INST.FED.DE ED.,CIENC.E TEC DO PIAUÍ

Estudo Técnico Preliminar 24/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23055.000987/2026-70

2. Descrição da necessidade

2.1 O Instituto Federal do Piauí considera ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e, para assegurar tal direito é imperioso que a instituição faça futura aquisição de bens comuns do tipo Insumos para suprir as necessidades do restaurante institucional, Campus - Teresina Central, mediante Pregão Eletrônico utilizando o Sistema de Registro de Preços - SRP, em conformidade com a Lei 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e INSTRUÇÃO NORMATIVA 1/2020 - GAB/REI/IFPI, de 30 de dezembro de 2020 que regulamenta as Compras Centralizadas no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, possibilitando que outras unidades sejam participantes de um único processo de contratação.

2.2. Considerando que o Restaurante Institucional é responsável pelo fornecimento diário de almoço e jantar para os discentes dos ensinos médio e superior, permitindo atender a uma atividade-meio do Campus, oportunizando um suporte às necessidades nutricionais de forma gratuita no período em que os alunos permanecem na instituição;

2.3. O fornecimento de uma alimentação equilibrada aos estudantes faz parte da Política de Assistência Estudantil - POLAE - que objetiva garantir a permanência e o êxito dos alunos, pois, muitos deles encontram-se em situação de vulnerabilidade social e, com uma oferta de alimentação adequada, é possível contribuir com a saúde e o bem-estar dentro da instituição de ensino o que leva a resultados positivos educacionais, portanto é imperioso a aquisição dos insumos para o refeitório visando manter a continuidade de oferta de refeições no ano letivo de 2026;

2.4. Posto isto, prezando pela qualidade dos serviços oferecidos aos discentes deste lFPl, em especial no que tange disponibilização gratuita de alimentação (almoço e jantar) nas dependências do Campus Teresina Central (Restaurante Institucional), e ainda tendo em vista o princípio da eficiência, justifica-se a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios que se dará no que determina a legislação citada.

2.5. Devido às características dos insumos que serão adquiridos, a previsão do fornecimento será sob demanda de acordo com a necessidade da Unidade demandante. A Administração não tem como prever o quantitativo que será demandado de imediato para o consumo, assim sendo foi adotado o Sistema de Registro de preços SRP com base no art. 3º, incisos I; II e III do Decreto 11.462/2023.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação do Restaurante IFPI campus Teresina Central	Raimundo Nonato dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos para aquisição serão no mínimo:

4.1.1. O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 90 (noventa) dias, a contar da data da apresentação no sistema apropriado. Na proposta de preços devem estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, IPI, ICMS (regional), embalagem, seguro, transporte, carga e descarga, inclusive frete, se houver.

4.1.2. Os alimentos adquiridos deverão ser manuseados adequadamente para envio ao destinatário final e entregue de forma parcelada, conforme solicitações do setor de Nutrição, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis contados do envio da Ordem de Fornecimento pela Contratante.

4.1.3.Os Insumos do tipo gêneros alimentícios deverão ser entregues nos seguintes endereços: Instituto Federal do Piauí – Campus Floriano, com sede no seguinte endereço:

-Instituto Federal do Piauí - IFPI Campus Teresina Central, prédio B - 5º andar, localizado na Rua Quintino Bocaiúva, 141, Centro, Teresina - PI , CEP 64001-270 - Restaurante Institucional.

4.1.4. A Entrega dos insumos deverá ser efetuada de acordo com o cronograma estabelecido no Termo de Referência, em que a periodicidade poderá ser semanal ou quinzenal, de acordo com o estabelecido e a necessidade do setor responsável.

4.1.5. Todos os itens deverão ser entregues em dia útil, no horário 07h30 às 11h00 e das 13h30 às 17h00, devidamente acompanhados da nota fiscal.

4.1.6. A entrega de TODOS os produtos deverá ser efetuada DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO, e conforme solicitado pela Contratante nas Ordens de Fornecimento que serão enviadas conforme Cronograma de Entrega dos grupos e itens, e nas demais condições do Edital e seus anexos.

4.1.7. Os produtos serão recebidos após a verificação da qualidade e da quantidade do material e consequente aceitação, mediante manifestação escrita do Setor. Na hipótese da verificação não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo estabelecido pelo Setor Demandante, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.1.8. Os itens devem ser embalados adequadamente, evitando-se umidade, de forma que não sofram danos durante o transporte ou o armazenamento.

4.1.9. Havendo divergência na descrição dos itens entre o Termo de Referência e o sistema de Compras Governamentais prevalece o que está no Termo de Referência.

4.1.10. Os insumos deverão estar dentro do prazo de validade indicado no Termo de referência pelo Setor Demandante.

4.1.11. Para formação do preço de referência, deverá ser considerado o determinado na legislação vigente, bem como será levado em consideração que a aquisição será para todo o período letivo de 2026 e início de 2027.

4.1.12. Em cumprimento à RDC nº 216 da ANVISA (09/2004), as empresas vencedoras deverão entregar, rigorosamente, os gêneros alimentícios em transportes ADEQUADOS, conforme exigências abaixo:

A) Para transporte de todos os gêneros alimentícios o carro deve ser fechado.

B) Para o transporte de Carnes dos diversos tipos, Frios e Congelados, o carro deve ser fechado, isotérmico e refrigerado e os alimentos deverão estar acondicionados em caixas próprias, não vazadas, devidamente higienizadas.

C) O transporte de gêneros com características diferentes não pode ser efetuado em um mesmo carro ao mesmo tempo, por exemplo, não pode estar juntos em um mesmo transporte: Vegetais e carnes; Material de limpeza e gêneros alimentícios.

D) Os transportes deverão apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênicas satisfatórias.

4.1.13. A proposta deverá conter: Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo e prazo de garantia, as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, sob pena de não aceitação da proposta.

4.1.14. A contratação encontra amparo legal Lei 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e INSTRUÇÃO NORMATIVA 1/2020 - GAB/REI/IFPI, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES /MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, e as exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

4.1.15. Para alguns itens poderá ser utilizada referência de marcas como parâmetro de qualidade conforme jurisprudência do TCU (Acórdão 113/2016 Plenário): Anotou o relator ser possível "haver menção a uma marca de referência no ato convocatório como forma ou parâmetro de qualidade do objeto simplesmente para facilitar a sua descrição". Nesses casos, registrou, "deve-se, necessariamente, acrescentar expressões do tipo 'ou equivalente', 'ou similar' e 'ou de melhor qualidade'". Tal obrigatoriedade, prosseguiu, "tem por fundamento a possibilidade de existir outros produtos, até então desconhecidos, que apresentem características iguais ou mesmo melhores do que o produto referidos no edital, podendo a Administração exigir que a empresa participante do certame demonstre desempenho, qualidade e produtividade compatível com a marca de referência mencionada". No caso em exame, ponderou o relator, "é até verossímil que tenha sido necessário mencionar tais marcas como referência, pois trata-se de modelos consolidados no mercado". Para tanto, inobstante, "seria necessário acrescentar expressões do tipo 'ou equivalente', 'ou similar' e 'ou de melhor qualidade'".

4.1.16. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, será exigido AMOSTRA, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 3 (três) dias úteis contados da solicitação.

A) Será rejeitada a proposta que:

A.1. Apresentar divergência a menor, em relação às especificações técnicas da proposta.

A.2. For de qualidade inferior em relação às especificações constantes da proposta.

B) O parecer do teste qualitativo será de responsabilidade do Setor demandante.

C) Caso o Licitante faça a opção de ofertar em sua proposta uma das marcas, que foram utilizadas na descrição do item como padrão de referência e qualidade, estará desobrigado a apresentação da amostra.

4.2. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.2.1. Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas no edital e seus anexos.

4.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

4.2.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

4.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão /servidor especialmente designado.

4.2.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos. Aplicar à Contratada as penalidades depois de constatadas as irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa.

4.2.6. Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato.

