INSTITUTO FED. DA BAHIA-STO ANTONIO DE JESUS

Estudo Técnico Preliminar 13/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23847.001304/2026-85

2. Descrição da necessidade

2.1 Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e que o poder público deve adotar políticas e ações a fim de promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

2.2 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) fornece valores financeiros de caráter suplementar para contribuir com o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos discentes da educação básica pública, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo, com possibilidade de ampliação para os demais discentes matriculados em suas diversas modalidades da rede federal (PNAES).

2.3 A Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) abrange programas que visam garantir a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

2.4 Atualmente o espaço que possibilita o preparo e fornecimento de alimentação para os estudantes matriculados no IFBA Campus Santo Antônio de Jesus é a cozinha/refeitório institucional. Sendo assim, faz-se necessário adquirir gêneros alimentícios a fim de atender às necessidades desta Unidade.

2.5 Os alimentos propostos neste ETP não incluem os gêneros alimentícios que devem ser adquiridos da agricultura familiar, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025, que estabelece que, no mínimo, 45% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, observada a Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NUTRICAO.SAJ	Camilla Pimenta Leal Paixão
NUTRICAO.SAJ	Patrícia Nunes de Sousa Lobo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A contratação para a aquisição dos gêneros alimentícios deverá obedecer, no que couber, ao disposto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e suas alterações; na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026; na Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES); na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; e nas demais normas pertinentes à aquisição de bens comuns pela Administração Pública Federal.

4.2 Os gêneros alimentícios devem atender os padrões de qualidade especificados no Termo de Referência e/ou à legislações específicas que se aplicam à categoria do produto - certificação de aprovação ou registro ou selo de conformidade, além de portarias e resoluções, pelos órgãos e/ou entidades competentes - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura e Pecuária.

4.3 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues quinzenalmente ou mensalmente, em remessas parceladas, após a solicitação ser enviada por e-mail e conforme as necessidades do IFBA Campus Santo Antônio de Jesus.

4.4 As solicitações serão enviadas pelo Serviço de Nutrição, por e-mail ou por outro meio de comunicação que possibilite a comprovação do recebimento por parte da contratada.

4.5 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na cozinha institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Campus Santo Antônio de Jesus, localizado na Rua Viriato Lobo, S/N, Campo do Governo, Santo Antônio de Jesus/BA - CEP: 44431-218.

4.6 Nos meses de férias dos alunos, as solicitações poderão ser reduzidas significativamente e em casos de paralisações ou greves a entrega será paralisada até que se retorne às atividades habituais.

4.7 O contratado deverá assumir as responsabilidades por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do material que será entregue.

4.8 O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.9 O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento do objeto, sem qualquer ônus para o IFBA Campus Santo Antônio de Jesus.

4.10 O contratado deve se responsabilizar pelo transporte dos materiais em veículos apropriados e pessoal habilitado para esta finalidade, observando todas as disposições legais e regulamentares dos órgãos competentes.

4.11 Não serão aceitos quaisquer materiais, que apresentem mau estado de conservação, amassados ou com seus lacres violados ou qualquer outra característica que ofereçam risco na sua utilização.

4.12 O contratado deverá observar todas as condições previstas no Termo de Referência para o atendimento da demanda.

4.13 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Inciso XIII do artigo 6o da Lei no 14.133, de 1o de abril de 2021.

4.14 Quando da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar-se:

4.14.1 Isentos de substâncias terrosas;

4.14.2 Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.14.3 Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

4.14.4 Sem umidade externa e/ou interna anormal;

4.14.5 Isentos de odor e sabor estranhos à suas propriedades organolépticas;

4.14.6 Isentos de enfermidades;

4.14.7 Acondicionado em embalagens íntegras, sem rasgos, corrosões, furos, amassados, em perfeitas condições, inclusive de armazenamento e transporte;

4.14.8 Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão apresentar, na data da entrega, prazo de validade restante igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade, nos termos do art. 13, § 1º, da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025.

4.14.8.1 Sem prejuízo do disposto no item 4.14.8, os gêneros alimentícios deverão observar os seguintes prazos mínimos de validade restante, contados da data da entrega:

a) 15 (quinze) dias para pães;

b) 20 (vinte) dias para ovos;

c) 30 (trinta) dias iogurtes;

d) 2 (dois) meses para leite UHT;

e) 6 (seis) meses para cereais e seus derivados, leguminosas, carnes bovinas, carnes suínas, manteiga, margarina, óleos, creme de leite, açúcares, leite em pó, condimentos e polpas de frutas congeladas;

f) 12 (doze) meses para carnes de aves, pescados em conserva e sal.

4.14.8.2 Havendo divergência entre o prazo resultante do item 4.14.8 e o prazo mínimo fixado no item 4.14.8.1 ou na descrição do item na Tabela 1, prevalecerá o maior deles.

4.14.8.3 Para fins de verificação do disposto neste item, a embalagem do produto ou a documentação apresentada pelo fornecedor deverá permitir a identificação da data de fabricação e da data de validade. Os produtos que não atenderem a essas exigências serão recusados no recebimento, aplicando-se o disposto no item [15.2 – substituição].

5. Levantamento de Mercado

5.1 Os bens descritos neste instrumento estão conforme o Catálogo Unificado de Materiais (CATMAT) do SIASG, que é a padronização de codificação dos materiais que podem ser licitados e adquiridos pela Administração Pública Federal.

5.2 No mercado existe a solução proposta (aquisição de gêneros alimentícios), que é considerada viável, além de estar disponível em diversos fornecedores. Possibilitando, assim, a participação de empresas com ampla concorrência.

5.3 Quanto à definição do método para estimativas de preços, a pesquisa foi realizada de acordo com os parâmetros estabelecidos na INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME No 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), mediante licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, com critério de julgamento de menor preço e adjudicação por item, destinada ao atendimento da alimentação escolar dos estudantes do IFBA Campus Santo Antônio de Jesus.

6.2 A adoção do SRP fundamenta-se no art. 3º do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, em especial nas seguintes hipóteses:

6.2.1 necessidade de contratações frequentes, em razão das características do objeto (inciso I), uma vez que o fornecimento de refeições é contínuo durante o período letivo e demanda reposição periódica dos gêneros alimentícios;

6.2.2 conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas (inciso II), considerando a perecibilidade e os diferentes prazos de validade dos gêneros, bem como a limitada capacidade de armazenamento da cozinha institucional; e

6.2.3 impossibilidade de definir previamente o quantitativo a ser demandado (inciso V), tendo em vista que o fornecimento da alimentação escolar em regime de autogestão será implantado nos anos de 2026/2027 e há incertezas quanto ao número de comensais, ao tipo de refeição e ao cardápio a serem efetivamente praticados.

