidade produtiva mensal da FASUAS e o impacto das Cozinhas Comunitárias, que estão em funcionamento;
- A frequência das atividades coletivas realizadas nos equipamentos, especialmente nos centros de referência e SCFVs;
- As metas de expansão e os novos projetos previstos para este ano e o impacto da inauguração de novas cozinhas comunitárias e do restaurante popular.

Além disso, a ampliação da rede de equipamentos e o aumento da demanda por refeições exigem a aquisição de gêneros alimentícios essenciais, indispensáveis para garantir a qualidade e a segurança alimentar. O crescimento no volume de refeições a serem preparadas demanda um abastecimento contínuo e adequado de insumos, assegurando a oferta de alimentos nutritivos e de qualidade para a população.

Esse investimento é crucial para o fortalecimento das ações de combate à fome, garantindo a continuidade e a ampliação dos serviços ofertados pela Secretaria. Assim, será possível atender a todos com eficiência, qualidade e segurança alimentar e nutricional, respeitando os princípios de economicidade e responsabilidade na gestão pública, e garantindo o suprimento adequado e contínuo para cada equipamento e serviço.



5. Local e Periodicidade de entrega:

A periodicidade das entregas se dará ante a demanda dos Equipamentos Sociais atendidos. As entregas deverão ser realizadas no Almoxarifado Central, sito à Rua José Chagas Filho, 242, Jardim Panorama, Caruaru/PE, CEP: 55044-050, das 8h às 15h.

6. Indicação do Gestor e Fiscal e respectivos suplentes

Gestor: Elizabeth Regina da Silva, matrícula nº 52.660-7

Suplente de Gestor: Priscila Dolores Sales de Azevedo, Matrícula nº 55.999-2

Fiscal: Pamela Bezerra Guedes, Matrícula nº 56.064-1

Suplente de Fiscal: Mayara Morgana Costa Silva, Matricula nº 55.999-1

7. Indicação das dotações orçamentárias

8. Responsável pela informação

Paulo Augusto Santos Silva, Gerente Geral da SAS, matrícula nº 55.998-8;

Elizabeth Regina da Silva, Nutricionista, matrícula nº 52.660-7.

MEMORIAL DE CÁLCULO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	DEMANDA PREVISTA 2024	DEMANDA PREVISTA 2025	2026
1	ABACATE FORTUNA - De primeira, tamanho médio, uniforme, com condições de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1500	1500	1500
2	ABACAXI PÉROLA IN NATURA EXTRA – Primeira qualidade. Apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente de 1kg a 1,5 kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	KG	1250	3000	3000
3	ABOBRINHA ITALIANA IN NATURA EXTRA - De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte.	KG	500	600	600
4	ACELGA CRESPA IN NATURA EXTRA - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, isenta de anormalidades, livre de resíduos de fertilizantes, livres de agrotóxicos, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada.	KG	500	600	600
5	ALFACE CRESPA IN NTURA EXTRA – Folhas limpas, fresca, extra, brilhantes, firme e intacta, isenta de enfermidade e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Livre de resíduos.	KG	1000	1000	1000
6	ALHO IN NATURA Nº6 EXTRA – Bulbo inteiro, nacional, Primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões, de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	-	1000	1000
7	BATATA INGLESA LISA IN NATURA EXTRA – Lavada, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	1750	7200	10000

8	BATATA DOCE IN NATURA EXTRA – Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	1000	2500	7200
9	BANANA PRATA IN NATURA EXTRA – Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1750	2500	2500
10	BANANA COMPRIDA IN NATURA EXTRA - Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	KG	5000	5000	5000
11	BETERRABA COMUM IN NATURA EXTRA – De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. tenras selecionadas.	KG	400	500	500
12	BROCÓLIS IN NATURA - In Natura, livres de fungos; tamanho de médio a grande, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	-	0	0
13	CARÁ SÃO TOMÉ IN NATURA EXTRA - De primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1500	5000	5000
14	CEBOLA SECA IN NATURA EXTRA – Tipo branca, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1000	5000	10000
15	CEBOLINHA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. molhos	KG	500	250	500

	pequenos.				
16	CENOURA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes.	KG	750	4000	7200
17	COCO RALADO - 100% coco fresco ou congelado, ralado médio, apresentando cor, sabor e aroma característicos, embalagem primária de aproximadamente 500 g, com informações da marca, informação nutricional, data de fabricação e validade.	UND.	-	0	250
18	COCO VERDE - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	UND.	150	0	0
19	COCO SECO - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, isento de mofo, sujidades, parasitas e larvas.	UND.	1000	250	250
20	COENTRO IN NATURA EXTRA – Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	KG.	1500	1500	1500
21	COUVE FOLHA IN NATURA EXTRA - Primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	KG	800	4000	800
22	COUVE FLOR IN NATURA EXTRA - Fresca, de primeira, de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	800	0	800
23	CHUCHU VERDE IN NATURA EXTRA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2000	0	6000
24	FOLHA DE LOURO - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10 g, contendo no corpo da embalagem	CAIXA	-	250	12



	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá ter validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Cartela c/20x10 gramas.				
25	GOIABA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, selecionada, verdosa, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	4000	3000	3000
26	GOMA PARA TAPIOCA - De primeira qualidade, hidratada e peneirada , sem sujidades, de cor branca e aspecto próprio, embalagem de 1kg. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Tipo 1.	KG	-	500	500
27	JERIMUM - CABLOCO , de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos d manuseio e transporte.	KG	1200	1200	1200
28	LARANJA CRAVO IN NATURA EXTRA - Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	-	3500	3500
29	LARANJA MIMO IN NATURA EXTRA - Mimo (grande), casca lisa, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cores uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, acondicionada em saco.	KG	1200	1200	1200
30	LARANJA PÊRA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	3500	3500	3500
31	LIMÃO TAITI IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, grau	KG	800	2000	2000

	médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas.				
32	MACAXEIRA CONGELADA - Embalada a Vácuo. Raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo, devem proceder de espécies vegetais genuínos, são, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetem a aparência Fresca, de primeira, bem desenvolvida, com cor e sabor próprios da espécie, sem danificações por lesões físicas ou mecânicas e livres de enfermidades. Devem ser descascadas e cortadas em roletes e congeladas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica (polietileno) e lacradas através de sistema a vácuo, rotuladas conforme legislação vigente e com peso por embalagem variando entre 3 a 5 Kg.	KG	-	4000	4000
33	MAÇÃ FUJI IN NATURA EXTRA – Vermelha, nacional, de Primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformidade uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	-	3500	3500
34	MAMÃO FORMOSA IN NATURA EXTRA - De ótima qualidade, meio verde, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verdosos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	KG	875	2000	2000
35	MANGA ESPADA IN NATURA EXTRA - Produto íntegro, sem manchas, sem picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estar em ponto de maturação próprio para consumo, de primeira, apresentando tamanho e cor com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2500	2500	2500
36	MARACUJÁ DOCE IN NATURA EXTRA - Azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de	KG	1000	2000	2000

	fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
37	MASSA DE MANDIOCA - De primeira qualidade, aspecto e coloração próprios, sem sujidades, acondicionado em bolsa plástica atóxicas.	KG	-	500	500
38	MAXIXE LISO JAPONÊS VERDE IN NATURA EXTRA- Livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e colorações uniformes, bem desenvolvidos, maduros, isentos de material terroso, com polpa firme e intacta, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	400	400	400
39	MELANCIA IN NATURA EXTRA – Redonda, graúda, de Primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta.	KG	2000	5000	5000
40	MELÃO ESPANHOL IN NATURA EXTRA - Tipo espanhol. Frutos frescos, com grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. O produto deverá ser transportado em caixa de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	750	2500	2500
41	MILHO VERDE IN NATURA EXTRA - Sabor e aroma característicos. Estágio de maturação com umidade variando de 70 a 80%, grãos dentados amarelos, uniformes, espigas longas e cilíndricas (espigas maiores que 15 cm de comprimento e 03 cm de diâmetro), sabugo fino e claro, boa granação, pericarpo delicado e bom empalhamento (espigas bem empalhadas de coloração verde intensa). Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG	2000	2000	2000

42	PEPINO IN NATURA EXTRA – Liso , firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 15 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	1000	2000	4000
43	PIMENTÃO IN NATURA EXTRA – Verde , de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	KG	1000	1500	2000
44	QUIABO CANIDÉ/GUARÁ IN NATURA EXTRA - Liso , de primeira, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em saco plástico atóxico, fino e transparente.	KG	400	400	400
45	REPOLHO BRANCO IN NATURA EXTRA - Branco , fresco, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem, rachaduras ou cortes. Acondicionado em gálias de plástico próprias para o produto.	KG	750	1000	1000
46	TOMATE IN NATURA EXTRA – Salada , boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	KG	2250	5000	10000
47	UVA ITÁLIA/RUBI NACIONAL - De primeira , tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	KG	4000	4000	4000
48	VAGEM MACARRÃO IN NATURA EXTRA- Tipo macarrão, de boa qualidade e coloração uniformes, livres de enfermidades, livres de material terroso, sem umidade externa anormal. Sem danos físicos, mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagem plástica transparente atóxica.	KG	500	500	500

SOLICITAÇÃO DE DEMANDA PROCESSO CORPORATIVO 2026

(INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DESTACADAS EM CINZA)

1. Objeto: Registro de preços para eventual e futura **aquisição de gêneros alimentícios (PANIFICAÇÃO)**, para atendimento das demandas dos órgãos da administração direta da Prefeitura Municipal de Caruaru.

2. Entidade/órgão demandante: Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome.

3. Quantitativos por secretaria/entidade:

a) Estimar o quantitativo a ser solicitado pela secretaria para o ano de 2026;

b) **NÃO ALTERAR OS ITENS;**

c) **NÃO EXCLUIR OS ITENS!** Em caso de o demandante não necessitar do item preencher com '0' (zero).

d) Em caso de **ADIÇÃO DE ITENS**, deverá ser indicado com **destaque em azul**.

