



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

APÊNDICE ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	2804/24; 1949/24; 1594/24; 2542/24; 2805/24
Secretaria:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Setor / Órgão:	Setor requisitante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Objeto:	<i>Trata-se de estudos preliminares referente contratação de empresa especializada para o fornecimento de Gêneros Alimentícios.</i>
	De acordo: Marco Aurélio Vieira Guerreiro, Secretário Municipal de Educação.
2. INTRODUÇÃO:	
O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021) Os trabalhos aqui desenvolvidos visam subsidiar futuro procedimento de contratação pública, a ser processado por Pregão Eletrônico para Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021, para selecionar empresa que forneça gêneros alimentícios, sob demanda, para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:						
Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art.18 da Lei 14.133/2021).						
Contratação de empresa especializada para o fornecimento de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades de contratação de empresa para fornecimento de gênero alimentício não perecível, com entrega de forma parcelada pelo período de 12 (doze) meses, em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências abaixo descritas:						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	Merc. Sobradinho Itaocara (R\$)	Mercado Progresso Itaocara (R\$)	Banco de Preços (R\$)
01	PÃO DE FORMA , pacote com aproximadamente com 500 gramas, fabricado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite, estabilizantes, lecitina de soja e estearoil 2-lactil de cálcio e conservador propionato de cálcio.	PCT	600	7,00		6,95
02	PÃO DOCE DE LEITE para cachorro quente fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, unidade de fornecimento: pacote contendo 10 pães, peso líquido total: 220 gramas.	PCT	5,500	7,00		6,57
03	PÃO FRANCÊS , fresco do dia, em bisnaga pesando 25 gramas depois de assado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elastico e não deve apresentar casca tostada em excesso. Sem adição de açúcar.	Kg	10,000			17,06
04	PÃO TIPO BISNAGA – Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, Pesando Aproximadamente 50 Gramas, com 03 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalado De Forma Adequada.	Kg	250			0,94
05	BOLO em tabuleiro sem cobertura. Diversos Sabores: Chocolate, Coco, Cenoura, Inglês, Laranja, Mescado, Formigueiro, Baunilha, Limão. Tabuleiro tamanho mínimo 40x60 cm	Unid	1,250			23,25
06	BOLO em tabuleiro com cobertura de limão ou chocolate. Diversos Sabores: Chocolate, Coco, Cenoura, Inglês, Laranja, Mescado, Formigueiro, Baunilha, Limão. Tabuleiro tamanho mínimo 40x60 cm	Unid	1,250			29,33
07	Biscoito caseiros (casadinho, coco, maisena amanteigado)- pct com 500gr. Alimento feito de farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, polvilho ou amido de milho, ovos,	Pct	200			27,85



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	leite, manteiga e açúcar. Livre de conservantes, corantes, com baixo teor de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, ingrediente, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Cor, odor, sabor e textura característica. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Validade de 60 dias após a data da entrega.					
08	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO) 1. Descrição do objeto: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. APAGUEI O RESTO 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg . Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas	KG	2500			30,78



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	superior e inferior, totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF ; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho) ; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.					
09	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA 1. Descrição: carne de 1ª categoria – corte patinho . Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.(APAGUEI O RESTO) 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra,	KG	7.700			22,54



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF ; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento					
10	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADO 1. Descrição : Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e sem pele, livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do produto 2.1. Ingredientes : Cortes de frango congelado. 2.2. Organolépticas : Aspecto: próprio, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio 2.3. Microbiológicas : Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos nas legislações vigentes. 2.4. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. 2.5. Prazo de Validade : Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: deverá estar congelado, em embalagem	KG	3.500			24,72



	plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 a 5kg. 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. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. 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: • Declarar 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; • Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual (SIF ou SIE); número do lote (caso utilizado).					
11	FILÉ DE PEITO DE FRANGO 1. Descrição : Corte: peito de frango . Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, 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 – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. (APAGUEI O RESTO). 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1kg . Embalagem íntegra,	KG	7.700			19,10