6.3 Nos termos do art. 17 do Decreto nº 11.462/2023, a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

6.4 Com esta contratação, pretende-se obter a proposta mais vantajosa para a Administração e assegurar o atendimento regular e adequado das necessidades de alimentação escolar do IFBA Campus Santo Antônio de Jesus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As estimativas das quantidades a serem contratadas, bem como as especificidades e exigências de cada item, encontram-se na tabela 1;

7.2 A quantidade do objeto foi estimada considerando um cardápio padrão para um número padrão de comensais ao longo de, aproximadamente, 200 dias letivos, visando a manutenção do fornecimento da alimentação escolar no IFBA Campus Santo Antônio de Jesus, no modo autogestão, nos anos de 2026/2027.

Tabela 1 - Relação de materiais – gêneros alimentícios (IFBA Campus Santo Antônio de Jesus)

Item	Classe	Descrição	CATMAT	Unid. fornecimento	Qtd	Val. unit. (R$)	Val. total (R$)
		tipo: abobrinha italiana **Abobrinha in natura.** **Descrição detalhada:** abobrinha, in natura, extra AA, deverá ser procedente de					

1	Frutas, verduras e legumes	espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.	463749	Quilograma	100,00	6,45	645,00
2	Frutas, verduras e legumes	tipo: acelga **Acelga in natura.** **Descrição detalhada:** acelga, limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	463818	Quilograma	100,00	11,33	1.133,00
3	Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares	coloração: branca, tipo: cristal **Açúcar tipo cristal.** **Descrição detalhada:** açúcar, tipo cristal, composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	603269	Embalagem	500,00	4,00	2.000,00
4	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pasta, tipo: alho **Alho em pasta.** **Descrição detalhada:** ingredientes: alho, fibra alimentar, conservador, antioxidante e água. Apresentação: pasta. Embalagem com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	463861	Quilograma	12,00	22,45	269,40

5	Condimentos e produtos correlatos	adicional: cabeça, apresentação: natural, tipo: alho **Alho in natura.** **Descrição detalhada:** alho in natura, grupo branco ou roxo, graúdo, de boa qualidade, bulbo inteiro livre de brotos, firme e intacto, apresentando cor e tamanho uniforme, odor característico, sem sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitas peças estragadas, com presença de mofos e bolores, perfurações e cortes.	463938	Quilograma	50,00	26,66	1.333,00
6	Produtos de panificação e cereais	base: de milho, grupo: fécula **Amido de milho.** **Descrição detalhada:** produto amiláceo extraído do milho, em pó. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de 500g, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	467050	Embalagem	10,00	8,19	81,90
7	Produtos de panificação e cereais	classe: longo fino, qualidade: tipo 1, subgrupo: polido, tipo: parboilizado **Arroz parboilizado tipo 1.** **Descrição detalhada:** arroz, beneficiado, parboilizado, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	458908	Embalagem	800,00	5,60	4.480,00
		classe: longo fino, qualidade: tipo 1, subgrupo: polido, tipo: agulhinha/branco **Arroz polido tipo 1.**					

8	Produtos de panificação e cereais	**Descrição detalhada:** arroz, beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, pacote com 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto.	458904	Embalagem	200,00	5,26	1.052,00
9	Carnes, aves e peixes	apresentação: ralado, meio de cobertura: com óleo comestível, variedade: atum **Atum ralado com óleo.** **Descrição detalhada:** atum ralado, com óleo comestível e caldo vegetal, ingredientes: atum, óleo comestível e caldo vegetal. Acondicionado em embalagem de 500 gramas (peso drenado: 450 gramas), tipo stand up pouch (sachê metalizado), não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Padrão de referência: Gomes da Costa ou similar.	448999	Embalagem	500,00	34,00	17.000,00
10	Produtos de panificação e cereais	apresentação: em flocos finos, classe: branca, presença de glúten: contém glúten **Aveia em flocos finos.** **Descrição detalhada:** aveia em flocos finos, de boa qualidade, sem grumos, apresentando textura, coloração, odor e sabor característicos, isenta de umidade, mofo e insetos. Deve estar devidamente acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramagem, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega. Unidade de 200 gramas.	460501	Embalagem	50,00	5,52	276,00
		espécie vegetal: de oliva, teor da acidez: extravirgem - menor que 0,8%, tipo: puro **Azeite de oliva extra virgem.**					

11	Óleos e gorduras comestíveis	**Descrição detalhada:** azeite de oliva, tipo extra virgem, proveniente da azeitona obtido da primeira prensagem a frio, sem misturas, não refinado, acidez máxima 0,5 %, rico em vitamina E, embalado em garrafa escura, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo sem oxidação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em garrafa de vidro com 500 ml.	463696	Embalagem	10,00	29,99	299,90
12	Frutas, verduras e legumes	tipo: batata inglesa **Batata inglesa in natura.** **Descrição detalhada:** batata inglesa, graúda, firme e intacta, sem brotos, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem danos físicos. Não serão aceitas peças com rachaduras, perfurações e cortes.	463754	Quilograma	200,00	6,31	1.262,00
13	Produtos de panificação e cereais	características adicionais: sem recheio, ingredientes: açúcar, farinha de milho, manteiga, sabor: amanteigado, tipo: rosquinha **Biscoito doce amanteigado sabores diversos.** **Descrição detalhada:** biscoito doce, sem recheio, tipo amanteigado, sabores diversos, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e outras substâncias permitidas. Pacote de, aproximadamente, 280 g, acondicionado em embalagem plástica impermeável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	477542	Pacote	500,00	6,99	3.495,00
		sabor: maizena, tipo: sem recheio **Biscoito doce tipo "maizena".** **Descrição detalhada:** biscoito, tipo maizena, doce, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido, gordura					

14	Produtos de panificação e cereais	vegetal, sal, estabilizante lecitina de soja, creme de milho, fermentos químicos, acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote aproximadamente 360,00 gramas.	605938	Pacote	500,00	5,90	2.950,00
15	Produtos de panificação e cereais	características adicionais: sem recheio, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e fibra, sabor: cereais diversos, tipo: club social **Biscoito salgado integral tipo "club social".** **Descrição detalhada:** biscoito salgado, similar Club Social®, produzido com farinha de trigo integral enriquecida com ácido fólico e ferro, acondicionado em embalagem plástica contendo seis (06) unidades individualizadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Pacote contendo 144 g (06 unidades de 24 g).	463636	Pacote	500,00	6,00	3.000,00
16	Produtos de panificação e cereais	ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, sabor: salgado, tipo: cream cracker **Biscoito salgado tipo "cream cracker".** **Descrição detalhada:** biscoito salgado, tipo "cream cracker", produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, açúcar, fermento químico e outras substâncias permitidas. Pacote contendo no mínimo 350 g, acondicionado em embalagem plástica impermeável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Validade mínima de 6	622355	Pacote	500,00	5,45	2.725,00