4.2.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4.3. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.3.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;

4.3.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

4.3.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

4.3.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

4.3.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.3.6. Manter, durante a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.3.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

4.3.8. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração, seja qual for, praticadas durante o fornecimento;

4.3.9. Substituir, no prazo máximo de 3 (três) dias corridos, a contar da solicitação, os materiais /produtos entregues em desconformidade com as especificações e quantitativos constantes no edital.

5. Levantamento de Mercado

5.1. As estimativas de preços informadas foram resultados de pesquisa de preços realizadas e em acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES /ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021 que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

5.2. O método utilizado para obtenção do preço de referência para a contratação foi MÉDIA dos valores obtidos na pesquisa de preços, onde o cálculo incidiu sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º da IN 65/2021, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

6. Descrição da solução como um todo

MATERIAIS A SEREM ADQUIRIDOS

6.1. Trata-se de insumos diversos para atender o restaurante institucional do Campus Teresina Central, durante o segundo semestre de 2026 e 2027, conforme informações constantes neste Estudo Técnico Preliminar.

6.1.1. Todos os itens que formam o objeto para a futura aquisição são para utilização em período letivo regular.

PROCEDIMENTO A SER UTILIZADO PARA CONTRATAÇÃO

6.2. O Sistema de Registro de Preços (SRP) é o procedimento que mais se alinha com o presente estudo, por ser conveniente à contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, conforme o inciso III, do art. 3º do decreto 11.462/23. 6.2.1. Além disso, no SRP a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil, conforme exposto no art. 17º, IV, do decreto 11.462/23. 6.2.3. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são aquelas que deverão constar da minuta de Ata de Registro de Preços.

PONTOS ESSENCIAIS À CONTRATAÇÃO

6.3. A solução para o atendimento da necessidade é bastante simplificada, sendo materializada pela empresa contratada mediante o cumprimento das regras dispostas de acordo com as especificações e exigências estabelecidas no Termo de Referência que balizará o processo licitatório.

6.4. Os itens serão adquiridos de acordo com a necessidade da Administração, respeitando o cronograma de entrega e sob demanda, pois a maioria se trata de insumos perecíveis, sendo incompatível a aquisição de outra forma.

6.5. Caso a Administração encontre dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns insumos com as características dos mesmos, poderá ser solicitada apresentação de amostras, conforme critérios estabelecidos no Termo de referência.

6.6. Haverá a necessidade de transporte adequado para os alimentos, conforme regras previstas no Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As estimativas das quantidades a serem contratadas foram levantadas com base em anos anteriores, com o objetivo de atender a demanda do Restaurante Institucional do campus Teresina Central, que atualmente fornece almoço e jantar, com uma média de 2200 refeições/dia. Importante considerar que essa quantidade é susceptível a aumento na demanda futura, tendo em vista o incremento de novos cursos/turmas na Instituição e o consequente aumento do número de alunos que podem utilizar os serviços deste setor.

7.2. Para o cálculo dos quantitativos de cada gênero, foi utilizada a fórmula: **Per capita x nº de refeições servidas da preparação x nº de vezes que aparece no cardápio**. A utilização desta fórmula faz-se necessária, tendo em vista que os cardápios são previamente planejados, alteram-se periodicamente, com inclusão e/ou modificação de preparações, visando uma oferta de alimentação variada para os estudantes.

7.3. Os itens, com os respectivos quantitativos, estão listados abaixo:

IT	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTITATIVO UASG's PARTICIPANTES TERESINA CENTRAL (EXECUTOR) 158355	CAMPUS UASG	QTDE TOTAL	VALOR MÁXIMO UNITÁRIO ACEITÁVEL (R$)	VALOR TOTAL (R$)	CRONOGRAMA DE ENTREGA
				GRUPO 1					
1.	Carne bovina – ACÉM, sem osso, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	465394	Quilograma	10000		10000	31,09	310900	SEMANAL
2.	Carne bovina - COXÃO DURO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da	465394	Quilograma	12000		12000	38,68	464160	SEMANAL

	embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.								
3.	Carne bovina - LAGARTO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447441	Quilograma	10000	10000	37,72	377200	SEMANAL	
4.	Carne bovina - PATINHO, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447448	Quilograma	12000	12000	39,47	473640	SEMANAL	
5.	Carne bovina – COXÃO MOLE, resfriado. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447432	Quilograma	10000	10000	38,42	384200	SEMANAL	
6.	Carne bovina – PATINHO, resfriado. Apresentação MOÍDA. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447447	Quilograma	4500	4500	41,5	186750	SEMANAL	
GRUPO 2									
7.	Frango - COXA E SOBRECOXA, congelado, com pele e osso, apresentação inteiros. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447636	Quilograma	18000	18000	14,02	252360	SEMANAL	
8.	Frango – FILÉ DE PEITO, corte congelado, SEM PELE, sem tempero. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	370898	Quilograma	15000	15000	19,33	289950	SEMANAL	
9.	Frango - PEITO, congelado, com pele e osso, apresentação inteiro. Embalado com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447596	Quilograma	6000	6000	15,16	90960	SEMANAL	
GRUPO 3									
10.	Peixe – FILÉ DE TILÁPIA, tipo filé, SEM PELE, congelado. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	448953	Quilograma	8000	8000	42,43	339440	SEMANAL	
GRUPO 4									
11.	Carne suína – BISTECA (CARRÉ), com osso, congelada. Apresentação serrada em porções de 200 g. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou	447508	Quilograma	8000	8000	20,82	166560	SEMANAL	

	fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.								
12.	Carne suína – LOMBO, congelada. Apresentação INTEIRO. Embalado, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447518	Quilograma	10000	10000	27,93		279300	SEMANAL
13.	Carne suína – COSTELA, resfriada. Apresentação serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447513	Quilograma	2500	2500	24,09		60225	SEMANAL
14.	Carne suína – PÉ, resfriada. Apresentação DEFUMADO, serrada em porções de 40 a 60 gramas. Embalado em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447675	Quilograma	2000	2000	24,9		49800	SEMANAL
15.	Carne suína – PERNIL, congelado. Processamento sem osso e sem pele. Apresentação peça INTEIRA. Embalado em saco transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447525	Quilograma	10000	10000	22,53		225300	SEMANAL
GRUPO 5									
16.	BACON DEFUMADO. Apresentação peça INTEIRA, em manta. Embalado à vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega.	447666	Quilograma	2000	2000	33,92		67840	SEMANAL
17.	Linguiça CALABRESA grossa, defumada, de carne suína. Sem adição de qualquer tipo de pimenta. Produto embalado a vácuo com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO /FICHA TÉCNICA).	447508	Quilograma	8000	8000	22,75		182000	SEMANAL
18.	Presunto de PERU cozido, sem capa de gordura, aplicação alimentação humana. Resfriado. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF. Prazo de validade 60 dias (fechado) a partir da data de entrega.	447776	Quilograma	3000	3000	28,99		86970	SEMANAL
19.	Queijo MUSSARELA, inteiro, resfriado. Prazo de validade 60 dias (fechado) a partir da data de entrega. Apresentação para entrega: Peça contendo 5 Kg. Embalado a vácuo em saco plástico transparente, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da	446633	Quilograma	5000	5000	38,87		194350	SEMANAL

	embalagem ou fabricação, data de vencimento e SIF.								
GRUPO 6									
20.	Açúcar, tipo cristal, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, granulado, branco, sem impurezas. Pacote com 1 Kg.	463996	Quilograma	6000	6000	4,68	28080	SEMANAL	
21.	Arroz Parboilizado polido. Tipo I, longo fino. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Entregar em embalagem de 05 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458908	Pacote com 5 kg	7000	7000	28,77	201390	SEMANAL	
22.	Feijão BRANCO. Grupo I comum , tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464559	Quilograma	6000	6000	10,36	62160	SEMANAL	
23.	Feijão CARIOCA. Grupo I comum , tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464553	Quilograma	5000	5000	8,49	42450	SEMANAL	
24.	Feijão PRETO. Grupo I comum, tipo 1, classe preto. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	464552	Quilograma	4000	4000	7,14	28560	SEMANAL	
GRUPO 7									
25.	Açafrão da Terra ou Cúrcuma. Especiaria, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463893	Quilograma	500	500	21,42	10710	SEMANAL	
26.	Alecrim desidratado, folhas secas, limpas e selecionadas, com coloração verde característica, aroma intenso e sabor próprio, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.	463856	Quilograma	300	300	21,19	6357	SEMANAL	
27.	Amaciante de carnes. Tempero preparado com papaína. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	340428	Quilograma	500	500	21,56	10780	SEMANAL	