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	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 até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. 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: • Declarar 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 ou SIE; • número do lote (caso utilizado)					
12	FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA CONGELADA 1- Descrição: Filé de peixe in natura, tipo Tilápia congelada, sem pele, sem espinhas, sem escamas e sem osso. Não deverá conter temperos e outros aditivos alimentares. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, escamas, perfurações, deformações, coágulos, queimaduras por congelamento, bem como aspecto alterado (cor, odor e sabor). O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária e com registro no SIF ou SIE. A etapa de congelamento deverá ser rigorosamente controlada pela indústria para que não haja extrapolação do limite máximo ou a incorporação do peso do gelo ao peso líquido do gênero, visto que, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto. Não deverá conter aditivos na fase de congelamento. Embalagem primária: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade,	KG	3.300			38,68



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. A embalagem deverá evitar a deformação ou descaracterização do produto. Peso Líquido Unitário: O peso filé de peixe - Tilápia deverá apresentar peso líquido (por pacote), de 1,0 (um) kg. A variação do peso líquido entre o produto congelado e o descongelado não poderá ultrapassar 12% (doze por cento). Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega do produto.					
13	CARNE SUÍNA CONGELADA Descrição: Corte: Pernil suíno, carne suína, congelada, sem osso. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína em cubos congelada deve apresentar -selivre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. (APAGUEI O RESTO). 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg . Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas	KG	3.300			13,55



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE SUÍNA; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.					
14	MUSSARELA FATIADA 1. Descrição: Produto produzido a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6º C a 10º C ou congelada. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:	KG	250			36,20



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	• Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE; • Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; • data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; • peso líquido; • condições de armazenamento.					
15	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. Descrição: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverão atender as especificações técnicas da legislação vigente. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: • Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE ;	KG	400			24,86



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	• Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; • data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; • peso líquido; • condições de armazenamento.					
16	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL Produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido . Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no mínimo 500g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE;.	UND	2.000			10,70
17	MANTEIGA COM SAL Descrição – produto de 1ª qualidade, sem adição de água, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares ao produto. Devendo estar isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 200g. Produto constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Validade de cinco meses a contar da entrega.	UND	1.000			9,65
18	SALSICHA BOVINA 1.Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2.Características Organolépticas antes da cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas	KG	330			8,92



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	pardas ou esverdeadas. 3.Características Gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. 4.Embalagem e peso: Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas					
19	MARGARINA Descrição: Vegetal cremosa com sal, obtida como resultado da emulsão de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis e sal refinado. O produto deverá ter 15.000 Ui de Vitamina A por quilo, conteúdo máximo de 15% de água sobre o peso bruto na embalagem. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxico, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 500g. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE.	UND	500			12,88
20	MARGARINA Descrição: Vegetal cremosa com sal, obtida como resultado da emulsão de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis e sal refinado. O produto deverá ter 15.000 Ui de Vitamina A por quilo, conteúdo máximo de 15% de água sobre o peso bruto na embalagem. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno fechado por	UND	06			157,28



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 15kg. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE.					
21	MOELA DE FRANGO : Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 kg	KG	2.500			8,29
22	CARNE BOVINA (MÚSCULO) EM CUBOS CONGELADOS 1. Descrição do objeto – Congelada, tipo músculo . Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais	KG	2.500			25,69



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA - MÚSCULO; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.					
23	Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	KG	2.200			4,56
24	ABACAXI Fruto de tamanho médio, de primeira, firmes e íntegros fresco, com maturação adequada com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, acondicionado de forma a evitar danos físicos sem rachaduras ou cortes/ rupturas na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa.	KG	1.650			5,12
25	ABOBORA MADURA De primeira qualidade, in natura, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprio, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, casca firme, sem manchas ou rachaduras ou partes moles	KG	2.200			3,88
26	ABOBRINHA VERDE Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo notamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de	KG	770			2,93



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.					
27	AGRIÃO Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	MAÇO	500			2,29
28	AIPIM Raiz in natura , tipo mandioca, espécie comum. Deve estar maduro, com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	2.200			5,02
29	ALFACE Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão d	MAÇO	1.300			3,34
30	ALHO Grande, In natura, inteiriço, de primeira qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, acondicionado de forma apropriado.	KG	4.800	29,90		21,21
31	BANANA D'ÁGUA De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	5.500	4,20		5,50
32	BANANA PRATA De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com	KG	9.300			6,12