		(seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
17	Café, chá e chocolate	apresentação: torrado moído, empacotamento: vácuo, intensidade: suave, tipo: tradicional **Café torrado e moído.** **Descrição detalhada:** café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Torra clara ou média. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/ PQC. Obedecer RDC 277 de 22/09/2005 (ANVISA). Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 250 gramas.	463594	Caixa	300,00	16,22	4.866,00
18	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem osso, tipo corte: acém **Carne bovina tipo acém congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne bovina, in natura, tipo acém, peça sem osso, congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447383	Quilograma	1.000,00	38,16	38.160,00
		apresentação: moída, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: acém **Carne bovina tipo acém moído congelado.**					

19	Carnes, aves e peixes	**Descrição detalhada:** carne bovina, in natura, tipo acém, apresentação moída, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por unidade, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	451059	Quilograma	600,00	35,48	21.288,00
20	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: coxão duro **Carne bovina tipo coxão duro congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne bovina, tipo coxão duro, apresentação peça, sem osso, estado de conservação congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: congelamento superficial ou água dentro da embalagem, vestígios de recongelamento (gelo de cor avermelhada), excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado a vácuo, em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com peso líquido de 1 a 5 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447439	Quilograma	300,00	41,27	12.381,00
		apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: lagarto					

21	Carnes, aves e peixes	**Carne bovina tipo lagarto congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne bovina, in natura, tipo lagarto, apresentação peça inteira, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por unidade, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447441	Quilograma	600,00	41,20	24.720,00
22	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: patinho **Carne bovina tipo patinho congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne bovina, tipo patinho, congelada, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447448	Quilograma	300,00	41,78	12.534,00
		apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento:					

23	Carnes, aves e peixes	com pele, com osso, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa **Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelados.** **Descrição detalhada:** carne frango, in natura, tipo coxa e sobrecoxa, sem dorso, características adicionais: congelado com adição de água de no máximo de 6%. Com pele e com osso. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447636	Quilograma	500,00	15,22	7.610,00
24	Carnes, aves e peixes	apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso, tipo animal: frango, tipo corte: peito **Carne de frango tipo filé de peito congelado (sem pele e sem osso).** **Descrição detalhada:** carne frango, in natura, tipo filé de peito, sem pele, sem osso, características adicionais congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447594	Quilograma	600,00	24,59	14.754,00
		apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso, tipo animal: frango, tipo corte: filezinho (sassami) **Carne de frango tipo filezinho de peito (sassami) congelado.** **Descrição detalhada:** filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, tipo sassami, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6					

25	Carnes, aves e peixes	meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 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 ate 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo/número do SIF; número do lote.	447618	Quilograma	400,00	23,48	9.392,00
26	Carnes, aves e peixes	apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso, tipo animal: frango, tipo corte: sobrecoxa **Carne de frango tipo sobrecoxa congelados.** **Descrição detalhada:** carne frango, in natura, sobrecoxa, características adicionais: congelado com adição de água de no máximo de 6%. Com pele e com osso. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Deverá ser acondicionado em bandejas de 1 kg, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses após a data de entrega pelo fornecedor. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447866	Quilograma	500,00	15,75	7.875,00

27	Carnes, aves e peixes	apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: lombo **Carne suína tipo lombo congelado (peça sem osso).** **Descrição detalhada:** carne suína, in natura, tipo lombo, congelada, sem osso, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.	447518	Quilograma	500,00	29,40	14.700,00
28	Café, chá e chocolate	apresentação: pó, característica adicional: 50% cacau, sabor: tradicional, tipo: preto **Chocolate em pó tipo 50% de cacau.** **Descrição detalhada:** chocolate em pó, tipo 50% de cacau, ideal para bolos e sobremesas. Ingredientes: cacau em pó. Embalagem contendo 1,00 kg do produto, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e umidade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	463547	Embalagem	25,00	43,42	1.085,50
29	Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares	apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar, ingredientes: amêndoa de côco **Coco ralado.** **Descrição detalhada:** polpa natural de coco parcialmente desengordurada, desidratada e ralada. Embalagem contendo 100g, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número	421669	Pacote	100,00	6,50	650,00

		do registro. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Padrão de referência: Sococo ou similar.					
30	Condimentos e produtos correlatos	aplicação: uso culinário, apresentação: pó, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias **Condimento alimentício tipo chimichurri.** **Descrição detalhada:** : mistura de condimentos e ervas finas desidratadas, composta essencialmente por salsa, alho, cebola, orégano e pimentão (podendo conter também pimenta calabresa, louro, mostarda ou tomate, conforme preferência). Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofos, substâncias estranhas ou larvas. Embalagem primária plástica, atóxica, contendo marca do fabricante, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Unidade contendo, no mínimo, 12 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	626129	Unidade	50,00	7,17	358,50
31	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pó, tipo: urucum **Condimento alimentício tipo colorífico em pó (coloral).** **Descrição detalhada:** mistura em pó homogênea, obtida a partir da trituração de sementes sãs e limpas de urucum (Bixa orellana L.) com adição de farinha de milho (fubá) e uma fina camada de óleo vegetal comestível. O produto deve apresentar aspecto de pó fino, seco e sem grumos, com coloração vermelha intensa e uniforme. Sabor e aroma característicos, livres de ranço, mofo ou sabores estranhos. Deve possuir alto poder de coloração. Isento de corantes artificiais (como a tartrazina ou o corante ponceau), conservantes, sujidades, larvas, insetos ou impurezas de qualquer natureza. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 1 quilograma do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463937	Quilograma	50,00	13,40	670,00