PANIFICAÇÃO						
ITE M	DESCRIÇÃO	UNID.	SEDUC	SAS	SMS	TOTAL
1	PÃO: Tipo sanduíche cachorro-quente, pesando 50 g cada unidade (variação aceitável de 5%), fabricado no máximo três dias antes da data da entrega, com embalagem rotulada, etiquetada com prazo de validade conforme legislação vigente. Com informação nutricional na embalagem. Transporte: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículo especialmente autorizado pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagens com 10 unidades. Validade de 15 dias a contar da data de fabricação e entrega.	KG		100		
2	BOLO BACIA OVOS: Ingredientes: Farinha de Trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Prazo de Validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da	KG		0		

	CNNPA.(89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 Kg.				
3	BOLO BACIA – SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE:	KG		0	
4	BOLO BACIA SABOR TRADICIONAL:	UND		0	
5	BOLO DE TRIGO COMUM: De primeira qualidade, com leite, ovos, margarina, sal, açúcar, fermento, contendo glúten. Embalagem em plástico impermeável contendo dados do produto: identificação, ingredientes, datas de fabricação e validade.	KG		100	
6	PÃO TIPO FORMA: Formato de pão caixa fatiado, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor, pacote com no mínimo 400g.	KG		50	
7	PÃO TIPO FRANCES: Com sabor característico e peso de referência de 50g a unidade, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. Com no mínimo 03 (três) dias de vida útil.	KG		5000	
8	PÃO TIPO INTEGRAL: Formato de pão caixa, fatiado (fatia pesando, aproximadamente 75g), fresco, macio e sem sujidades e mofos, próprio para consumo humano. Não deve conter gorgura hidrogenada, nem gorduras trans em sua composição. Embalagem apropriada plástica transparente, rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante, validade mínima (devendo ser de 3 dias a partir da data de entrega), tudo em conformidade com a legislação em vigor. Pacote com no mínimo 400g.	KG		0	
9	BROA DE MILHO: Produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, farinha de milho, ovos, açúcar, margarina, essência de baunilha, fermento, amido de milho e goiabada. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas e embalagem secundária em caixa de papelão contendo 100 unidades de 50 g cada, apresentando informações do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais.	UND		100	

4. Justificativa para o dimensionamento da demanda:

A estimativa de consumo para os próximos 12 meses foi elaborada com base em dados históricos de consumo e projeções atualizadas de atendimento às necessidades dos equipamentos da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome. Os quantitativos consideraram a média de consumo para atender à população atendida pelos principais equipamentos sociais, a exemplo dos SCFVs (Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos), as Casas de Acolhimento I, II e III, Centro POP, as unidades de Acolhimento Institucional para Adultos e Famílias em Situação de Rua, nas Modalidades Pernoite (antigo Albergue Municipal) e integral, além do FASUAS (Fábrica de Alimentos do Sistema Único de Assistência Social) dentre outras demandas pontuais.

Na apuração dos quantitativos, foi considerada a utilização dos últimos 12 meses, ajustando-a para as variações sazonais e a produção própria de alimentos de panificação da FASUAS (Fábrica de Alimentos do Sistema Único de Assistência Social), o que reduz consideravelmente a demanda pelos itens listados acima; e uma estimativa do consumo, considerando a demanda de todos os equipamentos sociais vinculados à SAS, em caso de evento fortuito que impossibilite provisoriamente a produção própria de pães e bolos da SAS, realizada pela Fábrica de Alimentos do SUAS.

Assim, a demanda foi baseada a partir da previsão de consumo médio, de modo a garantir o suprimento adequado e contínuo para cada equipamento e serviço, respeitando os princípios da economicidade e eficiência.

5. Local e Periodicidade de entrega:

A periodicidade das entregas se dará ante a demanda dos Equipamentos Sociais atendidos. As entregas deverão ser realizadas no Almojarifado Central, sito à Rua José Chagas Filho, 242, Jardim Panorama, Caruaru/PE, CEP: 55044-050, das 8h às 15h.

6. Indicação do Gestor e Fiscal e respectivos suplentes

Gestor: Elizabeth Regina da Silva, matrícula nº 52.660-7

Suplente de Gestor: Priscila Dolores Sales de Azevedo, Matrícula nº 55.999-2

Fiscal: Pamela Bezerra Guedes, Matrícula nº 56.064-1

Suplente de Fiscal: Mayara Morgana Costa Silva, Matricula nº 55.999-1

7. Indicação das dotações orçamentárias

8. Responsável pela informação

Paulo Augusto Santos Silva, Gerente Geral da SAS, matrícula nº 55.998-8;
Elizabeth Regina da Silva, Nutricionista, matrícula nº 52.660-7.

MEMORIAL DE CÁLCULO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	DEMANDA PREVISTA 2024	DEMANDA PREVISTA 2025	SAS 2026
1	PÃO: Tipo sanduíche cachorro-quente, pesando 50 g cada unidade (variação aceitável de 5%), fabricado no máximo três dias antes da data da entrega, com embalagem rotulada, etiquetada com prazo de validade conforme legislação vigente. Com informação nutricional na embalagem. Transporte: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículo especialmente autorizado pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagens com 10 unidades. Validade de 15 dias a contar da data de fabricação e entrega.	KG	0	100	100
2	BOLO BACIA OVOS: Ingredientes: Farinha de Trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Prazo de Validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.(89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 Kg.	KG	0	0	0
3	BOLO BACIA – SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE:	KG	-	0	0
4	BOLO BACIA SABOR TRADICIONAL:	UND	-	0	0
5	BOLO DE TRIGO COMUM: De primeira qualidade, com leite, ovos, margarina, sal, açúcar, fermento, contendo glúten. Embalagem em plástico impermeável contendo dados do produto: identificação, ingredientes, datas de fabricação e	KG	1500	100	100



	validade.				
6	PÃO TIPO FORMA: Formato de pão caixa fatiado, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor, pacote com no mínimo 400g.	KG	900	50	50
7	PÃO TIPO FRANCES: Com sabor característico e peso de referência de 50g a unidade, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. Com no mínimo 03 (três) dias de vida útil.	KG	8000	5000	5000
8	PÃO TIPO INTEGRAL: Formato de pão caixa, fatiado (fatia pesando, aproximadamente 75g), fresco, macio e sem sujidades e mofo, próprio para consumo humano. Não deve conter gorgura hidrogenada, nem gorduras trans em sua composição. Embalagem apropriada plástica transparente, rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante, validade mínima (devendo ser de 3 dias a partir da data de entrega), tudo em conformidade com a legislação em vigor. Pacote com no mínimo 400g.	KG	700	0	0
9	BROA DE MILHO: Produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, farinha de milho, ovos, açúcar, margarina, essência de baunilha, fermento, amido de milho e goiabada. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas e embalagem secundária em caixa de papelão contendo 100 unidades de 50 g cada, apresentando informações do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais.	UND	-	0 (Não houve quantitativo)	100

SOLICITAÇÃO DE DEMANDA PROCESSO CORPORATIVO 2026

(INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DESTACADAS EM CINZA)

1. Objeto: Registro de preços para eventual e futura **aquisição de gêneros alimentícios (POLPAS E LATICÍNIOS)**, para atendimento das demandas dos órgãos da administração direta da Prefeitura Municipal de Caruaru.

2. Entidade/órgão demandante: Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome.

3. Quantitativos por secretaria/entidade:

a) Estimar o quantitativo a ser solicitado pela secretaria para o ano de 2026;

b) **NÃO ALTERAR OS ITENS;**

c) **NÃO EXCLUIR OS ITENS!** Em caso de o demandante não necessitar do item preencher com '0' (zero).

d) Em caso de **ADIÇÃO DE ITENS**, deverá ser indicado com **destaque em azul**.

POLPAS E LATICÍNIOS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	SEDUC	SAS	SMS	TOTAL
1	BEBIDA LÁCTEA – Bebida láctea fermentada, com polpa de frutas, constituída com leite integral e/ou leite integral reconstituído, contendo açúcar, preparado de polpa de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante, espessante gelatina alimentícia e acidulante ácido cítrico. Isento de sujidades e corpos estranhos. Embalagem em polietileno contendo 1.000ml. Resfriado no máximo a 10°C, com registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Selo de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) e/ou Federal (SIF). Prazo de validade de 45 dias a contar da data de fabricação.	UNID		2000		
2	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID		1500		
3	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico	UNID		1500		

	transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.				
4	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJÚ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID		1200	
5	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID		1200	
6	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID		500	
7	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID		1200	
8	POLPA DE FRUTAS SABOR UMBU: tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID		1200	
9	QUEIJO - tipo coalho, características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação:Kg.	KG		2000	
10	QUEIJO MUSSARELA - fatiado, características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico.	KG		2000	

	Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação: Kg.					
--	--	--	--	--	--	--

4. Justificativa para o dimensionamento da demanda:

A estimativa de consumo para os próximos 12 meses foi elaborada com base em dados históricos de consumo e projeções atualizadas de atendimento às necessidades dos equipamentos da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome. Os quantitativos consideraram a média de consumo para atender à população atendida pelos principais equipamentos sociais, a exemplo dos SCFVs (Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos), as Casas de Acolhimento I, II e III, Centro POP, as unidades de Acolhimento Institucional para Adultos e Famílias em Situação de Rua, nas Modalidades Pernoite (antigo Albergue Municipal) e Integral, FASUAS (Fábrica de Alimentos do Sistema Único de Assistência Social), dentre outras demandas pontuais.

Na apuração dos quantitativos, foi considerada a utilização dos últimos 12 meses, ajustando-a para variações sazonais, como períodos de maior demanda; a capacidade produtiva mensal da FASUAS; a frequência das atividades coletivas realizadas e uma estimativa do consumo durante os encontros realizados nos centros de referência e unidades vinculadas, como os SCFVs, considerando a demanda de todos os equipamentos sociais vinculados à SAS.

Assim, a demanda foi baseada a partir de relatórios de estoque, consumo médio e metas de expansão ou novos projetos, como abertura de cozinhas comunitárias e restaurante popular; de modo a garantir o suprimento adequado e contínuo para cada equipamento e serviço, respeitando os princípios da economicidade e eficiência.

5. Local e Periodicidade de entrega:

A periodicidade das entregas se dará ante a demanda dos Equipamentos Sociais atendidos. As entregas deverão ser realizadas no Almoxarifado Central, sito à Rua José Chagas Filho, 242, Jardim Panorama, Caruaru/PE, CEP: 55044-050, das 8h às 15h.

6. Indicação do Gestor e Fiscal e respectivos suplentes

Gestor: Elizabeth Regina da Silva, matrícula nº 52.660-7

Suplente de Gestor: Priscila Dolores Sales de Azevedo, Matrícula nº 55.999-2

Fiscal: Pamela Bezerra Guedes, Matrícula nº 56.064-1

Suplente de Fiscal: Mayara Morgana Costa Silva, Matricula nº 55.999-1

7. Indicação das dotações orçamentárias**8. Responsável pela informação**

Paulo Augusto Santos Silva, Gerente Geral da SAS, matrícula nº 55.998-8;
Elizabeth Regina da Silva, Nutricionista, matrícula nº 52.660-7.