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	cor e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.					
33	BATATA DOCE Legume in natura , tipo batata doce, espécie amarela/rosada. De primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida.	KG	250			4,09
34	BATATA INGLESA Fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	KG	4.400	12,00		4,63
35	BETERRABA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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 permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	500			3,34
36	BROCOLIS JAPONES 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.	UND	650			12,69
37	CEBOLA de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	KG	3.700			4,67
38	CENOURA De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	3.300			3,87
39	CHEIRO VERDE Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	MAÇO	900			3,13
40	CHUCHU de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas são e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	1.300			2,60
41	COUVE FLOR De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do	UND	700			9,30



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.					
42	COUVE FOLHA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	MAÇO	500			3,14
43	GOIABA Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	5.500			7,28
44	INHAME Legume in natura, tipo inhame, espécie comum. Deve estar maduro, com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca externa.	KG	2.200	7,00		4,86
45	LARANJA LIMA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas	KG	1.100			4,95
46	LARANJA SELETA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas	KG	5.500			4,45
47	LIMÃO TAITI De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes,	KG	800			4,27



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.					
48	MAÇA NACIONAL FUJI fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	7.700			11,22
49	MAMÃO PAPAYA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UND	6.000			9,81
50	MANGA ROSA De primeira qualidade, frescas e são. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	3.300			6,67
51	MELANCIA graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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.	KG	3.300			2,67
52	MELÃO De primeira qualidade, frescos e são. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas,	KG	3.300			5,63



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor brilhante. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.					
53	OVO DE GALINHA branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, 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.	DZ	3.800			9,97
54	PIMENTÃO VERDE Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde. Deve estar com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	220			6,08
55	REPOLHO VERDE tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica	KG	1.000			4,14
56	TOMATE DÉBORA Produto com tamanho médio, maduro mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem	KG	3.300			5,96



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.					
57	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica	MOLHO	400			9,83
58	ACHOCOLATADO LIQUIDO Tipo achocolatado em embalagem tetra pak contendo 200 ml.	UND	5.500	1,75	2,59	1,18
59	AÇUCAR CRISTAL Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	6.300	21,90	23,80	17,75
60	ADOÇANTE DIETÉTICO , líquido, frasco com 100 ml, aspecto líquido transparente, ingrediente sucralose, com bico dosador, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos frascos individuais. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	35	6,20	5,32	2,88
61	AGUA Mineral sem gás sem vasilhame, embalagem plástica de 20 litros, com rotulo contendo validade procedências e normas técnicas padrão DNPN, conforme portaria de correlatos do Ministério da Saúde.	GALÃO	650	11,00	13,85	5,84
62	AGUA Mineral sem gás. Embalagem plástica de 510 ml, com rotulo contendo validade, procedências e normas técnicas padrão DNPN, conforme portaria de correlatos do Ministério da Saúde, fardo com 12 unidades	FARDO	850	14,00	14,32	20,19



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

63	ALIMENTO ENRIQUECIDO com 26 vitaminas minerais, ferro, cálcio e proteínas, para crianças em idade de crescimento, adolescentes e adultos. Apresentação: Lata de 400g Ref: Sustagem baunilha ou similar	UND	55		78,30	23,36
64	AMIDO DE MILHO tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	1.300	3,90	6,48	5,41
65	ARROZ beneficiado, polido, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. 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 5 Kg.	PCT	8.500	24,99	38,40	22,57
66	AVEIA EM FLOCOS FINOS Isenta de impurezas, mofos e umidade. 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 de 500 gramas	PCT	1.600	5,20	14,38	6,92
67	AZEITE DE OLIVA extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.	UND	500	29,50	48,30	23,59
68	AZEITONA VERDE sem caroço – frutos em conserva. Cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado com identificação na embalagem (rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data	PCT	70	33,00		15,61



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	de fabricação e validade. Isento de mofo ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.					
69	BATATA PALHA De primeira qualidade íntegra e crocante embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade – registro no SSAP ou MS. Embalagem com 150g.	PCT	490	7,20	4,85	10,90
70	BISCOITO DOCE Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, 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.	PCT	3.200	5,70	5,84	4,84
71	BISCOITO salgado Sabor original em embalagens de 156g contendo 6 unidades de 25g cada. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem impermeável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 156g com 6 unidades de 25g. Ref: Clube Social ou similar	PCT	10.000	4,95	6,48	0.79
72	BISCOITO Salgado Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, 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	PCT	3.500	5,70	5,84	5,75
73	CAFÉ em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com	PCT	4.500	9,30	12,48	6,74