32	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pó, tipo: cominho **Condimento alimentício tipo cominho em pó.** **Descrição detalhada:** condimento, tipo cominho moído (pó), puro, obtido a partir de sementes sãs e limpas de Cuminum cyminum, desidratadas e moídas. O produto deve apresentar aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom-esverdeada característica, aroma forte e sabor picante próprios da espécie. Isento de sujidades, larvas, parasitas, materiais estranhos ou umidade excessiva. Não deve conter adição de amidos, corantes artificiais ou outros condimentos misturados. Isento de sujidades e mofos. Embalagem primária plástica, atóxica, contendo marca do fabricante, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463891	Embalagem	50,00	6,50	325,00
33	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pó, tipo: cúrcuma **Condimento alimentício tipo cúrcuma em pó.** **Descrição detalhada:** cúrcuma em pó obtida exclusivamente a partir do rizoma seco e moído de Curcuma longa L. Aspecto de pó fino, seco e homogêneo. Cor amarela-alaranjada intensa e característica. Aroma e sabor próprios, livres de ranço ou sabores estranhos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas ou fragmentos macroscópicos e microscópicos estranhos. Livre de adição de amidos (como fubá ou féculas), farinhas, corantes artificiais ou outros condimentos. Embalagem primária e hermética, em pacote plástico resistente, vedado de forma a garantir a integridade do produto. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela nutricional, em conformidade com as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 50 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463893	Embalagem	50,00	5,99	299,50
		apresentação: desidratado, tipo: orégano					

34	Condimentos e produtos correlatos	**Condimento alimentício tipo orégano desidratado.** **Descrição detalhada:** folhas e inflorescências secas e sadias de orégano (Origanum vulgare L.). O produto deve apresentar aspecto de flocos foliares secos, homogêneos, com coloração verde-acinzentada a verde-olivácea característica. Aroma forte, aromático e sabor ligeiramente amargo e picante próprios da espécie. Isento de mofo, bolor, umidade excessiva, insetos, larvas ou sujidades de qualquer natureza. Deve apresentar o mínimo de pedúnculos (galhos menores) e ser isento de galhos grossos ou poeira excessiva no fundo da embalagem. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 10 g do produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.	463916	Embalagem	50,00	5,00	250,00
35	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: pó, tipo: páprica doce **Condimento alimentício tipo páprica doce em pó.** **Descrição detalhada:** páprica doce em pó, obtida exclusivamente a partir da moagem de frutos maduros e desidratados de pimentões vermelhos e pimentas doces da espécie Capsicum annuum L. O produto deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, seco e de coloração vermelha intensa e uniforme. Sabor suave, adocicado, característico e totalmente livre de picância. Aroma próprio e agradável. Absolutamente isenta de adição de corantes artificiais (como bixina ou tartrazina), amidos, farinhas, conservantes, óleo vegetal em excesso ou outros condimentos misturados. Isenta de sujidades, parasitas, larvas ou mofo. Embalagem primária, transparente e hermética, em pacote plástico resistente e selado para evitar a quebra das folhas. A rotulagem deve conter obrigatoriamente a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme as normas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 50 g do	463918	Embalagem	50,00	13,79	689,50

		produto. Padrão de referência: Kitano ou equivalente/similar.					
36	Frutas, verduras e legumes	tipo: couve-flor **Couve-flor in natura.** **Descrição detalhada:** couve-flor in natura, de primeira qualidade. Os inflorescimentos (cabeças) devem ser compactos, firmes, sem ramos florais soltos ou abertos. Cor branca ou creme-clara, uniforme, sem manchas escuras, pardas ou sinais de podridão. O produto deve estar limpo, bem desenvolvido, sadio e fresco. Livre de danos físicos, mecânicos ou causados por geadas, insetos e pragas. Isento de terra, sujidades externas, umidade externa anormal, odor ou sabor estranhos. Não serão admitidas cabeças murchas, amareladas ou com início de floração. Apresentada com ou sem folhas protetoras (se houver folhas, estas devem estar verdes, viçosas e aparadas rente à cabeça). Tamanho e peso homogêneos entre as unidades do lote. O produto deve ser entregue em caixas plásticas higienizadas, adequadas para transporte de hortifruti, que garantam a integridade física do alimento. O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA).	463831	Unidade	300,00	12,49	3.747,00
37	Frutas, verduras e legumes	tipo: brócolis comum **Brócolis in natura.** **Descrição detalhada:** brócolis, in natura, de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho e peso homogêneos entre as unidades do lote. O produto deve ser entregue em caixas plásticas higienizadas, adequadas para transporte de hortifruti, que garantam a integridade física do alimento. O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido, em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA).	463837	Unidade	300,00	12,89	3.867,00
		processamento: uht, teor gordura: até 20% de gordura					

38	Ovos e laticínios	**Creme de leite de vaca UHT.** **Descrição detalhada:** creme de leite, origem animal, proveniente do leite de vaca, para uso culinário, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, nível de processamento UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de seis (06) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem contendo 200 g.	446532	Embalagem	300,00	3,80	1.140,00
39	Frutas, verduras e legumes	variedade: ervilha seca **Ervilha, seca, tipo 1.** **Descrição detalhada:** ervilha, seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.	464570	Embalagem	100,00	8,47	847,00
40	Condimentos e produtos correlatos	apresentação: creme, composição: tradicional, tipo: extrato concentrado **Extrato de tomate concentrado.** **Descrição detalhada:** extrato de tomate, 100% puro. Produto obtido exclusivamente da concentração da polpa de frutos do tomateiro, sãos e maduros, por processo tecnológico adequado. Ingredientes: 100% Tomate. Não contém adição de açúcar, sal, amido, corantes, aromatizantes, estabilizantes ou conservantes. Características: cor vermelha característica, odor e sabor próprios, sem notas de queimado ou ranço, consistência pastosa e homogênea. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica (lata, sachê ou polietileno), contendo peso líquido de 300 gramas. O material deve garantir a conservação do produto durante o transporte e armazenamento. Rotulagem: conforme a legislação da ANVISA, constando obrigatoriamente: nome do produto, lista de ingredientes (apenas tomate), peso líquido, informações nutricionais, identificação do	459670	Embalagem	500,00	3,69	1.845,00

		fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Padrão de referência: Fugini ou similar/equivalente.					
41	Produtos de panificação e cereais	grupo: doméstico, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: tipo 1, especial **Farinha de trigo sem fermento.** **Descrição detalhada:** farinha de trigo, tipo 1, sem fermento. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg.	460263	Embalagem	300,00	5,03	1.509,00
42	Frutas, verduras e legumes	tipo: tipo 1, variedade: feijão carioca **Feijão carioca tipo 1.** **Descrição detalhada:** feijão tipo 1, variedade carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464553	Embalagem	500,00	9,95	4.975,00
43	Frutas, verduras e legumes	tipo: tipo 1, variedade: feijão fradinho **Feijão fradinho tipo 1.** **Descrição detalhada:** feijão tipo 1, variedade fradinho, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464562	Embalagem	500,00	8,55	4.275,00
		tipo: tipo 1, variedade: feijão preto **Feijão preto tipo 1.**					