MEMORIAL DE CÁLCULO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	DEMANDA PREVISTA 2024	DEMANDA PREVISTA 2025	SAS 2026
1	BEBIDA LÁCTEA – Bebida láctea fermentada, com polpa de frutas, constituída com leite integral e/ou leite integral reconstituído, contendo açúcar, preparado de polpa de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante, espessante gelatina alimentícia e acidulante ácido cítrico. Isento de sujidades e corpos estranhos. Embalagem em polietileno contendo 1.000ml. Resfriado no máximo a 10°C, com registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Selo de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) e/ou Federal (SIF). Prazo de validade de 45 dias a contar da data de fabricação.	UNID	0	0	2000
2	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	1000	1200	1500
3	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12	UNID	1000	1200	1500



	meses.				
4	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJÚ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	1000	1000	1200
5	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	0	0	1200
6	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	400	400	500
7	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	0	400	1200
8	POLPA DE FRUTAS SABOR UMBU: tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	UNID	1000	1000	1200



9	QUEIJO - tipo coalho, características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação:Kg.	KG	1200	1200	2000
10	QUEIJO MUSSARELA - fatiado, características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação:Kg.	KG	1500	1500	2000

Memórias de Cálculo



Gêneros Alimentícios - 2026

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL CONSUMO MÊS	CONSUMO ANO 2025	CONSUMO ANO 2024
1	AÇÚCAR CRISTAL - Branco de 1ª qualidade, não escurecido, acondicionado em embalagem primária plástica de 1 Kg (um quilo), com todas as informações de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	FD	332	3980	2800
2	ADOÇANTE ARTIFICIAL - Adoçante dietético líquido a base de stévia, sem a presença de outros adoçantes; embalagens conservadas, contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem primária contendo 100 ml cada. Apresentação caixa com 12 unidades.	CX	1	10	6
3	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo, extraído do milho para preparo de mingau. Aspecto, cor branca, não escurecida, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14%. Isento de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Na embalagem deverá conter identificação, lote, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação caixa com 12 unidades.	CX	350	4200	1500
4	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros, subgrupo parboilizado integral, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	FD	1	15	10
5	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	FD	458	5500	2500
6	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR CHOCOLATE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros	CX	83	1000	0
7	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR COCO - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	CX	83	1000	0
8	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR LEITE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	CX	83	1000	0
9	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	CX	433	5200	3000
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Bolacha salgada tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho / sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	CX	500	6000	5000
11	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL – Bolacha salgada, tipo cream- cracker - INTEGRAL . Composição básica: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, contendo fibras e isento de gordura trans. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	CX	6	70	50
12	BISCOITO TIPO SORTIDO – Embalagem: Caixa com 12x350g, contendo a identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa e MS. Validade mínima de 06 meses da data de fabricação.	CX	150	1800	0
13	CAFÉ – Café em pó, torrado e moído, com pó de cheiro agradável e característica de grãos torrados e moídos, com selo de pureza ABIC ou na ausência deste, comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para café por meio de laudo técnico ou certificação reconhecida. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica, íntegra e resistente de 250 g. Apresentação fardo ou caixa com 20 unidades.	FD/CX	25	300	120
14	CANELA EM PÓ – Produto em pó fino, com cheiro característico, sem presença de sujidades ou materiais estranhos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem primária de 35g. Apresentação caixa ou fardo com 12 unidades.	FD/CX	71	850	700
15	CHÁ DE BOLDO – Constituído de folhas secas de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	CX	7	80	50
16	CHÁ DE CAMOMILA – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sachês individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	CX	8	100	10
17	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	CX	7	80	20
18	CHÁ DE ERVA-DOCE – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sachês individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de 1 g e acondicionado em embalagem de 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	CX	7	80	20

19	COLORIFICO SEM SAL – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos. Não deverá conter sal. Na embalagem deverá conter a data de validade e fabricação; validade de no mínimo 6 (seis) meses. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	FD	75	900	800
20	CONDIMENTO A BASE DE COMINHO – 100% caminho em pó, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos, de acordo com as normas vigentes. O prazo de validade deverá ser de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	FD	50	600	450
21	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PA ou sachê; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 340g. Caixa com 24 unidades.	CX	278	3336	2500
22	FARINHA DE AVEIA - produto com 100% farinha de aveia, sem adição de outros ingredientes, apresentando em sua embalagem informações nutricionais, número de lote e as datas de fabricação e validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 170 g. Apresentação caixa com 24 unidades.	CX	167	2000	1300
23	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, seca, fina, branca; isenta de sujidades ou materiais estranhos; acondicionada em saco transparente pesando 1 kg; data de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	CX	63	760	450
24	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I - Feijão carioca tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	FD	196	2350	1100
25	FEIJÃO MACASSAR – Feijão macassar, tipo 1, constituído de grãos integrais sadios e de rápido cozimento. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	FD	100	1200	500
26	FEIJÃO PRETO - Feijão preto tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	FD	171	2056	400
27	FLOCOS DE MILHO – farinha de milho flocada, na cor amarela, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, sem sal, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação fardo com 30 unidades.	FD	558	6700	4500
28	LEITE DE COCO – Leite de coco, com baixo teor de gordura, pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Embalagem primária de plástico de 500 ml. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	CX	233	2800	1500
29	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO - Leite em pó desnatado instantâneo fortificado com ferro e vitaminas, acondicionados em pacotes em recipientes herméticos. Validade de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem primária de 200g. Apresentação fardo com 50 unidades.	FD	21	250	100
30	LEITE EM PÓ INTEGRAL EM LATA SEM LACTOSE – Leite em pó integral, zero lactose, rico em vitaminas A, C, D, E, zinco, ferro e cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 300 g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Caixas com 12 unidades.	FD	38	450	100
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 200 g. Contendo de 6,8 a 7,0 g de proteína, 6,9 g gorduras totais, livre de gorduras trans, 237mg de cálcio para uma porção de 26 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 50 unidades.	FD	783	9400	6500
32	MACARRÃO INTEGRAL - tipo espaguete fino, com farinha integral, enriquecido com ferro, Unidades com 500g. Fardo com 30 unidades.	FD	6	70	15
33	MACARRÃO ESPAGUETE – tipo espaguete, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem. O produto deverá estar de acordo com as legislações vigentes. Embalagem primária plástica de 400 g. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	FD	557	6680	2500
34	MACARRÃO PARAFUSO - Tipo parafuso, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem, massa curta. Embalagem primária de 400g, invioladas. Produto sem presença de insetos e impurezas. O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	FD	375	4500	1000
35	MARGARINA – Margarina cremosa com adição de sal e isenta de gordura trans, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Produto com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento _ MAPA. Apresentação caixa com 24 unidades	CX	500	6000	0
36	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, selecionados e polidos, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade, que deve ser no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500g. Apresentação fardo com 20 unidades.	FD	241	2896	1500
37	MILHO PARA PIPOCA - Milho, de primeira qualidade, apresentando, cor, cheiro e sabor próprio; ausência de umidade, sujidades e outros materiais estranhos; embalado em sacos plásticos, transparente e atóxico. Na embalagem deve conter data de fabricação e validade. Embalagem primária de 500 g. Validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	FD	18	220	150
38	ÓLEO DE SOJA REFINADO – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 900ml. Apresentação caixa com 20 unidades.	CX	142	1700	800

39	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Proteína texturizada de soja enriquecida com vitaminas e minerais. Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.), contendo 50% de proteína, 15% de lipídios, 27 % glicídios e 4% de fibra bruta. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de 400 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	FD	125	1500	2000
40	SAL – Sal refinado, com adição de iodo de acordo com legislação, com no mínimo 96,8 % de cloreto de sódio e sais de iodo. Acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com identificação de marca, fabricante, peso, lote e validade, que deve ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	FD	108	1300	500
41	SARDINHA EM CONSERVA – Preparada com pescado fresco, limpo, inteiro (não ralado) evisceradas, cozidos e imersas em óleo comestível contendo naturalmente Omega 3. Acondicionadas em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária de 125 g de peso líquido com tampa abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência: informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e deverá ter registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	CX	557	6680	0
42	VINAGRE DE ALCÓOL – Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de 500ml. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	CX /FD	155	1864	500
43	XERÉM DE MILHO – De 1ª qualidade, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primária de 500 g. Apresentação fardo com 20 unidades.	FD	201	2416	1500

JUSTIFICATIVA

O quantitativo estimado para a licitação de 2025 foi determinado com base no consumo per capita por modalidade de ensino, no número de alunos matriculados na rede e na quantidade de refeições servidas diariamente. A distribuição das refeições ocorre da seguinte forma:

CMEI - Creche: cinco refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar);

ETI - Escola de Tempo Integral: três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche da tarde);

Ensino Fundamental: duas refeições no turno matutino e duas no turno vespertino (Lanche receptivo e lanche);

EJA - Educação de Jovens e Adultos: jantar.

Cabe destacar que, na licitação anterior, o quantitativo estimado não atendeu plenamente à demanda real da rede. Além disso, houve um aumento no número de alunos ao longo do último ano, tendência que se mantém para 2025, com a abertura de novas unidades escolares: **CMEI - Professor Honório Inácio da Silva Filho, CMEI - Dona Liqueinha Maria Jesus da Conceição e ETI - Lidio Bezerra Cavalcanti.**

Dessa forma, o presente cálculo busca garantir o atendimento adequado da alimentação escolar, assegurando a oferta necessária de refeições em conformidade com a realidade da rede.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL CONSUMO MÊS	CONSUMO ANO 2025	CONSUMO ANO 2024
1	ABACATE FORTUNA - De primeira, tamanho médio, uniforme, com condições de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	125	1500	0
2	ABACAXI PÉROLA IN NATURA EXTRA – Primeira qualidade. Apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente de 1kg a 1,5 kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	KG	1.500	18000	15000
3	ALFACE CRESPA IN NATURA EXTRA – Folhas limpas, fresca, extra, brilhantes, firme e intacta, isenta de enfermidade e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas. Livre de resíduos.	KG	100	1200	1000
4	ALHO IN NATURA Nº6 EXTRA – Bulbo inteiro, nacional, Primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões, de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	KG	667	8000	6000
5	BATATA INGLESA LISA IN NATURA EXTRA – Lavada, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	2.000	24000	20000
6	BATATA DOCE IN NATURA EXTRA – Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	1.667	20000	11000
7	BANANA PRATA IN NATURA EXTRA – Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	4.167	50000	40000
8	BANANA COMPRIDA IN NATURA EXTRA - Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	KG	667	8000	4000
9	BETERRABA COMUM IN NATURA EXTRA – De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. tenras selecionadas.	KG	417	5000	0
10	CARÁ SÃO TOMÉ IN NATURA EXTRA - De primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	833	10000	0
11	CEBOLA SECA IN NATURA EXTRA – Tipo branca, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas	KG	3.000	36000	30000
12	CENOURA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes.	KG	1.667	20000	20000
13	COENTRO IN NATURA EXTRA – Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	KG	333	4000	3500
14	COUVE FOLHA IN NATURA EXTRA - Primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	KG	400	4800	4000
15	CHUCHU VERDE IN NATURA EXTRA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2.500	30000	30000
16	GOIABA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, selecionada, verdosa, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	833	10000	6000
17	JERIMUM - CABLOCO - de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos d manuseio e transporte.	KG	1.000	12000	10000