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	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 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.					
74	CANELA em pó, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, 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.	UND	50	8,30		4,33
75	CANJICA Milho para preparo de canjica branca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, 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.	PCT	330	5,99	6,38	6,36
76	CANJQUINHA de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, 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.	KG	1.600	3,90	4,68	4,32
77	CÔCO RALADO sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, 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.	PCT	160			5,69
78	COLORAU Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas,	PCT	2.200	17,90	9,38	5,63



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega					
79	COMPLEMENTO ALIMENTAR INFANTIL Ingredientes: maltodextrina, óleos vegetais (palma, girassol, canola), caseinato, sacarose, citrato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de sódio, carbonato de cálcio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, Lascorbato, nicotinamida, D-biotina, sulfato de manganês (II), D-pantotenato de cálcio, sulfato de cobre, ácido N-pteróil-L-glutâmico, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, cloridrato de piridoxina, fluoreto de sódio, cianocobalamina, palmitato de retinila, acetato de DL-alfa-tocoferila, DLalfa-tocofenol, coлекаlCIFerol, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, iodeto de potássio, selenito de sódio, fitomenadiona, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. NÃO CONTÉM GLUTEN. Alergicos: contém derivados de leite e de soja. Pode conter peixe. Ref: Fortini, Ensure, Sustagen ou Similar	UND	55		78,38	29,09
80	COMPOSIÇÃO LACTEO Com maltodextrina para dietas com restrição de lactose. Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose. Apresentação lata com 380g. Ref: Ninho Zero sem lactose, Fortini ou similar	UND	55			34,83
81	CREME DE LEITE Tradicional, cremoso, homogêneo, apresentando teor de gordura máxima de 25%, esterilizado, embalagem com no mínimo 295g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com no mínimo 200 gramas. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND	770	4,90	4,12	3,56
82	EXTRATO DE TOMATE Boa qualidade, preparado com frutos maduros, sem pele e sem sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem com 850g, devendo conter identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND	2.200	12,90	16,85	13,88
83	FARINHA AVEIA fina, isenta de mofo, livre de parasitas e substancias nocivas,	PCT	1.600	4,90		12,15



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 5 meses a contar a partir da data de entrega.					
84	FARINHA DE MANDIOCA crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem 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, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500	6,90	7,38	6,11
85	FARINHA DE TRIGO Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem 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.	KG	300	5,90	5,34	3,76
86	FEIJÃO PRETO Feijão tipo 1, 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.	KG	5.600	9,90	8,43	7,95
87	FERMENTO QUÍMICO em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, 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.	UND	100	4,20		3,52
88	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE VIDA adicionada de imunofortis com relação caseína/proteínas do doro de 40/60 e	UND	55			19,22



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	mix de 98% de gorduras de origem vegetal com prebióticos na concentração de 0,8g/100ml com l-carnitina, colina, taurina e isotol com dha e ara e nucleotídeos. Apresentação: lata de 400g Ref: Aptamil 1 / Danone ou similar					
89	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES DE VIDA adicionada de immunofortis com relação caseína/proteínas do doro de 40/60 e mix de 98% de gorduras de origem vegetal com prebióticos na concentração de 0,8g/100ml com l-carnitina, colina, taurina e isotol com dha e ara e nucleotídeos. Apresentação: lata de 400g Ref: Aptamil 2 / Danone ou similar	UND	55			31,16
90	FUBÁ DE MILHO , produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, 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	KG	1.300	3,75	4,38	2,68
91	LEITE CONDENSADO Composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, acondicionado em embalagem contendo 395g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 01ano) e peso líquido.	UND	850	5,90	6,28	7,08
92	LEITE DE CÔCO Tradicional, em embalagem de 500 ml. Pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de côco e água. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	110	8,50		8,45
93	MASSA de sêmola tipo ARGOLINHA Macarrão, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e	PCT	2.300	4,90	4,78	3,61