28.	Catchup tradicional. Composição básica concentrada: tomate/sal/açúcar/condimento. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Sabor e aroma agradáveis e acentuados, típicos do produto Embalagem de, aproximadamente, 1 kg.	459663	Quilograma	2000	2000	16,91	33820	SEMANAL
29.	Chimichurri. Condimento. Apresentação industrial. Aspecto físico: desidratado. Composição básica sugerida: cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, pimenta calabresa, louro e noz - moscada. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Outros temperos inclusos na composição poderão ser aceitos mediante avaliação. Sem glutamato monossódico, sem adição de sal, sem conservantes e sem corantes. A embalagem deverá conter exatamente rótulo original de fábrica com os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 6meses a partira da data de entrega. Apresentação: Embalagem industrial de 1 Kg.	626129	Quilograma	500	500	45,85	22925	SEMANAL
30.	Cominho. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 1 Kg.	463891	Quilograma	1000	1000	31,3	31300	SEMANAL
31.	CONDIMENTO MISTO, apresentação industrial, contendo apenas Pimenta do reino e cominho, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Pacote com 100 gramas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463920	Unidade	10000	10000	7,73	77300	SEMANAL
32.	Corante colorífico, matéria prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Pacote com 100 gramas.	463937	Unidade	6000	6000	3,26	19560	SEMANAL
33.	Cravo-da-índia, seco, constituído por botões florais íntegros, de coloração marrom-escura característica, aroma intenso e sabor pungente próprio, isento de impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.	463892	Quilograma	300	100	67,16	6716	SEMANAL
34.	Extrato de Tomate, concentrado, preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes, isento de fermentações. Aparência: Massa consistente, cor vermelha forte, cheiro e sabor próprios. - Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Embalagem com, aproximadamente 1 Kg.	459670	Quilograma	6000	6000	15,25	91500	SEMANAL

35.	Folha de Louro desidratada. Condimento, apresentação natural, aspecto físico folha desidratada, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463904	Quilograma	600	150	38,42		5763	SEMANAL
36.	Maionese tradicional. Maionese cremosa, tradicional, sem temperos adicionais. Prazo de validade 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Uso culinário. Embalagem com 1 Kg.	459658	Quilograma	1500	1500	19,51		29265	SEMANAL
37.	Manjericão desidratado. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico folha desidratada. Aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463908	Quilograma	250	250	19,27		4817,5	SEMANAL
38.	Mel de abelha PURO. Aplicação culinária em geral. Produto deve ser embalado em bisnaga plástica atóxica transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal. Não deve ser adicionado de corretivos de acidez. Aspecto líquido denso. Cor levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor próprios. È proibida a adição de corantes, espessantes, aromatizantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e/ou sintéticos. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, federal ou estadual, conforme a necessidade. Embalagem com 500g.	413364	Unidade	800	800	24,24		19392	SEMANAL
39.	Molho barbecue pronto para consumo, elaborado à base de tomate, açúcar, vinagre e especiarias, com sabor característico agridoce e defumado, coloração marrom-avermelhada homogênea, textura lisa e consistente. Produto industrializado, isento de sujidades, corpos estranhos, odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem íntegra e devidamente rotulada, atendendo à legislação sanitária vigente, com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: HEMMER, HELLMANN'S.	461710	Unidade	800	800	13,34		10672	SEMANAL
40.	Molho de Tomate tradicional, composição mínima: tomate, cebola, açúcar, sal. Sem aromatizantes, corantes artificiais e conservantes. Embalagem de 300 g.	459672	Unidade	800	800	3,75		3000	SEMANAL
41.	Molho Inglês. Molho à base de especiarias finas, tradicional. Garrafa PET com 1000 ml.	459655	Unidade	1000	600	10,26		6156	SEMANAL
	Molho madeira pronto para uso, com consistência fluida, homogênea e estável, coloração marrom-escura brilhante e sabor característico, equilibrado, com notas de vinho tipo madeira ou similar, extrato de carne e condimentos. Elaborado com ingredientes de alta qualidade, apresentando textura uniforme,								

42.	sem grumos, sem separação de fases e isento de odores, sabores estranhos ou residuais artificiais. Produto industrializado, com desempenho tecnológico e estabilidade térmica adequados ao preparo e reaquecimento. Deve ser fornecido em embalagens com peso líquido de 1 kg, hermeticamente vedadas, com rotulagem completa e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega, em conformidade com a legislação sanitária vigente da ANVISA. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: KNORR, EKMA, PREDILECTA.	476902	Unidade	800	800	9,44	7552	SEMANAL
43.	Molho Shoyu. Molho de soja, tipo tradicional. Fermentação 100% natural. Garrafa PET com 1000 ml.	459653	Unidade	2500	2500	13,91	34775	SEMANAL
44.	Mostarda tradicional, molho alimentício. Composição básica: mostarda/água/vinagre. Aspecto físico: Pastoso, consistente, encorpado e de coloração acentuada. Embalagem de 1 Kg.	459667	Quilograma	1000	1000	13,3	13300	SEMANAL
45.	Noz moscada moída. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463912	Quilograma	200	200	61,93	12386	SEMANAL
46.	Orégano. Condimento, apresentação natural, aspecto físico granulado, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463916	Quilograma	300	300	41,71	12513	SEMANAL
47.	Páprica Defumada. Especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463917	Quilograma	350	350	22,12	7742	SEMANAL
48.	Páprica Doce. Especiaria, apresentação natural, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de plástico atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463918	Quilograma	350	350	22,56	7896	SEMANAL
49.	Pimenta do Reino preta moída PURA. Condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	463920	Quilograma	400	400	36,78	14712	SEMANAL
50.	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia. Acondicionado em pacotes de 1 kg.	454017	Quilograma	4000	4000	1,71	6840	SEMANAL
	Salsa desidratada, folhas secas, limpas e selecionadas, coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isenta de impurezas,							

51.	umidade excessiva, mofo, insetos ou materiais estranhos. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade. Embalagem com 1 Kg.	463831	Quilograma	350	350	21,23	7430,5	SEMANAL
52.	Vinagre balsâmico - Aceto Balsâmico de Modena IGP ou superior. Condimento obtido da mistura de mosto de uva cozido/concentrado e vinagre de vinho. Aparência: líquido, cor escura, limpo e sem depósitos. Sabor: característico, agridoce, acidez 4-6%. Embalagem: Frasco de vidro ou PET de 500ml, com lacre. Validade mínima na entrega: 12 meses."	381379	Unidade	800	800	16,07	12856	SEMANAL
53.	Vinagre de álcool, composição: fermentado acético de álcool e água, acidez 4,0%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml	217096	Undade	800	800	2,79	2232	SEMANAL
54.	Vinagre de maçã. Fermentado acético de maçã, tipo aromático. Acidez 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 500 ml.	340581	Unidade	1000	1000	7,02	7020	SEMANAL
55.	Vinagre de vinho branco. Fermentado acético de vinho branco, tipo acentuado. Acidez mínima de 4%. Aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Frasco com 500 ml.	217093	Unidade	1000	1000	3,83	3830	SEMANAL
56.	Vinagre de vinho tinto, matéria-prima vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem de 500ml	217092	Unidade	800	800	3,82	3056	SEMANAL
GRUPO 8								
57.	Amido de milho, aplicação massas. Embalagem de 1 kg.	459077	Quilograma	1500	1500	11,32	16980	SEMANAL
58.	Farinha de Arroz flocada, 100% natural, sem sal. Pré-cozido, tipo 1. Flocão de Arroz. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Pacote com 500 g.	338857	Unidade	4000	3000	3,98	11940	SEMANAL
59.	Farinha de Milho flocada, 100% natural, sem sal. Flocão de milho. Pré-cozido, tipo 1, enriquecido com ferro e acido fólico, sem sal, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente. Pacote com 500g.	459017	Unidade	5000	3000	2,91	8730	SEMANAL
60.	Farinha de trigo SEM fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.	460263	Quilograma	4000	4000	5,96	23840	SEMANAL
61.	Fécula de mandioca, grupo I, tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso,	462474	Quilograma	600	600	6,59	3954	SEMANAL