18	LARANJA CRAVO IN NATURA EXTRA - Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta	KG	600	7200	6000
19	LARANJA MIMO IN NATURA EXTRA - Mimo (grande), casca lisa, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cores uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, acondicionada em saco	KG	400	4800	4000
20	LARANJA PÊRA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	417	5000	5000
21	MACAXEIRA CONGELADA - Embalada a Vácuo. Raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo, devem proceder de espécies vegetais genuínos, são, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor	KG	833	10000	0
22	MAÇÃ FUJI IN NATURA EXTRA – Vermelha, nacional, de Primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformidade uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1.250	15000	12000
23	MAMÃO FORMOSA IN NATURA EXTRA - De ótima qualidade, meio verde, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verdochos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira	KG	833	10000	10000
24	MANGA ESPADA IN NATURA EXTRA - Produto íntegro, sem manchas, sem picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estar em ponto de maturação próprio para consumo, de primeira, apresentando tamanho e cor com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	250	3000	0
25	MELANCIA IN NATURA EXTRA – Redonda, graúda, de Primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta.	KG	3.333	40000	30000
26	MELÃO ESPANHOL IN NATURA EXTRA - Tipo espanhol. Frutos frescos, com grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou	KG	1.500	18000	15000
27	PEPINO IN NATURA EXTRA – Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 15 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	167	2000	3000
28	PIMENTÃO IN NATURA EXTRA – Verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdocho.	KG	250	3000	4000
29	TOMATE IN NATURA EXTRA – Salada, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdocho.	KG	2.750	33000	30000

JUSTIFICATIVA

O quantitativo estimado para a licitação de 2025 foi determinado com base no consumo per capita por modalidade de ensino, no número de alunos matriculados na rede e na quantidade de refeições servidas diariamente. A distribuição das refeições ocorre da seguinte forma:

CMEI - Creche: cinco refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar);

ETI - Escola de Tempo Integral: três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche da tarde);

Ensino Fundamental: duas refeições no turno matutino e duas no turno vespertino (Lanche receptivo e lanche);

EJA - Educação de Jovens e Adultos: jantar.

Cabe destacar que, na licitação anterior, o quantitativo estimado não atendeu plenamente à demanda real da rede. Além disso, houve um aumento no número de alunos ao longo do último ano, tendência que se mantém para 2025, com a abertura de novas unidades escolares: **CMEI - Professor Honório Inácio da Silva Filho**, **CMEI - Dona Liquinha Maria Jesus da Conceição** e **ETI - Lidio Bezerra Cavalcanti**.

Dessa forma, o presente cálculo busca garantir o atendimento adequado da alimentação escolar, assegurando a oferta necessária de refeições em conformidade com a realidade da rede.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL CONSUMO MÊS	CONSUMO ANO 2025	CONSUMO ANO 2024
1	CARNE BOVINA TIPO ACÉM TRASEIRO (SEM OSSO) - in natura, resfriado e embalado a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Sem osso, com percentual máximo de 10% de gordura por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	600	7200	6000
2	CARNE BOVINA TIPO ACÉM (COM OSSO) – in natura, resfriado e embalado a vácuo, sem a presença de ossos inteiros, com peças de aproximadamente 25 cm. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou estadual, lote e validade. Com osso, com percentual máximo de 10% de gordura e osso por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	667	8000	6000
3	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA – Primeira qualidade, moída, in natura, congelada (com peças que podem ser dos seguintes cortes: lagarto, coxão mole, patinho, contrafilé e alcatra). Sem temperos, molhos, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita é de 8%. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem primária com peso líquido de aproximadamente 1kg em material plástico de polietileno, atóxico, a vácuo e resistente, Embalagem integral sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água ou gelo. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de aproximadamente 10kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá apresentar data de fabricação de no máximo seis meses da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C.	KG	2.750	33000	25000
4	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelada in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente e atóxico. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada e em saco plástico polietileno, transparente e atóxico, embalagem primária de 1kg e embalada em caixa com aproximadamente 20kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2.000	24000	20000
5	FÍGADO BOVINO -Miúdo congelado de bovino, de 1ª qualidade, de aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas, acondicionado, à vácuo, em saco plástico polietileno transparente e atóxico. Apresentando Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, porcionado em embalagem de 5KG, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2.000	24000	20000
6	PEITO DE FRANGO COM OSSO - congelado in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal e Estadual, lote e validade. Acondicionado em sacos transparentes atóxico, congelado, embalagem primária de 1 kg e embalado em caixa com aproximadamente 20 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2.500	30000	25000
7	CARNE BOVINA TIPO PATINHO – Carne vermelha bovina de primeira qualidade, sem osso, em peça inteira resfriado, com no máximo 8% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem aparas ou contra peso. Acondicionado em embalagem de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	1.000	12000	10000

8	FRANGO (SOBRECOPA) - CONGELADO , com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com pesagem média da peça de 250g. Embalagem a vácuo em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	5.000	60000	50000
9	OVO DE GALINHA - de primeira qualidade, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandeja com 30 (trinta) unidades respeitando a legislação em vigor.	BANDEJA	1.417	17000	13000
10	CARNE DE OVINO - CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUIADO) Carne vermelha de ovino, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com percentual Máximo de 5% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos do corte do quarto dianteiro e traseiro do ovino como: músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Congeladas em embalagens com peso de 3kg a 5kg, transparentes e atóxicas, a vácuo. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. E apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do órgão de Fiscalização Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas de portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária.	KG	1.500	18000	0

O quantitativo estimado para a licitação de 2025 foi determinado com base em uma análise criteriosa do consumo per capita por modalidade de ensino, do número de alunos matriculados na rede e da quantidade de refeições servidas diariamente. A distribuição das refeições ocorre da seguinte forma:

CMEI - Creche: 5 refeições diárias, das quais 3 incluem preparação com origem animal (café da manhã, almoço e jantar), demandando em uma média mensal de 5.000 kg de proteína animal;

ETI - Escola de Tempo Integral: 3 refeições diárias com preparação de origem animal (café da manhã, almoço e lanche da tarde), demandando uma média mensal de 4.000 kg de proteína animal;

Ensino Fundamental: duas refeições no turno matutino e duas no turno vespertino, sendo uma delas com preparação de origem animal (lanche receptivo e refeição), demandando uma necessidade mensal de 8.000 kg de proteína animal;

EJA - Educação de Jovens e Adultos: 1 refeição diária com preparação de origem animal (jantar), demandando uma média mensal de 916 kg de proteína animal.

Cabe destacar que, na licitação anterior, o quantitativo estimado não atendeu plenamente à demanda real da rede, resultando na necessidade de ajustes para garantir a oferta adequada de refeições. Além disso, houve um aumento significativo no número de alunos ao longo do último ano, e essa tendência de crescimento se mantém para 2025, impulsionada pela abertura de novas unidades escolares, a saber: CMEI - Professor Honório Inácio da Silva Filho, CMEI - Dona Liquinha Maria Jesus da Conceição e ETI - Lidio Bezerra Cavalcanti.

Dessa forma, o presente cálculo busca garantir o atendimento adequado da alimentação escolar, assegurando a oferta necessária de refeições em conformidade com a realidade da rede. A estimativa atualizada visa evitar insuficiências no fornecimento, promovendo a segurança alimentar e nutricional dos alunos, em consonância com os princípios da qualidade e equidade na educação.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL CONSUMO MÊS	CONSUMO ANO 2025	CONSUMO ANO 2024
1	PÃO: Tipo sanduíche cachorro-quente, pesando 50 g cada unidade (variação aceitável de 5%), fabricado no máximo três dias antes da data da entrega, com embalagem rotulada, etiquetada com prazo de validade conforme legislação vigente. Com informação nutricional na embalagem. Transporte: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículo especialmente autorizado pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagens com 10 unidades. Validade de 15 dias a contar da data de fabricação e entrega.	KG	2.083	25000	15000
2	BOLO BACIA OVOS: Ingredientes: Farinha de Trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Prazo de Validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.(89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 Kg.	KG	0	0	12000
3	BOLO BACIA – SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE: Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos, açúcar, margarina, chocolate, leite em pó sem lactose e fermento. Prazo de validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA: (89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 kg.	KG	833	10.000	0
4	BOLO BACIA SABOR TRADICIONAL: Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos, açúcar, margarina, leite em pó. Prazo de validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA: (89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 kg	UND	41.844	1.004.256	0
5	BOLO DE TRIGO COMUM: De primeira qualidade, com leite, ovos, margarina, sal, açúcar, fermento, contendo glúten. Embalagem em plástico impermeável contendo dados do produto: identificação, ingredientes, datas de fabricação e validade.	KG	167	2000	0
6	BROA DE MILHO: Produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, farinha de milho , ovos, açúcar, margarina, essência de baunilha , fermento, amido de milho e goiabada. Acondicionados individualmente em embalagens plásticas e embalagem secundária em caixa de papelão contendo 100 unidades de 50 g cada, apresentando informações do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais.	UND	41.844	1.004.256	0
7	PÃO TIPO INTEGRAL: Formato de pão caixa, fatiado (fatia pesando, aproximadamente 75g), fresco, macio e sem sujidades e mofos, próprio para consumo humano. Não deve conter gorgura hidrogenada, nem gorduras trans em sua composição. Embalagem apropriada plástica transparente, rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante, validade mínima (devendo ser de 3 dias a partir da data de entrega), tudo em conformidade com a legislação em vigor. Pacote com no mínimo 400g.	KG	8	100	100

O quantitativo estimado para a licitação de 2025 foi calculado com base no consumo per capita por modalidade de ensino, no número de alunos matriculados na rede e na quantidade de refeições servidas diariamente. A distribuição das refeições ocorre da seguinte forma:

CMEI - Ensino Infantil: cinco refeições diárias (café da manhã, lanche, almoço, lanche da tarde e jantar);

ETI - Escola de Tempo Integral: três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche da tarde);

Ensino Fundamental: duas refeições no turno matutino e duas no turno vespertino (lanche receptivo e lanche);

EJA - Educação de Jovens e Adultos: jantar.