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
94	MASSA de sêmola tipo ESPAGUETE Macarrão , com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 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 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	8.300	4,90	4,78	4,13
95	MILHO DE PIPOCA Selecionado com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela, tipo 1, com data de produção recente (30 dias). O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem contendo 395g	PCT	700	4,90		5,45
96	OLEO Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e 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 partir da data de entrega do produto. Frasco com 900 ml.	UND	4.400	9,20	7,86	5,50
97	OREGANO desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, 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.	UND	200	6,90		5,63
98	SAL refinado iodado. Isento de sujidades e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. 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 de 1 Kg.	KG	1.900	2,20	3,12	1,60
99	SUCO DE NÉCTAR Sabor Pêssego/Uva , produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da fruta e	UND.	8.000	2,20	2,85	3,39



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	açúcares, destinado ao consumo direto, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característico da fruta. Deverá conter no mínimo 40% de suco ou polpa da fruta. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tipo tetra pakde 200ml.					
100	SUCO DE NÉCTAR Sabor Pêssego/Uva , produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característico da fruta. Deverá conter no mínimo 40% de suco ou polpa da fruta. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1l.	UND.	400	7,90	9,38	4,37
101	SUCO CONCENTRADO concentrado industrializado, de CAJU sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característicos da fruta. Embalagem de 1litro.	UND	2.000	7,90	5,39	6,99
102	SUCO CONCENTRADO concentrado industrializado, de MARACUJÁ sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característicos da fruta. Embalagem de 1litro.	UND	1.000	16,80	9,23	12,42
103	UVAS PASSAS sem sementes, embalagem com no mínimo 200g de peso líquido, contendo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	PCT	2.000	9,30		9,08
104	VINAGRE , envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	UND	850	5,70	3,48	4,98
105	ACHOCOLATADO LIQUIDO Leite Integral Pasteurizado Tipo C, embalagem de plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com registro do SIP ou SIF, peso líquido	UND	40.000			7,22



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

de 1 litro, o produto deverá apresentar validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega na escolar requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e informação nutricional. Ref. Leite Itaocara.					
				1.165.339,70	1.020.693,40
					2.717.619,46

Valor Total (aproximado) : R\$ 2.717.619,46 (DOIS MILHÕES, SETECENTOS E DEZESSETE MIL, SEISCENTOS E DEZENOVE REAIS E QUARENTA E SEIS CENTAVOS).

Com o fito de aplicar o princípio da sustentabilidade, previsto no artigo 5º da Lei 14.133/2021, deverá ser observado pelo licitante que os produtos deverão ser nacionais e com baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água nos termos do artigo 4º, do decreto federal nº 7.746/2012, que especificou as práticas sustentáveis que devem ser observadas quando da realização da licitações e contratações por parteda Administração Pública.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Cabe dizer que a estimativa do quantitativo foi realizada levando-se em conta as últimas contratações com o referido objeto conforme as atas de registros de preços abaixo:

E conforme informações abaixo arroladas:

ESTRUTURA BÁSICA DE CARDÁPIO E RESPECTIVAS GRAMATURAS OU PORÇÕES MÉDIAS PARA ACOLHIDOS

	ALIMENTOS/PREPARAÇÕES	PADRÃO (G/ML)	12 A 23 MESES
DESJEJUM	LEITE ACHOCOLATADO PÃO OU BISCOITO MANTEIGA OU REQUEIJÃO OU GELEIA (OU) MINGAU	200 20 50 15 250 A 300	200 10 25 5 180 A 200
COLAÇÃO	FRUTA	100	80 A 100
ALMOÇO	VEGETAL A EM SALADA OU REFOGADO PRATO PROTEICO GUARNIÇÃO (VEGETAL B OU C, MASSAS, CEREAIS) ARROZ FEIJÃO SOBREMESA ● FRUTA: DIÁRIO ● DOCE DE FRUTA CASEIRO/DOCE DE LEITE PASTOSO/GOIABADA: QUINZENAL REFresco ou SUCO NATURAL	80 80 A 120 100 A 120 80 A 120 80 A 100 100 40 200	30 50 60 60 30 80 150
LANCHE	LEITE (OU) IOGURTE (CONDICIONADO AO CARDÁPIO) ACHOCOLATADO EM PÓ (CONDICIONAL / OPCIONAL) SUCO DE FRUTA NATURAL OPÇÕES (CONDICIONADO AO CARDÁPIO)	200 180 20 200	100 90 10 100