	fornecedor, data de fabricação e de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranhos. Embalagem de 1 Kg.								
62.	Farinha de mandioca amarela. Grupo seca, subgrupo fina, classe AMARELA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458921	Quilograma	6000	6000	6,78	40680	SEMANAL	
63.	Farinha de mandioca branca, torrada. Grupo seca, subgrupo fina, classe BRANCA, tipo 1, acidez baixa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem com 01 kg (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458920	Quilograma	6000	6000	6,7	40200	SEMANAL	
64.	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Argola. Embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	459000	Unidade	6000	6000	6,6	39600	SEMANAL	
65.	Macarrão de sêmola, massa seca, formato Parafuso. Embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	458974	Unidade	6000	6000	5,33	31980	SEMANAL	
GRUPO 9									
66.	Azeite de dendê (óleo de palma vermelho) puro, obtido da polpa do fruto da palmeira, próprio para consumo humano, coloração vermelho-alaranjada característica, aspecto límpido e homogêneo, isento de impurezas, ranço ou mistura com outros óleos. Atender à legislação sanitária vigente. Embalagem original, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote e prazo de validade mínimo de 6 meses após a data de entrega. Garrafa com 200 ml.	463697	Unidade	500	500	14,84	7420	SEMANAL	
67.	Azeite de oliva, tipo extra virgem, acidez máxima igual a 1%. Prazo de validade mínimo de 2 anos. Indicado para CONSUMO PURO/IN NATURA. Sabor e aroma agradáveis, típicos do produto. Garrafa com 500 ml (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO /FICHA TÉCNICA).	463696	Unidade	2000	2000	35,82	71640	SEMANAL	
68.	Azeitona, tipo verde, apresentação inteiras, grande, SEM caroço, aplicação culinária em geral, sem tempero. Apresentação: Balde de 1 Kg (peso drenado).	459639	Quilograma	1200	1200	34,24	41088	SEMANAL	
69.	Ervilha em conserva. Apresentação: Sachê com 170 gramas, aproximadamente, peso drenado.	462823	Unidade	2000	2000	5,55	11100	SEMANAL	
70.	Margarina cremosa tradicional. Composição básica: Óleos vegetais poliinsaturados, teor mínimo de 60% de lipídios. Características adicionais: Com sal, sabor tradicional. Própria para preparações culinárias. Consistente, com aroma e sabor agradáveis e acentuados, típicos do produto. Embalagem com 500 gramas. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: QUALY; PRIMOR	463699	Unidade	4000	4000	8,08	32320	SEMANAL	
71.	Milho verde em conserva. Ingredientes: Grãos de milho verde cozido e salmoura. Aplicação: Alimentação humana. Apresentação: Sachê com 170 gramas (peso drenado).	462824	Unidade	6000	6000	3,29	19740	SEMANAL	

72.	Óleo vegetal de soja. Óleo refinado comestível, matéria-prima SOJA. Isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto. Aplicação culinária. Embalagem com 900 ml.	463692	Unidade	5000	5000	7,97	39850	SEMANAL
73.	Sardinhas em conserva com óleo. Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível. Embalagem com anel “abre fácil”. Lata com 125 gramas (peso líquido).	449006	Unidade	2000	2000	7,85	15700	SEMANAL
GRUPO 10								
74.	Café tipo torrado, apresentação moído, intensidade EXTRA FORTE, encorpado, intenso, empacotamento à vácuo. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 g (SOLICITAMOS AMOSTRA).	463593	Embalagem 500g	3500	3500	27,95	97825	SEMANAL
75.	Chocolate em pó com 50% de cacau. Apresentação: Embalagem de 1 Kg.	463547	Quilograma	2000	2000	33,15	66300	SEMANAL
76.	Creme de Leite UHT, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada tetra pack, não amassada, com, no mínimo,17% de gordura. Prazo de validade mínimo de 180 dias após a data de entrega. Embalagem com 200g.	446535	Unidade	6000	6000	3,16	18960	SEMANAL
77.	Doce em tablete – tipo Mariola, sabor GOIABA. 100% natural. Doce liso, não cristalizado. Sem adição de corante. Acondicionado em embalagens individuais, embalado em papel celofane, transparente e atóxico. Cada unidade com peso mínimo de 20g. Embalagem secundária plástica, transparente, contendo 50 unidades. Pote com 1 Kg.	462665	Pote com 1 Kg	1000	1000	31,92	31920	SEMANAL
78.	Fermento Químico em pó. Apresentação: Embalagem com 200g.	459586	Unidade	300	300	8,48	2544	SEMANAL
79.	Leite de coco integral, pasteurizado e homogeneizado, cremoso. Uso culinário. Embalagem com 1 litro.	464011	Unidade	1500	1500	13,06	19590	SEMANAL
80.	Leite em pó INTEGRAL, origem de vaca, enriquecido com ferro e vitaminas. Sem adição de açúcar. Solubilidade: NÃO Instantâneo. Embalagem com 200 gramas. Acórdão 113 /2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: La serenissima; Camponesa.	459637	Unidade	6000	6000	8,49	50940	SEMANAL
81.	Leite fluido, origem de vaca, teor de gordura integral, processamento UHT.	445995	Unidade	1000	1000	5,16	5160	SEMANAL
82.	Ovo de galinha branco, tamanho grande, Classe A. Cartela com 30 unidades.	446618	Cartela	3000	3000	20,17	60510	SEMANAL
83.	Pão massa fina, COMPRIDO, tipo bisnaga para cachorro quente. Base de farinha de trigo refinada, tipo SEMI-DOCE. Embalado em saco de polietileno atóxico, transparente, com identificação na embalagem dos ingredientes, do peso, do fornecedor, das datas de fabricação e de validade. Peso unitário mínimo de 50g.	460386	Quilograma	2000	2000	19,87	39740	SEMANAL
84.	Torrada, pão fatiado, SEM MARGARINA. Embalagem, com rótulo indicando local de origem do produto, peso, data da embalagem ou fabricação e data de vencimento.	467289	Quilograma	500	500	34,41	17205	SEMANAL
GRUPO 11								
85.	Abacaxi, espécie Avaí ou Pérola, in natura, de primeira qualidade, com aproximadamente 70% de maturação. Tamanho grande. Talo aderente e casca sem fungos; Íntegro e consistência firme.	464374	Quilograma	2000	2000	8,01	16020	SEMANAL
	Abóbora, in natura, espécie comum, madura.							