Para o ano de 2025, foram incluídos dois novos itens no cardápio: bolo bacia sabor chocolate sem lactose (para atender alunos com restrições alimentares) e broa de milho.

Além disso, o bolo de bacia tradicional, que anteriormente era servido apenas em datas festivas, agora será incluído regularmente no cardápio, sendo oferecido uma vez por semana. A mesma frequência será adotada para a broa de milho. Cada aluno receberá uma unidade de cada item por semana.

O cálculo do quantitativo necessário foi realizado da seguinte forma:

Bolo Bacia: $41.844 \text{ (alunos do Ensino Fundamental I, II e EJA)} \times 1 \text{ unidade por semana} \times 2 \text{ vezes no mês} \times 12 \text{ meses} = 1.004.256 \text{ unidades}$

Broa de Milho: $41.844 \text{ (alunos do Ensino Fundamental I, II e EJA)} \times 1 \text{ unidade por semana} \times 2 \text{ vezes no mês} \times 12 \text{ meses} = 1.004.256 \text{ unidades}$

Os alunos do CMEI não foram incluídos nesse cálculo, uma vez que a Resolução CD/FNDE nº 06, de 2020, proíbe o uso de açúcar em escolas para crianças de até 3 anos de idade. Conforme disposto no § 8º:

"É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE."

O acréscimo desses itens no cardápio justifica o aumento do quantitativo calculado para a licitação do ano vigente, garantindo a ampliação da oferta alimentar e o atendimento adequado às necessidades nutricionais dos alunos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL CONSUMO MÊS	CONSUMO ANO 2025	CONSUMO ANO 2024
1	BEBIDA LÁCTEA – Bebida láctea fermentada, com polpa de frutas, constituída com leite integral e/ou leite integral reconstituído, contendo açúcar, preparado de polpa de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante, espessante gelatina alimentícia e acidulante ácido cítrico. Isento de sujidades e corpos estranhos. Embalagem em polietileno contendo 1.000ml. Resfriado no máximo a 10°C, com registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Selo de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) e/ou Federal (SIF). Prazo de validade de 45 dias a contar da data de fabricação.		4.167	50000	40000
2	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	300	3600	3000
3	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	300	3600	3000
4	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJÚ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	300	3600	3000
5	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	300	3600	3000
6	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	150	1800	3000
7	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	150	1800	1500
8	POLPA DE FRUTAS SABOR UMBU: tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	208	2500	2000

O quantitativo estimado para a licitação de 2025 foi determinado com base no consumo per capita por modalidade de ensino, no número de alunos matriculados na rede e na quantidade de refeições servidas diariamente. A distribuição das refeições ocorre da seguinte forma:

CMEI - Creche: cinco refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar);

ETI - Escola de Tempo Integral: três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche da tarde);

Ensino Fundamental: duas refeições no turno matutino e duas no turno vespertino (lanche receptivo e lanche);

EJA - Educação de Jovens e Adultos: jantar.

Adicionalmente, o quantitativo de polpas é utilizado para o acompanhamento do almoço e lanches, enquanto a bebida láctea tem a finalidade de suprir os lanches ofertados nas unidades escolares.

Cabe destacar que, na licitação anterior, o quantitativo estimado não atendeu plenamente à demanda real da rede, resultando em desafios na oferta adequada de alimentação escolar. Além disso, houve um aumento significativo no número de alunos ao longo do último ano, tendência que se mantém para 2025, impulsionada pela abertura de novas unidades escolares:

CMEI - Professor Honório Inácio da Silva Filho;

CMEI - Dona Liquinha Maria Jesus da Conceição;

ETI - Lidio Bezerra Cavalcanti.

Dessa forma, o presente cálculo busca garantir o atendimento adequado da alimentação escolar, assegurando a oferta necessária de refeições em conformidade com a realidade da rede. Esse dimensionamento visa evitar deficiências no fornecimento dos itens essenciais e garantir que todos os alunos tenham acesso à alimentação de qualidade ao longo do ano letivo de 2025.

Memorial de Cálculo



Gêneros Alimentícios – 2026

Secretaria Municipal de Saúde

SECRETARIA DE SAÚDE



MEMÓRIA DE CÁLCULO - CEREALIS - SMS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO PREVISTO PARA O EXERCÍCIO 2026
			EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	
			2023	2024	2025	
1.	AÇAFRÃO - pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, cheiro e sabor característico do produto, sem adição de sal, embalagem primária de aproximadamente 500g, com identificação do produto, prazo de validade e quantidade do produto. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com aproximadamente 12 unidades.	caixa	0	24	40	48
2.	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO – cacau em pó como segundo ingrediente da lista, sem maltodextrina, enriquecido com vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 400g. Apresentação fardo ou caixa com 24 unidades.	fardo/caixa	40	11	80	100
3.	AÇÚCAR CRISTAL - Branco de 19 qualidade, não escurecido, acondicionado em embalagem primária plástica de aproximadamente 1 Kg (um quilo), com todas as informações de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	319	360	500	720

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



4.	ADOÇANTE ARTIFICIAL - Adoçante dietético líquido a base de stévia, sem a presença de outros adoçantes; embalagens conservadas, contendo informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Embalagem primária contendo	caixa	49	53	120	144
----	---	-------	----	----	-----	-----



	aproximadamente 100 ml cada Apresentação caixa com 12 unidades.					
5.	ALECRIM - Desidratado, acondicionado em embalagem de aproximadamente 10g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	0	19	40	48
6.	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo, extraído do milho para preparo de mingau. Aspecto, cor branca, não escurecida, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14%. Isento de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Na embalagem deverá conter identificação, lote, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 500g. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	32	121	400	500
7.	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros, subgrupo parboilizado integral, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	92	58	200	240



8.	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	142	341	400	510
9.	BASE PARA PURÊ DE BATATAS - constituído de batatas, estabilizante, pirofosfatodissódico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxo, antioxidantes ácido cítrico, dióxido de enxofre e	caixa	55	189	600	720



	corante natural de cúrcuma. Embalagem primária de aproximadamente 1000g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 6 unidades.					
10.	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR CHOCOLATE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substancias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. caixa com 30 unidades.	caixa	0	0	0	100
11.	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR COCO - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substancias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades.	caixa	0	0	0	0
12.	BISCOITO AMANTEIGADO SEM RECHEIO SABOR LEITE - Isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais, composição básica de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, açúcar e outras substancias permitidas; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalados em pacote plástico resistente, invólucro contendo mínimo 100g a 130g. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Caixa com 30 unidades..	caixa	0	0	0	0
13.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura ou óleo vegetal, leite (ou soro), açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da	caixa	143	169	380	494

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



	data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de aproximadamente 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.					
14.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Bolacha salgada tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo / gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho / sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária de aproximadamente 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	119	167	320	385
15.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL – Bolacha salgada, tipo cream- cracker - INTEGRAL . Composição básica: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, contendo fibras e isento de gordura trans. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primaria de aproximadamente 400g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	110	137	250	300
16.	BISCOITO TIPO SORTIDO – Embalagem: Caixa com 12x350g, contendo a identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa e MS. Validade mínima de 06 meses da data de fabricação.	caixa	0	0	0	0



17.	CAFÉ – Café em pó, torrado e moído, com pó de cheiro agradável e característica de grãos torrados e moídos, com selo de pureza ABIC ou na ausência deste, laudo de análise do produto emitido por laboratório credenciado pela ANVISA ou acreditado pelo MAPA, comprovando a qualidade do produto. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica, íntegra e resistente, de aproximadamente 250 g. Apresentação fardo ou caixa com 20 unidades.	fardo/caixa	255	479	650	1000
-----	---	-------------	-----	-----	-----	------



18.	CALDO DE CARNE EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, armazenado em embalagem primária resistente de aproximadamente 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa	15	4	200	240
19.	CALDO DE GALINHA EM PÓ - Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango; validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega, embalagem primária resistente de aproximadamente 1000 g, suas condições Apresentação caixa com 6 unidades.	caixa	19	5	220	264
20.	CANELA EM PÓ – Produto em pó fino, com cheiro característico, sem presença de sujidades ou materiais estranhos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido Com validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem primária de aproximadamente 40g. Apresentação caixa ou fardo com 12 unidades.	caixa/fardo	25	45	80	96
21.	CATCHUP TRADICIONAL - De tomate fresco, composição: tomate, sal e condimentos, aspecto físico pasta tipo industrial. A embalagem deverá conter externamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Com registro no órgão competente. Embalagem primária de aproximadamente 500g. Validade mínima de 6 meses. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	39	41	75	90



22.	CHÁ DE BOLDO – Constituído de folhas secas de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de aproximadamente 1 g e acondicionado em embalagem de aproximadamente 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	41	45	80	96
23.	CHÁ DE CAMOMILA – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto,	caixa	58	83	250	300



	cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sachês individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de aproximadamente 1 g e acondicionado em embalagem de aproximadamente 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.					
24.	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em sachês de aproximadamente 1 g e acondicionado em embalagem de aproximadamente 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	48	66	200	240
25.	CHÁ DE ERVA-DOCE – Constituído de folhas secas de espécimes vegetais genuínos dessecados, tostadas e partidas, verde pardacenta, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sachês individuais. Na embalagem deve conter a data de fabricação e validade. Embalado em sachês de aproximadamente 1 g e acondicionado em embalagem de aproximadamente 10g. Validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	50	83	250	300
26.	COLORÍFICO SEM SAL – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos. Não deve conter sal. Na embalagem deverá conter a data de validade e fabricação; validade de no mínimo 6 (seis) meses. Embalagem primária de aproximadamente 100g. Apresentação fardo com 100 unidades.	fardo	56	106	150	180

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



27.	CONDIMENTO A BASE DE COMINHO – 100% caminho em pó, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, sem sujidades e materiais estranhos, de acordo com as normas vigentes. O prazo de validade deverá ser de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 100g. Apresentação fardo Com 100 unidades	fardo	10	21	50	60
-----	--	-------	----	----	----	----