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	• PÃO OU BISCOITO/QUEIJO OU FRIO (OU) • BOLO CASEIRO (OU) • CANJIÇÃO/ARROZ DOCE/CUSCUZ CASEIROS (OU)	50 80 120 A 180	30
	MINGAU /VITAMINA DE FRUTAS E CEREAL	250 A 300	150
JANTAR	VEGETAL A EM SALADA OU REFOGADO PRATO PROTEICO GUARNIÇÃO (VEGETAL B OU C, MASSAS, CEREAIS) ARROZ, FEIJÃO (OU) SOPA DE VEGETAIS COM MASSINHA E CARNE (CONDICIONADO AO CARDÁPIO) SOBREMESA: FRUTA	80 80 A 120 100 A 120 80 A 120 80 A 100 250 A 350 100	30 50 60 60 250 50
CEIA	LEITE BISCOITO(OU) MINGAU /VITAMINA (OU) FRUTA	200 50 300 150	100 35 200 50

FREQUÊNCIA SIMPLES DA OCORRÊNCIA NO CARDÁPIO DOS TIPOS DE PROTEÍNA E CORTES PARA CARNE BOVINA, CARNE SUÍNA, CARNE DE FRANGO E PESCADO (365 DIAS)

CORTES	ALMOÇO (segunda a sexta feira)	JANTAR (segunda a sexta feira)	ALMOÇO (domingo e feriad
CARNE BOVINA – PATINHO EM BIFES	33	37	15
CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO	33	38	16
CARNE BOVINA – LAGARTO PLANO	30	37	15
CARNE BOVINA - MÚSCULO	13	13	6
CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRE COXA	52	60	28
CARNE DE FRANGO - PEITO	35	35	16
CARNE SUÍNA – COPA LOMBO	24	0	8
PESCADO – FILÉ DE MERLUZA	18	18	8
PREPARAÇÕES Á BASE DE OVOS	12	12	3

PER CAPITAS ELEITOS PARA A ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO DE CARNES (GRAMAS)

CORTES	ACOLHIDOS ESTRATO II (MÉDIA)	ACOLHIDOS ESTRATOS III E IV (MÉDIA)	ACOLHIDOS ESTRATO V (MÉDIA)
CARNE BOVINA – PATINHO EM BIFES	45	65	110
CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO	35	50	90



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

CARNE BOVINA – LAGARTO PLANO	63	90	150	
CARNE BOVINA - MÚSCULO	42	60	100	
CARNE DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA	100	150	230	
CARNE DE FRANGO – PEITO COM OSSO	49	70	120	
PESCADO – FILÉ DE MERLUZA	56	80	130	
CARNE SUÍNA – COPA LOMBO	50	70	120	

ESTRATIFICAÇÃO DOS COMENSAIS E FREQUÊNCIA ESTIMADA NAS REFEIÇÕES PARA FINS DE RACIONALIZAÇÃO DO PLANEJAMENTO

FAIXAS	ALMOÇO (segunda a sexta feira)	ALMOÇO (sábado, domingo e feriado)	JANTAR (segund
ESTRATO I (0 a 6 meses)	*****	*****	*****
ESTRATO II (7 a 12 meses)	2	2	2
ESTRATO III (13 a 24 meses)	2	2	2
ESTRATO IV (24 meses a 10 anos)	10 a 15	10 a 15	10 a 15
ESTRATO V (11 anos a 17 anos e 11 meses)	12 a 18	12 a 18	12 a 18
SERVIDORES	20	9	6

JUSTIFICATIVA DA PREVISÃO DE CONSUMO ANUAL DE ALIMENTOS

Os produtos foram previstos conforme licitações anteriores.

Os cálculos para a estimativa das quantidades necessárias para o ano, foram realizados levando-se em consideração os levantamentos anteriores.