44	Frutas, verduras e legumes	**Descrição detalhada:** Feijão tipo 1, variedade preto, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	464552	Embalagem	300,00	9,25	2.775,00
45	Produtos de panificação e cereais	apresentação: pó, composição: Saccharomyces cerevisiae, tipo: biológico seco **Fermento biológico seco em pó.** **Descrição detalhada:** fermento biológico, tipo seco, apresentação em pó, ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem unitária de 10 g.	481031	Embalagem	100,00	2,35	235,00
46	Produtos de panificação e cereais	apresentação: pó, tipo: químico **Fermento químico em pó.** **Descrição detalhada:** fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 100 g.	459586	Embalagem	150,00	4,45	667,50
47	Carnes, aves e peixes	apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a), tipo corte: filé, variedade: tilápia **Filé de peixe tipo tilápia congelado.** **Descrição detalhada:** peixe in natura, variedade: tilápia, tipo de corte: filé, sem pele, sem espinhas, estado de conservação: congelado. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos	448953	Quilograma	300,00	47,52	14.256,00

		oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA/SIF/DIPOA.					
48	Produtos de panificação e cereais	apresentação: pré-cozida, característica adicional: transgênico, grão: amarelo, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: flocada **Flocos de milho pré-cozido (cuscuz).** **Descrição detalhada:** flocos de milho, tipo pré-cozido, ideal para o preparo de cuscuz de milho. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	459017	Embalagem	1.000,00	2,77	2.770,00
49	Produtos de panificação e cereais	característica adicional: transgênico, grão: amarelo, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: fubá **Fubá (farinha) de milho.** **Descrição detalhada:** fubá (farinha) de milho, tipo fubá mimoso, fino, ideal para o preparo de mingau e bolos. Coloração amarela, sem sal, flocos médios, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas.	459013	Embalagem	50,00	3,10	155,00
50	Frutas, verduras e legumes	variedade: grão de bico **Grão-de-bico, seco, tipo 1.** **Descrição detalhada:** grão-de-bico, seco, tipo 1, de primeira qualidade. Grãos maduros e sãos, isento de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis)	464569	Embalagem	100,00	11,50	1.150,00

		meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 500 gramas.					
51	Ovos e laticínios	componentes: com polpa ou pedaços de fruta, sabor: sortidos, teor gordura: integral **Iogurte integral ou parcialmente desnatado de leite de vaca sabores diversos.** **Descrição detalhada:** iogurte de leite de vaca, tipo integral ou parcialmente desnatado, sabor de frutas. Diversos sabores: ameixa, coco, maçã, mamão, morango, entre outros. Isentos de sujidades e mofos. Embalagem tipo garrafa plástica, atóxica, com tampa, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Garrafa contendo, no mínimo, 170 g do produto.	446706	Embalagem	3.600,00	3,00	10.800,00
52	Ovos e laticínios	prazo validade mínimo: 12 meses, tipo: integral **Leite de coco integral.** **Descrição detalhada:** produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água e /ou conservantes. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso. Deve ser acondiocionado em embalagem primária, tipo garrafa, contendo 500 ml. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.	464011	Garrafa	300,00	9,96	2.988,00
53	Ovos e laticínios	origem: de vaca, solubilidade: não instantâneo, teor gordura: integral **Leite de vaca integral em pó.** **Descrição detalhada:** leite de vaca, em pó, integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: leite integral. Deve apresentar aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, contendo 800 gramas, com identificação na	459637	Embalagem	600,00	33,59	20.154,00

		embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
54	Ovos e laticínios	origem: de vaca, processamento: uht, teor gordura: integral, tipo: a **Leite de vaca integral UHT.** **Descrição detalhada:** leite de vaca, tipo UHT, integral. Embalagem tetra pack, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1 litro.	445995	Caixa	800,00	6,39	5.112,00
55	Frutas, verduras e legumes	variedade: lentilha verde **Lentilha, seca, tipo 1.** **Descrição detalhada:** lentilha, seca, tipo 1. Grãos maduros, médios e de coloração esverdeada. Isenta de sujidades e materiais terrosos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas.	464574	Embalagem	100,00	11,67	1.167,00
56	Carnes, aves e peixes	estado de conservação: congelado(a), tamanho: grossa, tipo: linguiça calabresa, tipo preparação: defumada **Linguiça calabresa defumada.** **Descrição detalhada:** linguiça calabresa, defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, à vácuo, transparente e resistente, peso líquido de, no máximo, 5 kg por peça, contendo na embalagem a	615353	Quilograma	200,00	29,57	5.914,00

		identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/ DIPOA.					
57	Frutas, verduras e legumes	apresentação: natural, tipo: maçã gala **Maçã nacional in natura.** **Descrição detalhada:** maçã nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464400	Quilograma	300,00	12,39	3.717,00
58	Produtos de panificação e cereais	apresentação: espaguete, base da massa: de sêmola/semolina, ingredientes adicionais: com ovos, teor de umidade: massa seca **Macarrão tipo espaguete.** **Descrição detalhada:** macarrão, tradicional, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato espaguete, tamanho nº 08, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.	458955	Embalagem	500,00	3,89	1.945,00
59	Produtos de panificação e cereais	apresentação: parafuso, base da massa: de farinha de trigo, teor de umidade: massa seca **Macarrão tipo parafuso.** **Descrição detalhada:** macarrão, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato parafuso, sêmola, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico	458974	Embalagem	600,00	4,59	2.754,00

		transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.					
60	Produtos de panificação e cereais	apresentação: penne, base da massa: de farinha de trigo, teor de umidade: massa seca **Macarrão tipo penne.** **Descrição detalhada:** macarrão, massa alimentícia, tipo seca, pré-cozida, formato penne, sêmola, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Pacotes de 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis meses) a partir da data de entrega do produto.	458975	Embalagem	500,00	4,81	2.405,00
61	Ovos e laticínios	composição: com sal, tipo: primeira qualidade **Manteiga com sal.** **Descrição detalhada:** manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) de vaca, pasteurizado, com teor mínimo de 80% de lipídeos, acondicionada em embalagem contendo 200 g. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	446393	Pote	50,00	12,66	633,00
62	Óleos e gorduras comestíveis	composição básica: mínimo de 80% de gordura, sabor: com sal, subtipo: cremosa, tipo: margarina **Margarina vegetal.** **Descrição detalhada:** margarina vegetal cremosa, com sal. Isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de	463699	Embalagem	300,00	7,54	2.262,00

		fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pote de 500 gramas					
63	Frutas, verduras e legumes	apresentação: natural, tipo: melão amarelo **Melão in natura.** **Descrição detalhada:** melão, in natura, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	464422	Quilograma	200,00	7,56	1.512,00
64	Frutas, verduras e legumes	tipo: milho verde **Milho verde em conserva.** **Descrição detalhada:** milho verde em conserva, apresentando cor, odor e sabor característicos, textura macia, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem tipo stand up pouch (sachê metalizado), íntegra e não violada, com 280 g de peso líquido e 170 g de peso drenado. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Não serão aceitas embalagens com vazamentos, estufamento, perfurações, falhas de selagem, delaminação, rasgos ou quaisquer outras danificações. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente aplicável quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	462824	Embalagem	300,00	3,70	1.110,00
65	Óleos e gorduras comestíveis	espécie vegetal: soja, tipo: puro, tipo qualidade: tipo 1 **Óleo de soja refinado.** **Descrição detalhada:** Óleo comestível extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas,	463692	Embalagem	200,00	9,15	1.830,00

		acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da entrega do produto.					
66	Ovos e laticínios	classe: a, grupo: vermelho, origem: galinha, tipo: médio **Ovo de galinha in natura.** **Descrição detalhada:** ovo de galinha, produto fresco de ave galinácea, casca amarela, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. Registro do MAPA SIF/DIPOA. Bandeja contendo 30 unidades.	446623	Bandeja	400,00	23,97	9.588,00
67	Produtos de panificação e cereais	apresentação: fatiado, base: de farinha de trigo refinada, tipo: de forma, tipo adicional: tradicional, tipo embalagem: embalagem individual **Pão de forma tradicional.** **Descrição detalhada:** pão tradicional, tipo de forma , fatiado, peso mínimo por fatia 25 gramas, contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo, açúcar, fermento, gordura vegetal, sal, emulsificante e conservante. Fresco, macio, isento de mofos, bolores e sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de, no mínimo, 30 dias a contar da data de entrega. Pacote contendo 500 gramas.	460401	Embalagem	300,00	8,99	2.697,00

68	Produtos de panificação e cereais	base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: hamburger/redondo **Pão de hambúrguer tradicional.** **Descrição detalhada:** pão tradicional, tipo hambúrguer (redondo), contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento fresco, gordura vegetal, glúten de trigo, farinha de centeio e sal refinado, conservantes e espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Pacote contendo oito porções (unidades) de 50 g. Peso total: 400 g.	460387	Embalagem	300,00	13,76	4.128,00
69	Produtos de panificação e cereais	base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente **Pão hot dog tradicional.** **Descrição detalhada:** pão tradicional, tipo hot dog (bisnaga), contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal iodado, farinha de centeio, goma de tapioca hidratada e glúten de trigo, conservantes e espessantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Pacote contendo doze porções (unidades) de 50 g. Peso total: 600 g.	460386	Embalagem	300,00	9,00	2.700,00
70	Frutas, verduras e legumes	apresentação: congelada, tipo: acerola **Polpa de fruta concentrada e congelada (acerola).** **Descrição detalhada:** polpa de fruta congelada, sabor acerola. Produto resultante da concentração da polpa de acerola por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,	464484	Quilograma	300,00	15,38	4.614,00

		peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
71	Frutas, verduras e legumes	apresentação: congelada, tipo: goiaba vermelha **Polpa de fruta concentrada e congelada (goiaba).** **Descrição detalhada:** polpa de fruta congelada, sabor goiaba, tipo vermelha. Produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	464514	Quilograma	300,00	14,11	4.233,00
72	Frutas, verduras e legumes	apresentação: congelada, tipo: manga **Polpa de fruta concentrada e congelada (manga).** **Descrição detalhada:** polpa de fruta congelada, sabor manga. Produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico. Preparado com frutos maduros e selecionados. Sem pele e sem semente. Sem corantes artificiais. Isento de sujidades e fermentação. Acondicionado em embalagem de 1kg, plástica, atóxica e resistente. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	464475	Quilograma	300,00	13,55	4.065,00
73	Carnes, aves e peixes	apresentação: flocos, aspecto físico: desidratada, composição básica: proteína de soja 50% e carboidrato 30%, sabor: carne bovina **Proteína texturizada de soja.** **Descrição detalhada:** PROTEÍNA DE SOJA texturizada, desidratada, escura, ingredientes: farinha de soja desengordurada, transgênica e corante 100% natural de caramelo. Contém derivados de soja e pode conter traços de glúten. Embalagem plástica de 400g	383472	Embalagem	50,00	7,45	372,50

		contendo: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.					
74	Ovos e laticínios	apresentação: peça, origem: de vaca, variedade: muçarela **Queijo bovino tipo muçarela.** **Descrição detalhada:** queijo bovino, tipo muçarela, produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite bovino pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de sódio e aditivos permitidos pela legislação vigente. A embalagem deve ser à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, ter data de validade, informações nutricionais, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade de, no mínimo, 02 (dois) meses a contar da data de entrega.	446633	Quilograma	60,00	43,12	2.587,20
75	Ovos e laticínios	apresentação: ralado, origem: de vaca, variedade: parmesão **Queijo parmesão ralado.** **Descrição detalhada:** queijo tipo parmesão, em pó (moído fino), com cor, odor e sabor característicos. Produto isento de ranço, bolores e sujidades. Deve conter queijo como ingrediente predominante. Poderá conter aditivos permitidos pela legislação vigente (ex.: antiaglomerante), desde que não descaracterize o produto. Não será aceito preparado alimentício sabor queijo ou produto similar. Acondicionado em embalagem de 100 g, íntegra, atóxica, devidamente rotulada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, peso, datas de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	446648	Embalagem	200,00	12,38	2.476,00
76		aditivos: iodato de potássio e antiumectante ferrocianeto de, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 390, tipo: refinado **Sal refinado.** **Descrição detalhada:** sal marinho, tipo cloreto de sódio, iodado, refinado, aplicação alimentícia, acondicionado em embalagem	461092	Quilograma	200,00	1,77	354,00