28.	CREME DE CEBOLA - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, cebola, sal, gordura vegetal hidrogenada, proteína vegetal hidrolisada, açúcar e pimenta do reino e realçadores de sabor. Embalagem primária de aproximadamente 1 kg (um quilo). Apresentação caixa com 10 unidades.	caixa	15	30	80	96
29.	CREME DE LEITE UHT -homogeneizado, apresentando teor de matéria gorda de aproximadamente 20% de gordura, sem gordura vegetal, embalado em caixa cartonada, com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 200g. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa	108	165	250	300
30.	DOCE EM CORTE DE BANANA (BANANADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 500g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	53	173	180	216
31.	DOCE EM CORTE DE GOIABA (GOIABADA) – Em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 500 g. Embalado em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	74	86	180	216



32.	DUETO (milho verde e ervilha) – Em grãos selecionados, latas ou sachês contendo aproximadamente 200g (peso drenado), em conserva. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde e ervilha, imersos ou não em líquido de	caixa	89	161	200	240
-----	--	-------	----	-----	-----	-----



	cobertura apropriada, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechado nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. A embalagem deverá conter informações nutricionais. A validade mínima do produto deverá ser de 6 (seis) meses. Apresentação caixa com 24 unidades.					
33.	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PA ou sachê; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 340g. Caixa com 24 unidades.	Caixa	0	0	0	100
34.	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado, isento de peles e sementes, íntegro e resistente. Embalagem tetra PAK; na embalagem deverá conter os dados de identificação do lote, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1kg. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	98	165	250	300
35.	FARINHA DE AVEIA - produto com 100% farinha de aveia, sem adição de outros ingredientes, apresentando em sua embalagem informações nutricionais, número de lote e as datas de fabricação e validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 170g. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	79	163	300	360



36.	FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, seca, finha, branca; isenta de sujidades ou materiais estranhos; acondicionada em saco transparente pesando aproximadamente 1 kg; data de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	70	58	250	275
37.	FARINHA DE TRIGO – Com fermento especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidades. Embalagem em plástico transparente, atóxico. Validade mínima de 6 meses a contar da	fardo	0	54	300	360



	data da entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1kg. Apresentação fardo com 10 unidades.					
38.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Fina de primeira qualidade com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Na rotulagem deverá conter dados sobre a resolução vigente (RDC Nº 26 DE 2015). Fardo com 10 pacotes de 1kg	fardo	0	0	300	360
39.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote aproximadamente 1 kg. Apresentação fardo com 10 unidades.	fardo	79	50	300	150
40.	FARINHA LÁCTEA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS - Produto em pó enriquecido com vitaminas e ferro, isenta de sujidades, sabor original com característica própria para o preparo instantâneo de mingaus, papas e outras preparações. Embalagem em sachê com aproximadamente 200g. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Caixa com 24 unidades.	caixa	0	0	0	150
41.	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I - Feijão carioca tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da	fardo	94	139	200	250

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90E3> e informe o código 1757-1A65-8356-90E3



	data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.					
42.	FEIJÃO MACASSAR – Feijão macassar, tipo 1, constituído de grãos integrais sadios e de rápido cozimento. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6	fardo	60	77	150	180



	(seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.					
43.	FEIJÃO PRETO - Feijão preto tipo 1, de qualidade, novo; constituído de grãos inteiros e sadios com umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em saco plástico, com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	62	104	200	260
44.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO para Bolo, embalagem de aproximadamente 100g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	0	23	50	60
45.	FERMENTO SECO , biológico em pó, para pães e massas panificáveis. Embalado a vácuo em papel alumínio, embalagem contendo aproximadamente 500g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Caixa com 24 unidades.	caixa	0	0	0	0
46.	FLOCOS DE ARROZ - tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais. Com prazo de validade de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 500 g. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	66	52	100	120

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacab/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



47.	FLOCOS DE MILHO – Farinha de milho flocada, na cor amarela, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, sem sal, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos plásticos resistentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses apartir da data de entrega.Embalagem primária de aproximadamente 500g.	fardo	271	434	600	1000
-----	--	-------	-----	-----	-----	------



	Apresentação fardo com 30 unidades.					
48.	LEITE CONDENSADO - embalagem Tetrapak de aproximadamente 395g, sem gordura vegetal, contendo informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 (seis) meses da data de fabricação. Apresentação caixa com 27 unidades.	caixa	58	93	100	120
49.	LEITE DE COCO – Leite de coco, desengordurado, pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Embalagem primária de plástico de aproximadamente 500 ml. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	fardo/caixa	84	105	185	222
50.	LEITE EM PÓ ADICIONADO DE VITAMINAS E MINERAIS - Leite em pó integral com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de 800 g. Contendo as vitaminas C, E, A, D e minerais (ferro e zinco). Com 6,3 a 7,0 g de proteína, 6,9g gorduras totais, livre de gorduras trans, 237mg de cálcio para uma porção de 26 g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Caixa com 12 x800g.	caixa	0	0	0	0
51.	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO - Leite em pó desnatado instantâneo fortificado com ferro e vitaminas, acondicionados em pacotes em poliéster metalizado hermeticamente fechado. Validade de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem primária de aproximadamente de aproximadamente 200g. Apresentação fardo com 50 unidades.	fardo	51	76	200	260



52.	LEITE EM PÓ INTEGRAL EM LATA SEM LACTOSE –Leite em pó integral, zero lactose, rico em vitaminas A, C, D, E, zinco, ferro e cálcio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de aproximadamente 300 g. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Caixas com 12 unidades.	caixa	0	0	100	130
-----	---	-------	---	---	-----	-----



53.	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Leite em pó integral com ausência de umidade. Envasado em recipientes herméticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem de aproximadamente 200 g. Contendo de 6,8 a 7,0 g de proteína, 6,9 g gorduras totais, livre de gorduras trans, 237mg de cálcio para uma porção de 26 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 50 unidades.	fardo	214	328	550	900
54.	LEITE INTEGRAL UHT – Leite longa vida integral, tetra pak, caixas contendo 1 litro- fonte natural de proteínas e cálcio, Composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem contendo informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Com validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Caixa com 12 unidades.	caixa	0	0	0	0
55.	MACARRÃO INTEGRAL - tipo espaguete fino, com farinha integral, enriquecido com ferro, Unidades com aproximadamente 500g. Fardo com 30 unidades.	fardo	0	67	150	180
56.	MACARRÃO DE SÊMOLA – tipo espaguete, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem. O produto deverá estar de acordo com as legislações vigentes. Embalagem primária plástica de aproximadamente 500 g. Com validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	227	314	400	510

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.tdoc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



57.	MACARRÃO PARAFUSO - Tipo parafuso, a base de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem, massa curta. Embalagem primária de aproximadamente 500g, invioladas. Produto sem presença de insetos e impurezas. O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	85	102	300	360
58.	MAIONESE – Emulsão cremosa, obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos.	caixa	55	45	85	102



	Contendo substâncias comestíveis e corantes, apresentando consistência cremosa e cor amarela claro, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem primária de aproximadamente 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.					
59.	MARGARINA – Margarina cremosa com adição de sal e isenta de gordura trans, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido aproximadamente 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Produto com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	213	240	300	390
60.	MARGARINA LIGHT SEM SAL – Composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído. Estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico. Conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, antioxidantes edta, tbhq e bht, aroma idêntico ao natural de manteiga, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Sem glúten. SEM SAL. Isenta de gordura trans. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 250g. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	51	81	150	180

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://carta.1757-1A65-8356-90F3-e-informe-1757-1A65-8356-90F3>



61.	MASSA PARA LASANHA - Massa pré cozida formato lasanha, com ovos e glúten, embalagem plástica atóxica de aproximadamente 200g, transparente, atóxica com rotulagem nutricional obrigatória, registro em órgão pertinente e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentação caixa com 12 unidades.	caixa	62	47	120	144
-----	---	-------	----	----	-----	-----



62.	MILHO EM CONSERVA - ingredientes grãos de milho cozido/água e sal, prazo de validade 2 anos. Embalagem com dizeres de rotulagem; de acordo com legislação em vigor; embalagem de aproximadamente 200g. Caixa com 24 unidades.	caixa	0	0	0	0
63.	MILHO PARA O PREPARO DE MUNGUZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, selecionados e polidos, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade, que deve ser no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 500g. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	43	57	120	145
64.	MILHO PARA PIPOCA - Milho, de primeira qualidade, apresentando, cor, cheiro e sabor próprio; ausência de umidade, sujidades e outros materiais estranhos; embalado em sacos plásticos, transparente e atóxico. Na embalagem deve conter data de fabricação e validade. Embalagem primária de aproximadamente 500 g. Validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	34	43	75	100
65.	MISTURA PARA CANJQUINHA – Mistura para o preparo de canjiquinha contendo fubá enriquecido com ferro, açúcar, fécula de mandioca e sal, aromatizantes, sem glúten. Embalagem primária de aproximadamente 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. Apresentação caixa com 50 unidades.	caixa	44	56	100	120



66.	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor tradicional. Embalagem primária de aproximadamente 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	55	90	100	120
67.	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor chocolate. Embalagem primária de aproximadamente 200 g. Validade mínima de 6 (seis)	caixa	0	0	100	120



	meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.					
68.	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAUS – Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor morango. Embalagem primária de aproximadamente 200 g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	0	0	100	130
69.	MISTURA PRONTA PARA PÃO FRANCÊS - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizantes: Ester de ácido diacetil tartárico, mono e diglicerídios de ácidos graxos, ou estearoil-2 lactil, lactato de cálcio ou polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico/ou azodicarbonamida. Saco com 25 quilos. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	saco	0	0	0	0
70.	MOLHO DE MOSTARDA AMARELA - contendo semente de mostarda, vinagre, açúcar, cúrcuma, com cor e sabor característico. Envasado em embalagem plástica de aproximadamente 350g, devendo conter informações marca, informações nutricionais, peso, lote e validade que deve ser de no mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	20	38	60	72
71.	ÓLEO DE SOJA REFINADO – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 900ml. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	143	364	350	450



72.	ÓREGANO - Desidratado, acondicionado em embalagem de aproximadamente 10 g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com 24 unidades.	caixa	47	50	80	96
-----	---	-------	----	----	----	----