86.	De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	463747	Quilograma	1500	1500	3,83	5745	SEMANAL
87.	Abobrinha, in natura, de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos.	463749	Quilograma	1000	1000	4,99	4990	SEMANAL
88.	Acelga, espécie comum, in natura. De primeira qualidade. Folhas íntegras, livres de fungos, limpas, cor brilhante e sem picadas de insetos. Devendo ser acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso.	463818	Quilograma	3000	3000	17,08	51240	SEMANAL
89.	Alho nacional, in natura. Graúdo, bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto. Com casca e com todas as partes aproveitáveis. Cor e odor característicos. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	463938	Quilograma	1000	1000	32,19	32190	SEMANAL
90.	Alho-poró in natura, fresco, íntegro e firme, com coloração característica (parte branca a verde-clara), folhas íntegras, sem sinais de murchamento, brotação excessiva, rachaduras, danos mecânicos ou ataque de pragas e doenças. Produto limpo, isento de sujidades, terra, resíduos estranhos, odores ou sabores anormais, próprio para consumo humano. Deve apresentar padrão de qualidade compatível com uso institucional, com tamanho e maturação uniformes. Fornecido em embalagens adequadas para alimentos frescos, que preservem a integridade e a qualidade do produto, atendendo às normas sanitárias e fitossanitárias vigentes.	463865	Quilograma	500	500	22,1	11050	SEMANAL
91.	Banana Prata, in natura, de primeira qualidade. Devendo ser bem desenvolvidas. Em pencas íntegras. Com grau de maturação aproximadamente de 70%. Tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta. Isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	464381	Quilograma	8000	8000	5,56	44480	SEMANAL
92.	Batata doce amarela/rosada (Peso mínimo unitário 500g), in natura. Devendo ser bem desenvolvida. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	463753	Quilograma	1500	1500	5,15	7725	SEMANAL
93.	Batata Inglesa lavada, espécie lisa (Peso mínimo unitário 150g). In natura, de primeira qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	463754	Quilograma	3500	3500	5,23	18305	SEMANAL
	Beterraba, espécie comum (Peso mínimo unitário 250g), in natura. De primeira qualidade. Bulbos de tamanho médio. Sem folhas, isento de broto, de lesões de origem							

94.	física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463767	Quilograma	2000		2000	5,63	11260	SEMANAL
95.	Brócolis fresco, extra, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, de parasitas e de larvas.	463837	Quilograma	600		600	15,94	9564	SEMANAL
96.	Cebola, tipo amarela. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	463782	Quilograma	4000		4000	4,32	17280	SEMANAL
97.	Cebola, tipo roxa/vermelha. In natura, fresca, uso culinário. De primeira qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas (peso mínimo 150g).	463780	Quilograma	3000		3000	5,99	17970	SEMANAL
98.	Cenoura, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. (Peso mínimo unitário 120g).	463770	Quilograma	3500		3500	5,64	19740	SEMANAL
99.	Cheiro verde in natura, composição coentro e cebolinha. Tamanho grande. Frescos, de primeira qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	463881	Maço	2000		2000	3,5	7000	SEMANAL
100.	Chuchu verde, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade.	463778	Quilograma	2000		2000	5,87	11740	SEMANAL
101.	Couve-flor, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, fresca, compacta, firme, com coloração uniforme. Sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionadas em sacos transparentes de primeiro uso (Peso mínimo unitário 250g).	463831	Quilograma	1500		1500	13,26	19890	SEMANAL
	Laranja, espécie Pêra, in natura, peso mínimo de 200g. De primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem								

102.	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.	464393	Quilograma	15000	15000	5	75000	SEMANAL
103.	Limão, espécie Taiti, in natura, de primeira qualidade, procedente de espécie genuína e sã, fresca, 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.	464398	Quilograma	500	500	5,54	2770	SEMANAL
104.	Maçã vermelha, espécie Nacional, in natura, aplicação alimentação humana. De primeira qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. 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.	464401	Quilograma	1500	1500	9,51	14265	SEMANAL
105.	Manga espécie Tommy, in natura. De primeira qualidade, tamanho de médio a grande. Com, aproximadamente, 70% de maturação, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	464406	Quilograma	1500	1500	8,84	13260	SEMANAL
106.	Maxixe, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme. Fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade. Devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente.	463791	Quilograma	500	500	8,62	4310	SEMANAL
107.	Melancia, espécie rajada, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	464418	Quilograma	8000	8000	3,51	28080	SEMANAL
108.	Melão, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Casca firme, sem avarias, polpa firme, sem rachaduras e sujidades. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio a grande.	464422	Quilograma	12000	12000	6,86	82320	SEMANAL
109.	Pepino, espécie comum, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresco, compacto e firme, sem lesões de rachaduras e cortes. Sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidade, devendo ser bem desenvolvido, de colheita recente (Peso mínimo unitário 500g).	463796	Quilograma	3000	3000	4,83	14490	SEMANAL
110.	Pimenta de cheiro, espécie verde americana, in natura. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos	463923	Quilograma	300	300	16,31	4893	SEMANAL

	físicos oriundos de manuseio e transporte, sem sujidades, devendo ser bem desenvolvida e de colheita recente.									
111.	Pimentão amarelo, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: amarelo, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	463802	Quilograma	1000	1000	18,86	18860	SEMANAL		
112.	Pimentão verde, in natura. De primeira qualidade, livre de fungos, cor verde escuro intenso, tamanho e coloração uniforme, com pedúnculo. Consistência firme, íntegros, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho de médio a grande.	463809	Quilograma	2000	2000	11,82	23640	SEMANAL		
113.	Pimentão vermelho, in natura. De primeira qualidade, íntegro, limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: vermelho, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio a grande. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	463808	Quilograma	1000	1000	21,9	21900	SEMANAL		
114.	Quiabo, espécie comum, in natura. Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico (rachaduras e cortes).	463792	Quilograma	500	500	12,94	6470	SEMANAL		
115.	Repolho Roxo, espécie comum, aplicação culinária em geral. Fresco, firme, odor característico. 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.	463829	Quilograma	2000	2000	6,17	12340	SEMANAL		
116.	Repolho Verde, espécie comum, in natura. Tamanho médio, de primeira qualidade. Fresco, firme, cabeças fechadas, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	463839	Quilograma	3000	3000	5,15	15450	SEMANAL		
117.	Salsa in natura, fresca, íntegra e viçosa, com coloração verde intensa e uniforme, folhas firmes e aromáticas, sem sinais de murchamento, amarelamento, escurecimento, brotação excessiva, danos mecânicos ou ataque de pragas e doenças. Produto limpo, isento de sujidades, terra, resíduos estranhos, odores ou sabores anormais, próprio para consumo humano. Deve apresentar padrão de qualidade	463827	Maço	1000	1000	7,62	7620	SEMANAL		

	compatível com uso institucional, com grau de maturação adequado e uniformidade. Fornecida em maços ou embalagens apropriadas para hortifrutigranjeiros, que preservem a integridade, frescor e qualidade do produto, em conformidade com as normas sanitárias e fitossanitárias vigentes. Maço contendo, no mínimo, 100 gramas.								
118.	Tangerina, espécie Ponkan, in natura, de primeira qualidade. Com grau de maturação adequado para o consumo. Casca de cor lisa, íntegra. Cor e odor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	464436	Quilograma	12000	12000	7,4	88800	SEMANAL	
119.	Tomate, longa vida, in natura de primeira qualidade. Com, aproximadamente, 80% de maturação. Polpa íntegra e firme, coloração uniforme e com brilho, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas (Peso mínimo unitário 150g).	463805	Quilograma	4000	4000	6,13	24520	SEMANAL	
120.	Uva, espécie Itália, in natura. De primeira qualidade, 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.	464455	Quilograma	1500	1500	14,72	22080	SEMANAL	
121.	Uvas passas, escura, sem semente. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	464883	Quilograma	1000	1000	24,33	24330	SEMANAL	
122.	Vagem, espécie manteiga, in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. 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.	463814	Quilograma	1500	1500	13,58	20370	SEMANAL	
GRUPO 12									
123.	Água Sanitária, à base de hipoclorito de sódio. Concentração mínima de 2% de cloro ativo. Deve conter registro no Ministério da Saúde. Embalagem plástica, de 1 litro de capacidade, contendo o nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	310507	Unidade	2500	2500	5,3	13250	SEMANAL	
124.	Álcool Etílico a 70% - Aspecto Líquido. Embalagem 1 litro.	481012	Unidade	1000	1000	7,46	7460	SEMANAL	
125.	Detergente neutro. Indicado para lavagem manual de louças, talheres, copos e utensílios em cozinhas industriais e limpeza em geral. Excelente poder de remoção de gorduras, com glicerina, evitando o ressecamento das mãos. Biodegradável. Embalagem de 500 ml. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	449798	Unidade	12000	12000	3,99	47880	SEMANAL	
126.	Escova para limpeza pesada, tipo esfregona. Em polietileno com cerdas de nylon e alça para fixação na mão. Tamanho aproximado: 12,5 x 6 cm.	448503	Unidade	150	150	7,81	1171,5	SEMANAL	
127.	Palha de aço. Utilizado na lavagem de utensílios. Abrasividade média. Composto de aço carbono, de textura macia, isenta de sinais de oxidação. Acondicionada em pacote plástico	382312	Pacote 8 unid	1500	1500	3,14	4710	SEMANAL	