Para a base de cálculo de cada item foram utilizados a tabela de estrutura básica de cardápio e respectivas gramaturas ou porções médias para acolhidos, levando-se em consideração as diferenças por estrato e frequência



média de utilização de cada item a partir da avaliação no dia a dia de cardápios anteriores, visando uma variedade de alimentos ofertados e considerando-se a aceitação por parte dos acolhidos. Também foi considerada a frequência de utilização de cada item, variando entre consumo diário, 3x/semana, 1x/semana, quinzenal, mensal ou ocasional (utilizada para o caso de alimentos utilizados em situações pontuais seja por questões de perfil nutricional ou sazonal, como no caso da salsicha ou canjicão).

É importante frisar que, por se tratar de uma instituição que acolhe menores, os cardápios precisam ser elaborados mês a mês, visando se adequar à realidade da instituição naquele momento. Por termos sempre que ofertar a melhor qualidade de alimentação possível, tanto do ponto de vista nutricional, higiênico sanitário, quanto do ponto de vista de atender a possíveis demandas individuais de acolhidos que possam vir a ter questões específicas relacionadas à alimentação, como alergias, intolerâncias, desnutrição, dentre outras, não é possível ter um cardápio pré-definido para o próximo ano. Somente uma estimativa a partir de uma estrutura básica do cardápio e pelo conhecimento prévio do funcionamento da instituição nesse quesito. Portanto, os cálculos são feitos a partir dessas estimativas, principalmente para os alimentos básicos que são utilizados diariamente ou semanalmente. Outros alimentos, de uso quinzenal, mensal ou ocasional, possuem o papel de melhorar a qualidade nutricional da alimentação oferecida, proporcionar momentos de lazer, bem como incentivar os acolhidos a terem uma alimentação variada. Para esses alimentos, foi feita uma estimativa a partir do consumo do ano anterior na instituição, levando-se em consideração sua lotação e corrigido para abranger a base de cálculo de 40 acolhidos.

Exemplo de cálculo dos alimentos de uso frequente:

Achocolatado em pó - per capita diário de 20g x 40 (número de acolhidos) = 800g de achocolatado consumidos diariamente.

800g x 365 (número de dias do ano) = 292 kg - consumo final de achocolatado em pó por ano, equivalendo a 730 embalagens de 400g de achocolatado em pó.

Arroz polido - per capita de arroz cru diário: 100g x 40 (número de acolhidos) + per capita de funcionários: 50g x 15 (número de funcionários) = 4,750 kg/dia

4,750 x 365 (número de dias do ano) = 1733,75 kg/ano - equivalendo a 347 sacos de arroz de 5kg + 7% (taxa para cobrir possíveis perdas, aplicadas a alimentos que não são substituíveis no cardápio) = 370 pacotes de 5kg.

Extrato de tomate - por ser um produto utilizado em receitas e não ser possível calcular o per capita sem ter um cardápio previamente elaborado, foi levada em consideração a utilização no último ano. No qual tivemos um consumo médio de 2 embalagens de 300g por dia. O que resulta num total de 730 pacotes/ano.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

- a) Ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
- b) Ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

A pesquisa de mercado tem como base verificar quais parâmetros estão sendo cobrados pelo mercado, no âmbito público e/ou privado, com o objetivo de obter a contratação mais vantajosa para a Administração Pública, e ao mesmo tempo, eficaz na sua execução.

Nesse sentido, urge consignar nestes estudos preliminares a pesquisa de preços praticados e registrados em Atas de Registros de Preços de contratações similares bem como observamos a contratação via dispensa de licitação já pela nova lei de Licitações e Contratos nº **14.133/2021**, com o mesmo objeto, praticados no âmbito de órgãos e entidades da Administração Pública.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

Como já explicitado em linhas pretéritas, a referida pesquisa será realizada em momento posterior para balizar o futuro certame.