73.	PÁPRICA DEFUMADA - Condimento em pó, puro (sem adição de amido), com sabor e odor característico, isento de sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. Deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação caixa com aproximadamente 12 unidades.	caixa	0	0	40	48
74.	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – pó para preparo de gelatina, vários sabores, com sabor e odor característicos, isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primária de aproximadamente 25g, com validade mínima de 6 (seis) meses após data de entrega. Apresentação fardo ou caixa com 15 unidades.	caixa	0	0	80	96
75.	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – Proteína texturizada de soja enriquecida com vitaminas e minerais. Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.), contendo 50% de proteína, 15% de lipídios, 27 % glicídios e 4% de fibra bruta. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de aproximadamente 400 g. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	62	148	250	325
76.	QUEIJO PARMESÃO RALADO , produto a base de leite, queijo parmesão ralado ou uma combinação de outros queijos e entre eles, queijo parmesão, e conservantes. Embalado automaticamente sem contato manual. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 50 g. Apresentação caixa com 20 unidades.	caixa	50	114	200	240



77.	REFRIGERANTE DE LARANJA - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de laranja, aroma natural de laranja, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas “PET” com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	0	0	0	0
-----	--	-------	---	---	---	---



78.	REFRIGERANTE TIPO COLA - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	0	0	0	0
79.	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ - refrigerante de primeira linha, bebida não alcoólica, não fermentada, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, livre de sujidades, parasitas, larvas, acondicionados em garrafas "PET" com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar a validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega de acordo com a Lei Federal nº 8.918/94.	fardo	0	0	0	0
80.	SAL – Sal refinado, com adição de iodo de acordo com legislação, com no mínimo 96,8 % de cloreto de sódio e sais de iodo. Acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, com identificação de marca, fabricante, peso, lote e validade, que deve ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 1 kg. Apresentação fardo com 30 unidades.	fardo	26	48	100	120

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



81.	<p>SARDINHA EM CONSERVA – Preparada com pescado fresco, limpo, inteiro (não ralado) evisceradas, cozidos e imersas em óleo comestível contendo naturalmente Omega 3. Acondicionadas em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária de aproximadamente 125 g de peso líquido com tampa abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência: informação nutricional, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e deverá ter registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Apresentação caixa com 50 unidades.</p>	caixa	70	140	200	360
82.	<p>SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR CAJU – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característicos da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de aproximadamente 500 ml. Validade mínima</p>	caixa/fardo	126	237	300	360



	de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.					
83.	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR GOIABA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet ou vidro de aproximadamente 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	148	218	300	360
84.	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SABOR UVA – Suco concentrado, rico em vitaminas e minerais. Aspecto, odor e sabor característico da fruta. O produto deve ser pasteurizado, não necessitando de refrigeração para conservação. Embalagem pet de aproximadamente 500 ml. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.	caixa/fardo	179	326	400	520
85.	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor laranja, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional Embalagem caixa c/ 24x 200ml	caixa	0	0	0	100
86.	SUCO PRONTO PARA BEBER - sabor morango, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional Embalagem caixa c/ 24x 200ml	caixa	0	0	0	100



87.	SUCO PRONTO PARA BEBER , sabor Uva, caixinha com 200ml, acompanha canudo, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses. Embalagem caixa c/ 24x 200ml.	caixa	0	0	0	200
88.	VINAGRE DE ÁLCOOL – Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data	caixa/fardo	95	155	250	300



	de entrega. Embalagem primária de aproximadamente 500ml. Apresentação fardo ou caixa com 12 unidades.					
89.	XERÉM DE MILHO – De 19 qualidade, com aspecto, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 500 g. Apresentação fardo com 20 unidades.	fardo	31	54	100	120



MEMÓRIA DE CÁLCULO - QUANTITATIVOS DE HORTIFRUTI - SMS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO PREVISTO PARA O EXERCÍCIO 2026
			EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	
			2023	2024	2025	
1.	ABACATE FORTUNA - De primeira, tamanho médio, uniforme, com condições de consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	0	0	0	0
2.	ABACAXI PÉROLA IN NATURA EXTRA – Primeira qualidade. Apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente de 1kg a 1,5 kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	KG	3656	6500	6500	8450
3.	ABOBRINHA ITALIANA IN NATURA EXTRA - De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte.	KG	615,5	1266	1300	1560
4.	ACELGA CRESPA IN NATURA EXTRA - Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isenta de enfermidades, isenta de anormalidades, livre de resíduos de fertilizantes, livres de agrotóxicos, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada.	KG	1118,5	1586,5	2050	2460

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90E3> e informe o código 1757-1A65-8356-90E3



5.	ALFACE CRESPA IN NTURA EXTRA – Folhas limpas, fresca, extra, brilhantes, firme e intacta, isenta de enfermidade e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despendendo e descoloridas. Livre de resíduos.	KG	656	1526,5	1800	2160
6.	ALHO IN NATURA Nº6 EXTRA – Bulbo inteiro, nacional, Primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões, de origem física ou mecânica, perfurações e	KG	468,55	632	1200	1560



	cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.					
7.	BATATA INGLESA LISA IN NATURA EXTRA – Lavada, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	5413	10086	11100	13320
8.	BATATA DOCE IN NATURA EXTRA – Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	6262	5068	10250	13325
6.	BANANA PRATA IN NATURA EXTRA – Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	4266	5740	8300	10800
10.	BANANA COMPRIDA IN NATURA EXTRA - Verdosa, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	KG	1300	1587	5000	6000
11.	BETERRABA COMUM IN NATURA EXTRA – De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. tenras selecionadas.	KG	1023,5	3046,5	5600	6720
12.	BROCÓLIS IN NATURA - In Natura, livres de fungos; tamanho de médio a grande, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	0	0	0	0

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



13.	CARÁ SÃO TOMÉ IN NATURA EXTRA- De primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	6636	8683	10100	13130
14.	CEBOLA SECA IN NATURA EXTRA – Tipo branca, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões	KG	4027	5145	6000	7200



	de origem física ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas.					
15.	CEBOLINHA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. molhos pequenos.	KG	417,5	545,5	1300	1560
16.	CENOURA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes.	KG	4406	6123	7700	9240
17.	COCO RALADO - 100% coco fresco ou congelado, ralado médio, apresentando cor, sabor e aroma característicos, embalagem primária de aproximadamente 500 g, com informações da marca, informação nutricional, data de fabricação e validade.	UND.	0	0	1000	1200
18.	COCO VERDE - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	UND.	414	500	500	600
16.	COCO SECO - De ótima qualidade, bem desenvolvido, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, isento de mofo, sujidades, parasitas e larvas.	UND.	764	313	500	600
20.	COENTRO IN NATURA EXTRA – Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	KG.	823,5	1226	1600	2000

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>



21.	COUVE FOLHA IN NATURA EXTRA - Primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	KG	651	1460	1500	1800
22.	COUVE FLOR IN NATURA EXTRA - Fresca, de primeira, de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e	KG	1200	1186	1700	2024



	intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.					
23.	CHUCHU VERDE IN NATURA EXTRA - De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livres de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3058	4041	5200	6240
24.	FOLHA DE LOURO - Desidratado, acondicionado em embalagem de 10 g, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá ter validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Cartela c/20x10 gramas.	CAIXA	1	2	40	48
25.	GOIABA VERMELHA IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, selecionada, verdosa, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1655	2741	3250	4225
26.	GOMA PARA TAPIOCA - De primeira qualidade, hidratada e peneirada , sem sujidades, de cor branca e aspecto próprio, embalagem de 1kg. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Tipo 1.	KG	763	787	1100	1320

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>



27.	JERIMUM - CABLOCO , de primeira qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos d manuseio e transporte.	KG	1581	2286	2800	3360
28.	LARANJA CRAVO IN NATURA EXTRA - Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura,	KG	0	1073	4000	5000



	com polpa firme e intacta.					
26.	LARANJA MIMO IN NATURA EXTRA - Mimo (grande), casca lisa, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cores uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, acondicionada em saco.	KG	1634	363	2400	3000
30.	LARANJA PÊRA IN NATURA EXTRA – Fresca de Primeira qualidade, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	3823	6000	6000	7500
31.	LIMÃO TAITI IN NATURA EXTRA – De primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas.	KG	701	1361	1700	2040
32.	MACAXEIRA CONGELADA - Embalada a Vácuo. Raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo, devem proceder de espécies vegetais genuínos, são, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetem a aparência Fresca, de primeira, bem desenvolvida, com cor e sabor próprios da espécie, sem danificações por lesões físicas ou mecânicas e livres de enfermidades. Devem ser descascadas e cortadas em roletes e congeladas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica (polietileno) e lacradas através de sistema a vácuo, rotuladas conforme legislação vigente e com peso por embalagem variando entre 3 a 5 Kg.	KG	5065	6684	11700	15500

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90E3> e informe o código 1757-1A65-8356-90E3



33.	MAÇÃ FUJI IN NATURA EXTRA – Vermelha, nacional, de Primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformidade uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1248	2006	2500	3250
34.	MAMÃO FORMOSA IN NATURA EXTRA - De ótima qualidade, meio verde, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verduzinhos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de	KG	3826	4657	6500	8000



	madeira.					
35.	MANGA ESPADA IN NATURA EXTRA - Produto íntegro, sem manchas, sem picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estar em ponto de maturação próprio para consumo, de primeira, apresentando tamanho e cor com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	1416	1865	1600	2300
36.	MARACUJÁ DOCE IN NATURA EXTRA - Azedo, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2650	4000	4000	5000
37.	MASSA DE MANDIOCA - De primeira qualidade, aspecto e coloração próprios, sem sujidades, acondicionado em bolsa plástica atóxicas.	KG	360	26	600	720
38.	MAXIXE LISO JAPONÊS VERDE IN NATURA EXTRA - Livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e colorações uniformes, bem desenvolvidos, maduros, isentos de material terroso, com polpa firme e intacta, sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	865	1214	1400	1700
36.	MELANCIA IN NATURA EXTRA – Redonda, graúda, de Primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta.	KG	6164	6506	13700	18000



40.	MELÃO ESPANHOL IN NATURA EXTRA - Tipo espanhol. Frutos frescos, com grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. O produto deverá	KG	3678	4867	7800	9500
-----	--	----	------	------	------	------



	ser transportado em caixa de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.					
41.	MILHO VERDE IN NATURA EXTRA - Sabor e aroma característicos. Estágio de maturação com umidade variando de 70 a 80%, grãos dentados amarelos, uniformes, espigas longas e cilíndricas (espigas maiores que 15 cm de comprimento e 03 cm de diâmetro), sabugo fino e claro, boa granação, pericarpo delicado e bom empalhamento (espigas bem empalhadas de coloração verde intensa). Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG	0	1000	1000	1300
42.	PEPINO IN NATURA EXTRA – Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 15 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	1271	1540,5	2000	2400
43.	PIMENTÃO IN NATURA EXTRA – Verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdozo.	KG	860	1018	2500	3000
44.	QUIABO CANIDÉ/GUARÁ IN NATURA EXTRA - Liso, de primeira, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em saco plástico atóxico, fino e transparente.	KG	660	800	800	1000
45.	REPOLHO BRANCO IN NATURA EXTRA - Branco, fresco, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem, rachaduras ou cortes. Acondicionado em gálias de plástico próprias para o produto.	KG	1621	2857	3570	4300