	contendo 8 unidades. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: Assolan								
128.	Esponja para limpeza pesada, tipo fibraço, indicada para limpeza de chapas, grelhas, fornos e fogões. Composição de fibra sintética com mineral abrasivo. Formato retangular, medidas 125 x 87 mm, embalagem com 4 unidades.	380189	Unidade	800	800	6,13	4904	SEMANAL
129.	Esponja para limpeza, tipo dupla face (composta de espuma de poliuretano com bactericida e fibra sintética com mineral abrasivo) multiuso, função bactericida, de alta resistência, especialmente lavar louças e utensílios de cozinha. Uso profissional, em cozinha industrial. Quando embebida em detergente não deverá murchar, esfiapar-se ou soltar pedaços durante o processo de esfregadura. Dimensões mínimas: 110 mm x 75 mm x 22 mm (com variação de +/- 1 mm) . Embalagem unitária.	419326	Unidade	5000	5000	2,04	10200	SEMANAL
130.	Gel Antisséptico com álcool etílico a 70%, de grau alimentício, para higiene de mãos. Embalagem de 1 L.	380018	Unidade	1000	1000	11,58	11580	SEMANAL
131.	Inseticida aerosol ação total. Embalagem com 300 ml.	484679	Unidade	1200	1200	23,65	28380	SEMANAL
132.	Limpa Alumínio. Detergente ácido indicado para limpeza e recuperação de superfícies em alumínio como formas, panelas e utensílios em geral. Composição Química: Ácido glicólico, tensoativo aniônico, aditivo, tensoativo não iônico, corante e veículo. Princípio Ativo: Ácido Glicólico. Embalagem de 500 ML. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	251594	Unidade	8000	8000	4,79	38320	SEMANAL
133.	Limpa vidros. Frasco com 500 ml.	470966	Unidade	300	300	6,44	1932	SEMANAL
134.	Limpador Multiuso com tampa dosadora de fluxo. Ideal para limpeza de superfícies laváveis, louças, pias, fogões etc. Com ação removedora de gordura, à base de água, princípio ativo sem fragrância. Embalagem plástica de 500 ml, com rótulo indicando o fabricante, data de fabricação, validade e com registro no Ministério da Saúde/ Anvisa.	454030	Unidade	5000	5000	5,89	29450	SEMANAL
135.	Desodorizador de ambiente. Embalagem aerossol com 360 ml. Fragrâncias diversas.	331305	Unidade	500	500	9,04	4520	SEMANAL
136.	Sabão em barra. Multiuso com glicerina. Neutro. Sem cheiro. Embalagem com 5 unidades de 200g cada.	298406	Pacote	1000	1000	9,3	9300	SEMANAL
137.	Sabão em pó, características adicionais: Biodegradável. Embalagem de 400 g. Acórdão 113/2016 - Padrão igual ou de melhor qualidade: Ala	332971	Unidade	2000	2500	6,21	15525	SEMANAL
GRUPO 13								
138.	Desengraxante industrial limpeza pesada. Desengraxante industrial alcalino de alta concentração e biodegradável, desenvolvido para remover óleos e graxas com eficiência. Altamente eficaz na remoção de gorduras em pisos, balcões e coifas de cozinhas profissionais. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	319706	Galão 5 litros	150	150	90,9	13635	QUINZENAL
	Desinfetante. Indicado como desinfetante bactericida, germicida e odorizante. Com							

139.	aroma. Não ataca a epiderme ou qualquer tipo de superfície. Para limpeza de pisos, pias, vasos sanitários, ralos, azulejos e superfícies laváveis EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	405276	Galão 5 litros	600	600	48,23	28938	QUINZENAL
140.	Detergente DESINCROSTANTE. Indicado para LIMPAR E REMOVER GORDURAS carbonizadas e não carbonizadas em fornos, fogões, chapas, coifas e superfícies em geral. Aspecto físico líquido PpPrincípio ativo ácido fósforico 25 a 35%, teor acidez:pH 1 a 3, tipo limpeza pesada, composição tensoativos não-Iônicos e acidulante. EMBALAGEM DE 5 LITROS. OBS: O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.	463127	Galão 5 litros	350	350	66,68	23338	QUINZENAL
141.	Limpador concentrado de uso geral. Indicado para LIMPEZA PESADA de pisos, paredes, banheiros, azulejos de cozinhas industriais e superfícies em geral. À base de álcool láurico etoxilado, hidróxido de amônia, sequestrante e veículo aquoso desmineralizado. EMBALAGEM COM 5 LITROS.	296447	Galão 5 litros	300	300	68,68	20604	QUINZENAL
142.	Sabonete líquido para Mãos. Com agente emoliente em sua composição que não resseca a pele. Aspecto físico viscoso, acidez pH 6 a 8. Aplicação assepsia das mãos. Características adicionais: Agente bactericida. Suave fragrância. Embalagem 5 litros.	472873	Galão 5 litros	500	500	44,28	22140	QUINZENAL
GRUPO 14								
143.	Borrifador/Pulverizador manual com gatilho tipo spray e garrafa plástica. Gatilho com regulagem (jato/neblina). Leve e resistente. Capacidade 500 ml. Dimensões aproximadas: 9 x 7 x 26cm, ideal para uso doméstico com produtos de limpeza diluídos.	307885	Unidade	300	300	8,71	2613	QUINZENAL
144.	Kit carro funcional de limpeza 30 litros com balde espremedor e MOP. Formado pelos seguintes itens: Balde com sistema de 2 aguas com divisórias para 18 e 12 litros, espremedor com pressão superior, dreno de escoamento de água suja e 4 rodízios; Mop tipo esfregão com cabo telescópico de altura mínima de 1,40m; 1 refil úmido para o mop; 1 placa sinalizador de piso molhado. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO).	630571	Unidade	10	10	852,98	8529,8	QUINZENAL
145.	Vassoura com cerdas de nylon tipo esfregão, material: cerdas de nylon rígidas e resistentes, própria para esfregar pisos, e áreas externas. Base em madeira plastificado resistente, cerdas de largura de 3-7,5 cm e espessura média de 0,8 mm, dispostas em no mínimo 4 carreiras de tufos justapostos homogêneos de modo a preencher toda a base, a fixação das cerdas à base deverá ser firme e resistente, cabo de madeira plastificado medindo 1,20m, com. (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO)	481234	Unidade	100	100	17,04	1704	QUINZENAL
146.	Vassoura retangular com cerdas de NYLON. Vassoura com cepa sintética e conjunto de cerdas macias e plumadas em nylon de alta qualidade. Fixação das cerdas à base firme e resistente. Cabo de madeira plastificado medindo, no mínimo, 1,20 m. Vassoura leve,	444427	Unidade	100	100	17,46	1746	QUINZENAL