	Condimentos e produtos correlatos	resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.						
77	Frutas, verduras e legumes	adicional: preta, apresentação: desidratada /seca, tipo 1: uva passa **Uva passa escura desidratada.** **Descrição detalhada:** uva passa escura, desidratada, sem semente, de coloração e sabor característicos, proveniente de frutos sãos e limpos, isenta de sujidades, materiais estranhos, fungos (mofo), parasitas, larvas e insetos. Deve apresentar aspecto seco, sem umidade excessiva e sem sinais de fermentação ou ranço. Acondicionada em embalagem de 1 kg, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	464883	Quilograma	20,00	32,24	644,80
78	Condimentos e produtos correlatos	acidez: 4,20, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos, matéria-prima: álcool cana de açúcar, tipo: neutro **Vinagre de álcool.** **Descrição detalhada:** vinagre, matéria-prima álcool, tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informações nutricionais, número de lote, datam de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Embalagem unitária contendo 500 ml do produto. Prazo de validade mínimo de 180 dias a partir da data de entrega do produto.	217096	Frasco	150,00	2,48	372,00
		acidez: baixa acidez, aspecto físico: tipo 1, classe: fina, grupo: seca, subgrupo: branca torrada **Farinha de mandioca.**						

79	Produtos de panificação e cereais	**Descrição detalhada:** farinha de mandioca obtida das raízes de mandioca sãs, devidamente limpas, descascadas, raladas, prensadas, esfareladas, secas e torradas. Características da farinha: torrada, especial, tipo 1, grupo seca, extra fina, classe branca, acidez titulável máxima de 3,0 mL de NaOH 1N por 100g (conforme a legislação MAPA /ANVISA para farinhas secas). A farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. O item deverá apresentar nº de registro no MAPA. Apresentar validade superior a 3 (três) meses contados da data de entrega.	458920	Embalagem	300,00	11,98	3.594,00
80	Produtos de panificação e cereais	aspecto físico: tipo 1, base: de mandioca, grupo: tapioca, subgrupo: flocos granulados **Tapioca granulada.** **Descrição detalhada:** farinha de tapioca, variação: granulada, especial, tipo 1, grupo seca, extra fina, classe branca. Deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 500 gramas. A embalagem deverá conter identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente aplicável. O item deverá apresentar nº de registro no MAPA. Apresentar validade superior a 3 (três) meses contados da data de entrega.	459082	Embalagem	100,00	11,28	1.128,00
						VALOR TOTAL ESTIMADO	**366.680,20**

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 366.680,20

8.1 A metodologia utilizada para compor o preço de referência (valor unitário) dos itens foi realizar a pesquisa de preço de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES /ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021.

8.2 O valor total pode sofrer variações devido às oscilações no mercado econômico.

8.3 Esta Administração entende que o valor estimado para esta contratação encontra-se em conformidade com o praticado no mercado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Em atendimento ao princípio do parcelamento previsto no art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, o objeto será dividido em itens, com adjudicação por item, por ser técnica e economicamente viável, uma vez que os gêneros alimentícios são bens autônomos e distintos entre si, fornecidos por segmentos diversos do mercado, e a divisão amplia a competitividade e o aproveitamento das peculiaridades do mercado local e regional.

9.2 A execução do objeto ocorrerá mediante entregas parceladas, conforme a demanda da cozinha institucional, em razão da perecibilidade e dos diferentes prazos de validade dos gêneros alimentícios e da limitada capacidade de armazenamento do estoque institucional.

9.3 Considerando que todos os itens desta contratação possuem valor estimado inferior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a licitação será destinada exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, aplicável por força do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, e do art. 6º do Decreto nº 8.538/2015.

9.4 A adoção da exclusividade mostra-se compatível com o objeto, uma vez que os gêneros alimentícios são bens comuns, amplamente ofertados no mercado local e regional por microempresas e empresas de pequeno porte, e contribui para a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, objetivo do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

9.5 Serão assegurados às microempresas e às empresas de pequeno porte os demais benefícios previstos nos arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123 /2006, em especial a comprovação diferida da regularidade fiscal e trabalhista, na forma da lei.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Conforme análise da equipe de planejamento, para garantir a execução do objeto estudado será necessário garantir a manutenção do contrato de prestação de mão-de-obra (merendeira/cozinheira e auxiliar de serviços gerais), a aquisição de gás liquefeito de petróleo e cilindros para abastecimento /reposição, a aquisição de utensílios e equipamentos básicos para as atividades de cozinha, além da contratação de serviço de dedetização periódica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O objeto deste ETP foi inserido no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) para o ano 2026, constando no PCA 2026 publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, conforme arquivos anexos. Portanto, em cumprimento ao disposto no DECRETO Nº 10.947, DE 25 DE JANEIRO DE 2022, o objeto poderá seguir para contratação

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A aquisição do presente objeto visa contribuir com o funcionamento da cozinha institucional e, consequentemente, com o fornecimento da alimentação escolar para os discentes do IFBA Campus Santo Antônio de Jesus

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Para manter o funcionamento da cozinha institucional e, consequentemente, o fornecimento da alimentação escolar é importante manter uma estrutura mínima adequada. Esta estrutura é composta por:

13.1.1 Equipe de funcionários terceirizados em quantidades necessárias para a execução das atividades da cozinha e do refeitório institucional;

13.1.2 Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos da cozinha;

13.1.3 Manutenção preventiva e corretiva da rede de gás liquefeito de petróleo (GLP);

13.1.4 Fornecimento de gás liquefeito de petróleo em quantidades suficientes para o preparo da alimentação escolar;

13.1.5 Fornecimento de materiais de limpeza em quantidades suficientes para o funcionamento da cozinha e do refeitório;

13.1.6 Aquisição de utensílios e equipamentos básicos para a execução das atividades na cozinha;

13.1.7 Contratação de serviço de dedetização periódica na área da cozinha e arredores.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os principais impactos ambientais associados à presente contratação decorrem da geração de resíduos de embalagens, das perdas e do desperdício de alimentos e do transporte dos gêneros alimentícios. Como medidas mitigadoras, em observância ao desenvolvimento nacional sustentável previsto nos arts. 5º e 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, deverão ser observados os seguintes critérios:

14.1.1 Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, com o menor volume possível, preferencialmente constituídas de materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, de forma a garantir a proteção do produto durante o transporte e o armazenamento, atendida a legislação sanitária aplicável às embalagens e aos materiais em contato com alimentos;

14.1.2 Os produtos hortifrutícolas deverão ser entregues, preferencialmente, em caixas plásticas higienizadas e retornáveis, a serem recolhidas pela CONTRATADA, evitando-se o uso de embalagens descartáveis;

14.1.3 O transporte deverá ser realizado em veículos adequados e em condições que preservem a integridade e a temperatura dos produtos, de modo a evitar perdas e desperdício de alimentos.

14.2 A comprovação do disposto no item 14.1.1 poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre as exigências do edital.

14.3 Para produtos de origem animal, como animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o ovo e seus derivados; o mel, a cera de abelhas e seus derivados; e o leite e seus derivados, como doce de leite, iogurte, bebida láctea, manteiga e queijo:

14.3.1 O estabelecimento deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou em serviço de inspeção que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), no âmbito do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), observados os limites territoriais de comercialização de cada serviço de inspeção. Deverá ser apresentada cópia do registro do estabelecimento.