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



46.	TOMATE IN NATURA EXTRA – Salada , boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra,	KG	5347	8556	10600	13780
-----	---	----	------	------	-------	-------



	gráudo, verdoso.					
47.	UVA ITÁLIA/RUBI NACIONAL - De primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte.	KG	0	0	0	0
48.	VAGEM MACARRÃO IN NATURA EXTRA- Tipo macarrão, de boa qualidade e coloração uniformes, livres de enfermidades, livres de material terroso, sem umidade externa anormal. Sem danos físicos, mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagem plástica transparente atóxica.	KG	744	688	1100	1320



MEMÓRIA DE CÁLCULO – QUANTITATIVOS DE PANIFICAÇÃO – SMS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO
			EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	PREVISTO
			2023	2024	2025	PARA O EXERCÍCIO 2026
1	PÃO: Tipo sanduíche cachorro-quente, pesando 50 g cada unidade (variação aceitável de 5%), fabricado no máximo três dias antes da data da entrega, com embalagem rotulada, etiquetada com prazo de validade conforme legislação vigente. Com informação nutricional na embalagem. Transporte: O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículo especialmente autorizado pela Vigilância Sanitária. Acondicionado em embalagens com 10 unidades. Validade de 15 dias a contar da data de fabricação e entrega.	KG	596,5	824,5	1200	15600
2	BOLO BACIA OVOS: Ingredientes: Farinha de Trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Prazo de Validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 Kg.	KG	0	0	0	0

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



3	BOLO BACIA – SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE: Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos,	KG	0	0	0	0
---	--	----	---	---	---	---



	<p>açúcar, margarina, chocolate, leite em pó sem lactose e fermento. Prazo de validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA: (89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 kg.</p>					
4	<p>BOLO BACIA SABOR TRADICIONAL:</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), ovos, açúcar, margarina, leite em pó. Prazo de validade: 20 dias a partir da data de fabricação, em temperatura ambiente. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e reembalado em caixa de papelão rotulada e lacrada, com dados de identificação dos produtos, marca do fabricante. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA: (89.40.00.00042763-2). Caixa contendo 100 unidades, com peso por unidade de 50g. Peso Líquido Total 5 kg.</p>	KG	0	0	0	0
5	<p>BOLO DE TRIGO COMUM: De primeira qualidade, com leite, ovos, margarina, sal, açúcar, fermento, contendo glúten. Embalagem em plástico impermeável contendo dados do produto: identificação, ingredientes, datas de fabricação e</p>	KG	1077	1670	3.000	3.825

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PAULA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.tdoc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



	validade.					
6	PÃO TIPO FORMA: Formato de pão caixa fatiado, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor, pacote com no mínimo 400g.	KG	415,5	733	1000	1.300
7	PÃO TIPO FRANCES: Com sabor característico e peso de referência de 50g a unidade, próprio para consumo humano, em embalagem apropriada, tudo em conformidade com a legislação em vigor. Com no mínimo 03 (três)	KG	4627	7975	8500	10.840



	dias de vida útil.					
8	<p>PÃO TIPO INTEGRAL: Formato de pão caixa, fatiado (fatia pesando, aproximadamente 75g), fresco, macio e sem sujidades e mofos, próprio para consumo humano. Não deve conter gorgura hidrogenada, nem gorduras trans em sua composição. Embalagem apropriada plástica transparente, rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante, validade mínima (devendo ser de 3 dias a partir da data de entrega), tudo em conformidade com a legislação em vigor. Pacote com no mínimo 400g.</p> <p>Obs. O produto deverá seguir a legislação vigente para rotulagem.</p>	KG	379	738,5	850	1020



MEMÓRIA DE CÁLCULO – QUANTITATIVOS DE POLPAS E LATICÍNIOS – SMS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO PREVISTO PARA O EXERCÍCIO 2026
			EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	
			2023	2024	2025	
1.	BEBIDA LÁCTEA – Bebida láctea fermentada, com polpa de frutas, constituída com leite integral e/ou leite integral reconstituído, contendo açúcar, preparado de polpa de morango , amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante, espessante gelatina alimentícia e acidulante ácido cítrico. Isento de sujidades e corpos estranhos. Embalagem em polietileno contendo 1.000ml. Resfriado no máximo a 10°C, com registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Selo de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) e/ou Federal (SIF). Prazo de validade de 45 dias a contar da data de fabricação.	KG	0	0	0	200
2.	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada . Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	212	449	1.000	1.300
3.	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg	KG	294	508	1000	1300

Assinado por 3 pessoas: ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO, PRISCILA FERNANDA CORDEIRO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3> e informe o código 1757-1A65-8356-90F3



	cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.					
4.	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJÚ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	206	298	500	600 1A65-8356-90F3
5.	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico	KG	168	346	500	600 PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA 1757-1A65-8356-90F3 e informe o código



	transparente, atóxico, contendo 1kg cada . Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.					
6.	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada . Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	202	396	500	600
7.	POLPA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ - tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada . Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	204	402	500	600
8.	POLPA DE FRUTAS SABOR UMBU: tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, não fermentado e sem conservantes, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada . Registrado no órgão competente, validade de 12 meses.	KG	211	455	500	600
9.	QUEIJO - tipo coalho, características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação: Kg .	KG	450	0	1.000	1200
10.	QUEIJO MUSSARELA - fatiado , características adicionais de primeira qualidade, consistência firme, embalado a vácuo/saco plástico atóxico. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Apresentação: Kg .	KG	424	0	800	1000



MEMÓRIA DE CÁLCULO - QUANTITATIVOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SMS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CONSUMO	CONSUMO	CONSUMO PREVISTO PARA O EXERCÍCIO 2026
			EXERCÍCIO	EXERCÍCIO	
			2024	2025	
1.	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - de carne suína pura e limpa, de 19 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Embalada a vácuo, em saco plástico, em caixas lacradas, pacotes com aproximadamente 2,5kg , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	1785	2500	3250
2.	CARNE BOVINA TIPO ACÉM TRASEIRO (SEM OSSO) - in natura, resfriado e embalado a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Sem osso, com percentual máximo de 10% de gordura por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg , embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	5455	10000	12.000



3.	CARNE BOVINA TIPO ACÉM (COM OSSO) – in natura, resfriado e embalado a vácuo, sem a presença de ossos inteiros, com peças de aproximadamente 25 cm. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou estadual, lote e validade. Com osso, com percentual máximo de 10% de gordura e osso por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	0	0	6000
5	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA – Primeira qualidade, moída, in natura, congelada (com peças que podem ser dos seguintes cortes: lagarto, coxão mole, patinho, contrafilé e alcatra). Sem temperos, molhos, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá estar limpa, sem	KG	3630	4.500	5.500



<p>haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita é de 8%. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem primária com peso líquido de aproximadamente 1kg em material plástico de polietileno, atóxico, a vácuo e resistente, Embalagem integra sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água ou gelo. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primaria deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de aproximadamente 10kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá apresentar data de fabricação de no máximo seis meses da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 35G, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 25G, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C.</p>				
---	--	--	--	--



6	CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE (DIANTEIRA) - produto preparado com carne bovina tipo charque, dianteira, de primeira qualidade, sem excesso de gordura, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada e embalada a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Pacote com 05 kg , saco plástico fechado à vácuo, em caixa de papelão, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2765	5.000	6.000
7	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelada in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente e atóxico. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada e em saco plástico polietileno, transparente e atóxico, embalagem primária de 1kg e	KG	16395	21.000	25.200



	embalada em caixa com aproximadamente 20kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.				
8	FÍGADO BOVINO-Miúdo congelado de bovino, de 19 qualidade, de aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas, acondicionado, à vácuo, em saco plástico polietileno transparente e atóxico. Apresentando Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, porcionado em embalagem de 5KG, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	3485	4.000	5.200
9	HAMBURGUER BOVINO - congelado de 19 qualidade, peça com 56 gramas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Embalados individualmente em plástico transparente e acondicionados em caixas com até 36 unidades de 56g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	0	0	1500
10	LINGÜIÇA FRESCAL – do tipo toscana, de frango, não picante, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Caixa com 04 pacotes com 5 kg, cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	0	0	1500



11	PEITO DE FRANGO COM OSSO- congelado in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal e Estadual, lote e validade. Acondicionado em sacos transparentes atóxico, congelado, embalagem primária de 1 kg e embalado em caixa com aproximadamente 20 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	0	0	0
12	PEIXE – TIPO POLACA , em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150 gramas por unidade, congelado, em embalagem primária contendo aproximadamente 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	3400	5.000	6.000
13	SALSICHA - composta de carne bovina e toucinho, fresca com condimentos triturados, misturados, cozidos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada em embalagem	KG	1995	2.000	3000



	própria, pesando aproximadamente 50g por unidade, caixa com aproximadamente 04 pacotes de aproximadamente 5 kg cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.				
14	CARNE BOVINA TIPO PATINHO – Carne vermelha bovina de primeira qualidade, sem osso, em peça inteira resfriado, com no máximo 8% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem aparas ou contra peso. Acondicionado em embalagem de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	5370	10.000	12.000
15	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Resfriado, emfatias, com cerca de 170g cada, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em embalagem primária de 1 kg e embalado em caixa com aproximadamente 20 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura, selo do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	9420	24.000	30.000



16	FRANGO INTEIRO SEMIPROCESSADO: De primeira qualidade, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, sem miúdos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1,2 e 1,8 kg a peça, e acondicionado também em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	3420	5.460	7.000
17	FRANGO (SOBRECOXA) CONGELADO , com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com pesagem média da peça de 250g. Embalagem a vácuo em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo	KG	0	0	0



	de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.				
18	OVO DE GALINHA - de primeira qualidade, médio, isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandeja com 30 (trinta) unidades respeitando a legislação em vigor.	BANDEJA	4514	8.000	10.500



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 1757-1A65-8356-90F3

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO (CPF 071.XXX.XXX-63) em 26/01/2026 11:18:33 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



PAULA FERNANDA CORDEIRO (CPF 073.XXX.XXX-03) em 26/01/2026 11:43:04 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA (CPF 097.XXX.XXX-29) em 27/01/2026 11:47:23 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/1757-1A65-8356-90F3>