	ideal para piso liso. Dimensões aproximadas: 29,5 x 14,5 x 6 cm. (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO)								
147.	Pano de limpeza/multiuso para cozinha industrial. Pano tipo Limpadores/aplicadores descartáveis, produzidos em não tecido, utilizados na limpeza direta ou remoção de sujidades, preparo de superfícies, bem como para a aplicação de produtos químicos ou acabamento em cozinhas industriais. Produto com alta absorção que além de não liberar partículas (fiapos), possui efeito bactericida que evita a proliferação de bactérias em suas fibras. Tem as seguintes características: Higiênico; Super absorvente; Não solta fiapos; Resistente; Antibactéria (bacteriostático); Rolo com 300m x 28 cm. Picotado a cada 50 cm. Composição: 70% viscose / 30% poliéster. Gramatura 45 g /m2.	235661	Rolo	200	200	101,88	20376	QUINZENAL
148.	Pano de chão branco. Saco de Algodão Alvejado extra. Composição 100% algodão. Alto poder de absorção, forte, grosso. Tamanho aproximado: 50 x 70 cm.	352424	Unidade	150	150	7,29	1093,5	QUINZENAL
149.	Balde plástico em polipropileno (PP), com alça em metal. Capacidade 10 litros. Alta resistência.	381531	Unidade	50	50	9,53	476,5	QUINZENAL
150.	Balde plástico em polipropileno (PP), com alça em metal. Capacidade 5 litros. Alta resistência.	373903	Unidade	50	50	8,01	400,5	QUINZENAL
151.	Flanela para limpeza. Ideal para secar qualquer superfície molhada com alta absorção de água. Dimensões: 40 (C) x 30 (L) cm, com bordas costuradas, cor BRANCA.	232973	Unidade	150	150	3,29	493,5	QUINZENAL
152.	Fósforo de segurança extra longo (9 cm). Caixa contendo 50 fósforos.	241343	Caixa	800	800	4,1	3280	QUINZENAL
153.	PÁ coletora de lixo COM TAMPA, comprimento cabo 80 cm, características cabo 80 cm, características adicionais cabo e coletor em ângulo de 90°, material cabo alumínio revestido com plástico, material coletor plástico	229835	Unidade	15	15	37,9	568,5	QUINZENAL
154.	Papel Alumínio. Rolo medindo 30 cm de largura e 100 m de comprimento, sem furos ou sinais de oxidação.	252642	Unidade	300	300	44,74	13422	QUINZENAL
155.	Papel filme aderente, material PVC – cloreto de polivinila, esticável, transparente, atóxico, inodoro e resistente a baixas temperaturas (até -35ºC). Comprimento 1000m, largura 38 cm, apresentação rolo.	626871	Unidade	150	150	94,89	14233,5	QUINZENAL
156.	Papel Higiênico neutro. Composição folha dupla picotada, sem perfume, de alta qualidade, 100% celulose virgem, não reciclado. Embalagem: Pacote com 8 rolos de 30 m x 10 cm; Uso doméstico, folha na cor branco neve, neutro. Embalagem com boa visibilidade do produto.	238338	Pacote	250	150	27,98	4197	QUINZENAL
157.	Papel toalha, material 100% celulose virgem de altíssima qualidade, com alta absorção e resistência ao úmido. Tipo interfolha, macio e absorvente, descartável. Pacote com 1000 folhas, sem impurezas, cor branca. NÃO RECICLADO.	436328	Pacote	350	200	12,52	2504	QUINZENAL
158.	Rodo de borracha duplo 40 cm, com cabo: Rodo com cabo madeira reforçado, resistente, sem nós ou trincas. Com duas lâminas. Cabo de madeira reforçado com capa plástica e ponta rosqueável, medindo, aproximadamente, 1,40m.	626109	Unidade	100	100	16,24	1624	QUINZENAL

	As lâminas devem medir também 60 cm e devem estar adequadamente fixadas na base.								
159.	Rodo de borracha duplo 60 cm, com cabo: Rodo com cabo madeira reforçado, resistente, sem nós ou trincas, medindo 60 cmX 4,0 X 3,5 cm, aproximadamente. Com duas lâminas. Cabo de madeira reforçado com capa plástica e ponta rosqueável, medindo, aproximadamente, 1,40m. As lâminas devem medir também 60 cm e devem estar adequadamente fixadas na base.	620629	Unidade	150	150	13,97	2095,5	QUINZENAL	
160.	Sanitizante de vegetais. Produto em pó solto, com cloro ativo, concentrado. Indicado para desinfecção de frutas, legumes e verduras, eliminando micro-organismos existentes no alimento. Rápida ação antimicrobiana. PH 8,5 - 9,5; Teor de cloro ativo 4%. Embalagem de 01 kg.	404258	Quilograma	400	400	18,3	7320	QUINZENAL	
GRUPO 15									
161.	Copo, material polipropileno PP, atóxico, resistente, transparente. Aplicação comercial, tipo uso líquidos, capacidade 200 ml, utilização descartável, embalagem com 100 unidades.	629998	Cento	5000	5000	6,11	30550	QUINZENAL	
162.	Guardanapo de papel, material celulose, boa qualidade, dimensões aproximadas 22 x 23 cm, Cor branca, tipo folha simples, características adicionais: Macio e absorvente (Pacote com 50 unidades). Composição 100% celulose. NÃO RECICLADO.	293348	Pacote	5000	5000	2,4	12000	QUINZENAL	
163.	LUVA BORRACHA, material látex, tamanho GRANDE, características adicionais anatômica, antiderrapante, tipo CANO LONGO (SOLICITAMOS AMOSTRA/CATÁLOGO /FICHA TÉCNICA).	366698	Par	150	150	16,77	2515,5	QUINZENAL	
164.	Luva de Látex natural, palma antiderrapante, forrada. IDEAL PARA TAREFAS PESADAS. Alta resistência. Pacote com 1 par – Tamanho Grande. (SOLICITAMOS AMOSTRA /CATÁLOGO).	347183	Par	200	200	5,14	1028	QUINZENAL	
165.	Luva de vinil descartável, resistente, transparente, SEM amido, ideal para manuseio de alimentos. Caixa com 100 unidades - Tamanho Grande.	622274	Caixa	600	600	20,49	12294	QUINZENAL	
166.	Luva descartável CANO LONGO em plástico transparente - 100% polietileno de alta resistência e de primeiro uso. Cano longo, aproximadamente, 70 cm e 20 micras de espessura. Com elástico para vedação no antebraço, grau alimentício. Ambidestra. Tamanho Único (Pacote com 100 unidades).	407965	Caixa	400	400	57,84	23136	QUINZENAL	
167.	Máscara descartável com elástico, confeccionada em TNT (100% polipropileno atóxico). Cor branca. Tamanho único. Dupla, com clips nasal e dois elásticos do tipo roliço recobertos com algodão que se destinam ao apoio e a ajustes à face e que se prendem atrás das orelhas do usuário. Tamanho único. Pacote com 100 unidades.	483888	Pacote	250	250	12,06	3015	QUINZENAL	
168.	Touca descartável sanfonada GRANDE. Confeccionada em TNT, cor branca. Tamanho 21”, gramatura: 10 g/m2, com elástico. Pacote com 100 unidades.	369561	Pacote	500	500	9,99	4995	QUINZENAL	
GRUPO 16									
	Saco plástico para alimentos. Capacidade 10 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem,								