14.3.2 Os produtos registrados exclusivamente em SIE somente poderão ser fornecidos se comercializáveis no Estado da Bahia, e os registrados exclusivamente em SIM somente poderão ser fornecidos se comercializáveis no Município de Santo Antônio de Jesus, salvo quando o respectivo serviço de inspeção tiver obtido equivalência no SISBI-POA.

14.4 Para bebidas, como polpa de fruta, suco, néctar, refresco e bebida de fruta, além de outras previstas na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, e no Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025:

14.4.1 O estabelecimento e a bebida deverão estar regularizados junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), na forma da legislação vigente. Deverá ser apresentada cópia do documento de regularização do estabelecimento e da bebida.

14.5 Para produtos de frutas ou de vegetais minimamente processados, assim entendidos os que tenham sido fisicamente alterados, mas permaneçam no estado fresco (lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados, descascados, torneados ou em cubos), nos termos da RDC Anvisa nº 726/2022:

14.5.1 O estabelecimento deverá possuir alvará sanitário ou licença de funcionamento válidos. Deverá ser apresentada cópia do respectivo documento.

14.6 Para produtos como doce de frutas, farinhas, pães, bolos, biscoitos e bolachas:

14.6.1 O estabelecimento deverá possuir alvará sanitário ou licença de funcionamento válidos, e o produto deverá estar regularizado junto ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, conforme a RDC Anvisa nº 843/2024 e a IN Anvisa nº 281/2024. Deverão ser apresentadas cópia do alvará sanitário ou da licença de funcionamento e, quando exigível, do documento de regularização do produto.

15. Prazos de entrega

15.1 O fornecedor deverá entregar os gêneros alimentícios no prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, contados do recebimento da ordem de fornecimento que será enviado por e-mail.

15.2 Os produtos recusados no recebimento, por desconformidade com as especificações, com a validade mínima exigida ou com a legislação sanitária, deverão ser substituídos no prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, sem ônus para a Administração. Para os gêneros perecíveis in natura, o prazo máximo para substituição será de 48 (quarenta e oito) horas.

15.3 O atraso injustificado na entrega e a entrega parcial ou a não entrega dos itens solicitados configuram infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 e sujeitam o fornecedor às sanções do art. 156 da mesma Lei, incluída a multa de mora do art. 162, nos percentuais e condições definidos no Termo de Referência, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.4 O descumprimento de prazos ou de especificações poderá ensejar a extinção unilateral do contrato pela Administração, nos termos dos arts. 137, incisos I e II, e 138, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, com as consequências previstas no art. 139, bem como o cancelamento do registro do fornecedor na ata de registro de preços, nos termos do art. 28 do Decreto nº 11.462/2023.

15.5 Para assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, a Administração poderá, observada a ordem legal: (i) convocar os fornecedores do cadastro de reserva da ata, na ordem de classificação; (ii) convocar os demais licitantes classificados para o fornecimento remanescente, nos termos do art. 90, § 7º, da Lei nº 14.133/2021; (iii) realizar nova licitação; ou (iv) quando presentes os requisitos legais, proceder à contratação direta por dispensa de licitação, na forma do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

16. Formalização das contratações

16.1 Considerando a adjudicação por item, o pregão poderá resultar em uma ou mais atas de registro de preços, com um ou mais fornecedores, e, consequentemente, em diversos contratos, um para cada fornecedor, ou em contrato único, caso um só fornecedor seja o detentor de todos os itens a serem contratados.

16.2 As contratações decorrentes da ata serão formalizadas por termo de contrato ou, nas hipóteses do art. 95 da Lei nº 14.133/2021, por instrumento substitutivo, como nota de empenho de despesa ou autorização de compra, conforme o art. 34 do Decreto nº 11.462/2023, aplicando-se a esses instrumentos, no que couber, o disposto no art. 92 da referida Lei e as condições do edital e do Termo de Referência.

16.3 A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, nos termos do art. 21 do Decreto nº 11.462/2023, podendo ocorrer contratações de quantitativos inferiores aos registrados ou a não contratação de determinados itens.

16.4 Os instrumentos de contratação serão assinados ou emitidos dentro do prazo de vigência da ata, e a vigência dos contratos observará o edital e o art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

17. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

17.1 Justificativa da Viabilidade

17.1.1 A contratação é necessária, pois a aquisição de gêneros alimentícios é indispensável à oferta da alimentação escolar aos estudantes do IFBA Campus Santo Antônio de Jesus, em cumprimento ao direito à alimentação assegurado pelo art. 6º da Constituição Federal e às finalidades do PNAE e do PNAES, conforme a Seção 2 deste Estudo.

17.1.2 A solução é tecnicamente adequada, uma vez que os bens a serem adquiridos são comuns, possuem especificações usuais de mercado, estão catalogados no CATMAT e atendem aos requisitos de qualidade, sanitários e de validade definidos nas Seções 4 e 14 deste Estudo.

17.1.3 Há mercado apto a atender à demanda, com diversidade de fornecedores dos itens pretendidos, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito local e regional, o que assegura a competitividade do certame, conforme as Seções 5 e 9 deste Estudo.

17.1.4 O modelo de contratação escolhido, qual seja, o Sistema de Registro de Preços, com adjudicação por item e entregas parceladas, é o mais adequado às características do objeto, por permitir aquisições conforme a demanda efetiva, compatíveis com a perecibilidade dos gêneros e com a capacidade de armazenamento da cozinha institucional, sem obrigar a Administração a adquirir a totalidade dos quantitativos registrados, conforme as Seções 6, 9 e 16 deste Estudo.

17.1.5 O valor estimado da contratação, de R$ 366.680,20 (trezentos e sessenta e seis mil, seiscentos e oitenta reais e vinte centavos), foi obtido por meio de pesquisa de preços realizada nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e é compatível com os preços praticados no mercado, conforme a Seção 8 deste Estudo.

17.1.6 A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual de 2026 e conta com as contratações correlatas e providências necessárias à sua execução devidamente identificadas, conforme as Seções 10, 11 e 13 deste Estudo.

17.1.7 Diante do exposto, esta equipe de planejamento conclui que a solução proposta é viável e adequada ao atendimento da necessidade da Administração, recomendando o prosseguimento da contratação com a elaboração do Termo de Referência.

18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

MONIQUE DE SOUZA ARGOLO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 16:47:08.

CAMILLA PIMENTA LEAL PAIXAO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 16:53:14.