169.	transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 40(L) x 60 (A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	309100	Cento	200	200	64,5	12900	QUINZENAL
170.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 20 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 50(L) x 80 (A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	307142	Cento	200	200	124	24800	QUINZENAL
171.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 30 kg. Saco fabricado em polipropileno 100% virgem, transparente, atóxico, inodoro, de alta resistência - solda no fundo. Próprio para acondicionamento de alimentos. Apresentação peça única. Dimensões aproximadas: 62(L) x 90 (A) cm. Espessura mínima de 80 micras. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	361425	Cento	200	200	88,45	17690	QUINZENAL
172.	Saco plástico para alimentos. Capacidade 5 Kg. Ideal para acondicionamento de alimentos. Confeccionado em polietileno virgem. Transparente, de alta densidade, em rolo picotado. Capacidade 5,0 kg. Tamanho aproximado: 28 x 40 cm. Alta resistência. Bobina com 500 unidades.	243160	Bobina	500	500	24	12000	QUINZENAL
173.	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 100 litros. De alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 0,06 mm (6 micras). Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 75(L) x 105(A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso, próprio para restaurantes industriais. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	375005	Cento	600	600	76,26	45756	QUINZENAL
174.	Saco plástico para lixo REFORÇADO. Capacidade 200 litros. Tipo condomínio, de alta qualidade, excelente resistência e elasticidade. Cor preta, apresentação peça única. Fabricado em polietileno com espessura mínima de 6 micras. Alta resistência, super reforçado, extra forte. Dimensões: 90(L) x 110(A) cm. Ideal para lixo de grandes volume e peso. Pacote com 100 unidades (SOLICITAMOS AMOSTRA).	458145	Cento	400	400	97,4	38960	QUINZENAL
175.	Saco plástico para lixo. Capacidade 30 litros/6 Kg para resíduos normais. Cor azul/preta. Dimensões: Largura 59 cm, altura 62 cm. Super resistente e sem cheiro. Apresentação peça única. Pacote com 10 unidades.	226092	Pacote	200	200	4,1	820	QUINZENAL
	VALOR TOTAL						7754506,3	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 7.754.506,30

8.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 7.754.506,30 (Sete milhões, setecentos e cinquenta e quatro mil quinhentos e seis reais e trinta centavos).

8.2. O valor descrito no item 8.1. foi estimado com base em preços extraídos de outras contrações de entidades da Administração pública.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Pela natureza do objeto a ser licitado, é essencial que seja parcelada as entregas, de acordo com a necessidade da Administração, pois se tratam, em sua maioria de produtos perecíveis destinados à alimentação humana, que não podem ser armazenados por longos períodos de tempo, portanto haverá parcelamento da contratação de acordo com as informações a serem pontuadas no Termo de Referência.

9.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

9.3. Busca-se uma gestão centralizada da execução do objeto, o que, por sua vez, gera maior eficiência ao processo de aquisição. O fornecimento de tais itens por mais de uma empresa certamente tornaria o processo custoso, já que acarretaria elevado custo administrativo, com uma complexa rede de coordenação de diversos contratos com o mesmo objeto, o que certamente, não encontra amparo legal além de comprometer a qualidade e efetividade dos resultados. Essa multiplicidade de fornecedores certamente impediriam a fluidez do projeto e acabaria sendo oneroso ao IFPI pela disfuncionalidade de conjuntos diversos.

9.4. Em licitações passadas, executadas com nessa configuração de formação de grupos de itens e itens, comprovou-se exitosa, com base na quantidade de itens homologados.

9.5. Justificamos ainda a formação dos grupos, considerando serem produtos/materiais de mesma natureza, de mesmo cronograma de entrega, viabilizando tanto para a Administração um melhor planejamento, quanto possibilita ao potencial licitante a possibilidade de melhor oferta de preço.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. O objeto principal é a aquisição de insumos diversos para o Restaurante Institucional do Instituto Federal do Piauí (IFPI) – Campus Teresina Central, a contratação correlata para o perfeito funcionamento do restaurante institucional faz parte do Processo 23055.005596/2025-61 - Contratação de prestação de serviços continuados de Cozinha (Cozinheiro e Auxiliar de Cozinha).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Não obstante, a aquisição dos insumos, objeto do presente estudo, é essencial à manutenção das atividades fins do órgão, e tem por objetivo atender à necessidade básicas alimentares, importantes do público estudantil durante o ano letivo de 2026 e 2027, assegurando a permanência dos estudantes na instituição, sendo que a interrupção pode comprometer a prestação do serviço público ou o cumprimento da missão institucional. Não há meta, objetivo ou indicador específico relacionado no planejamento estratégico do órgão, estando a contratação alinhada à oportunização da manutenção de fatores críticos de sucesso institucional.

11.2. Por fim, ratifica-se que a presente demanda decorre do fato justificado no FORMULÁRIO 27/2026 - DAP/DIAP/DG-TERCENT/CATCE/IFPI e se encontra prevista no Plano Anual de Contratações 2025, em conformidade com às disposições do art. 2°, da Instrução Normativa n.º 1, de 10 de janeiro de 2019, consignado no relatório extraído do sistema PGC que segue anexo aos autos do processo administrativo identificado no item 1(Informações Básicas) deste Estudo Técnico Preliminar.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a presente contratação, a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental.

12.2. A contratação do objeto na quantidade estimada, além de atender as demandas de alimentação dos alunos, conforme sustentadas nas motivações demonstrados no DFD, melhorando a qualidade do aprendizado no ensino público, contribuirá com o enriquecimento da formação dos alunos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação específica dos insumos constantes na futura contratação, estando as providências mínimas descritas no presente neste Estudo Técnico Preliminar.

13.2. A unidade demandante é responsável por elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação de seus ambientes, se for o caso, para que a contratação surta os efeitos esperados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O objetivo é a efetiva aplicação de boas práticas sustentáveis nas licitações promovidas pela Administração Pública, em atendimento ao art. 170, da Constituição Federal; ao art. 5º, da Lei n.° 14.133 de 2021, a Lei n.° 12.187/2009 e o art. 6º da Instrução Normativa n.° 1/2010 da SLTI/MPOG, além do Decreto n.° 7.746/2012:

14.1.1.Constituição Federal/1988: Art. 170. A ordem econômica, fundada na valorização do trabalho humano e na livre iniciativa, tem por fim assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social, observados os seguintes princípios: VI - defesa do meio ambiente, inclusive mediante tratamento diferenciado conforme o impacto ambiental dos produtos e serviços e de seus processos de elaboração e prestação; (Redação dada pela Emenda Constitucional n.º 42, de 19.12.2003).

14.1.2. Lei n.º 14.133/2021: Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional, assim como as disposições sustentável do Decreto- Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro). grifo nosso

14.1.3. Lei n.º 12.187/2009: Art. 6º São instrumentos da Política Nacional sobre Mudança do Clima: XII - as medidas existentes, ou a serem criadas, que estimulem o desenvolvimento de processos e tecnologias, que contribuam para a redução de emissões e remoções de gases de efeito estufa, bem como para a adaptação, dentre as quais o estabelecimento de critérios de preferência nas licitações e concorrências públicas, compreendidas aí as parcerias público- privadas e a autorização, permissão, outorga e concessão para exploração de serviços públicos e recursos naturais, para as propostas que propiciem maior economia de energia, água e outros recursos naturais e redução da emissão de gases de efeito estufa e de resíduos.

14.1.4.Instrução Normativa n.º 1/2010 da SLTI /MPOG: Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

a) Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b) Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n. º 48.138, de 8 de outubro de 2003;

c) Observe a Resolução CONAMA n.º 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

d) Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

e) Realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

f) Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE n.º 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto n.º 5.940, de 25 de outubro de 2006;

g)Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e h) Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA n.º 257, de 30 de junho de 1999. Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades contratantes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

14.1.5. Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012: Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras: I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; IV - Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; V - Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

14.2. Por fim, não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais significativos, devendo a contratada observar os pontos específicos da legislação, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante o artigo 7º, inciso XIII, da IN SEGES/ME n.º 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação. 15.2. A aquisição dos insumos objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei n.° 12.527, de 18 de novembro de 2011.

16. 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.

MARINA VASCONCELOS ALMEIDA LIMA

Nutricionista

Assinou eletronicamente em 23/04/2026 às 12:18:57.

Cópia de documento digital impresso por Glauco Almeida (1005708) em 21 de Julho de 2026 às 10:20.

Documento Digitalizado Público

ETP 24/2026

Assunto: ETP 24/2026
Assinado por: Marina Vasconcelos
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Marina Vasconcelos Almeida Lima**, **NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 23/04/2026 12:29:39.

Este documento foi armazenado no SUAP em 23/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 810217
Código de Autenticação: 20733f1287