9. ESTIMATIVA DO VALOR: Art. 18, §1º, VI, Lei Federal 14133/21 Para composição dos custos foram solicitados orçamentos de 03 (três) cotações de empresas do ramo da contratação e também utilizados os valores apresentados no Banco de Preços, anteriormente citado, conforme abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE
01	PÃO DE FORMA, pacote com aproximadamente com 500 gramas, fabricado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar cristal, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite, estabilizantes, lecitina de soja e estearoil 2-lactil de cálcio e conservador propionato de cálcio.	PCT	600
02	PÃO DOCE DE LEITE para cachorro quente fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, unidade de fornecimento: pacote contendo 10 pães, peso líquido total: 220 gramas.	PCT	5,500
03	PÃO FRANCÊS, fresco do dia, em bisnaga pesando 25 gramas depois de assado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve	Kg	10,000



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo, apresentar miolo poroso e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso. Sem adição de açúcar.		
04	PÃO TIPO BISNAGA – Composição Mínima Da Massa: Farinha De Trigo, Leite, Fermento Biológico, Gordura Vegetal, Açúcar, Pesando Aproximadamente 50 Gramas, com 03 (três) Dias no Mínimo De Vida Útil, Embalado De Forma Adequada.	Kg	250
05	BOLO em tabuleiro sem cobertura. Diversos Sabores: Chocolate, Coco, Cenoura, Inglês, Laranja, Mesclado, Formigueiro, Baunilha, Limão. Tabuleiro tamanho mínimo 40x60 cm	Unid	1,250
06	BOLO em tabuleiro com cobertura de limão ou chocolate. Diversos Sabores: Chocolate, Coco, Cenoura, Inglês, Laranja, Mesclado, Formigueiro, Baunilha, Limão. Tabuleiro tamanho mínimo 40x60 cm	Unid	1,250
07	Biscoito caseiros (casadinho, coco, maisena amanteigado)- pct com 500gr. Alimento feito de farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, polvilho ou amido de milho, ovos, leite, manteiga e açúcar. Livre de conservantes, corantes, com baixo teor de gordura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, ingrediente, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Cor, odor, sabor e textura característica. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Validade de 60 dias após a data da entrega.	Pct	200
08	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO) 1. Descrição do objeto: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. APAGUEI O RESTO 3. Embalagem	KG	2500



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg . Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior, totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF ; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho) ; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.			
09	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA 1. Descrição: carne de 1ª categoria – corte patinho . Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.(APAGUEI O RESTO) 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome	KG	7.700	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF ; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento			
10	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADO 1. Descrição : Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e sem pele, livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá -la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do produto 2.1. Ingredientes : Cortes de frango congelado. 2.2. Organolépticas : Aspecto: próprio, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio 2.3. Microbiológicas : Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos nas legislações vigentes. 2.4. Poderão ser efetuadas outras determinações físico -químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico -sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. 2.5. Prazo de Validade : Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 a 5kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagemsecundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. 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: • Declarar 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; • Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual (SIF ou SIE); número do lote (caso utilizado).	KG	3.500	
11	FILÉ DE PEITO DE FRANGO 1. Descrição : Corte: peito de frango . Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições	KG	7.700	



	higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. (APAGUEI O RESTO). 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1kg. 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 até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. 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: • Declarar 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 ou SIE; • número do lote (caso utilizado)			
12	FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA CONGELADA 1- Descrição: Filé de peixe in natura, tipo Tilápia congelada, sem pele, sem espinhas, sem escamas e sem osso. Não deverá conter temperos e outros aditivos alimentares. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, escamas, perfurações, deformações, coágulos, queimaduras por congelamento, bem como aspecto alterado (cor, odor e sabor). O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária e com registro no SIF ou SIE. A etapa de congelamento deverá ser rigorosamente controlada pela indústria para que não haja extrapolação do limite máximo ou a incorporação do peso do gelo ao peso líquido do gênero, visto que, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido	KG	3.300	



	declarado do produto. Não deverá conter aditivos na fase de congelamento. Embalagem primária: Deverá ser de material de saco de polietileno de alta densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacrados permitindo a visualização do produto. A embalagem deverá evitar a deformação ou descaracterização do produto. Peso Líquido Unitário: O peso filé de peixe - Tilápia deverá apresentar peso líquido (por pacote), de 1,0 (um) kg. A variação do peso líquido entre o produto congelado e o descongelado não poderá ultrapassar 12% (doze por cento). Prazo de validade: mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega do produto.			
13	CARNE SUÍNA CONGELADA Descrição: Corte: Pernil suíno, carne suína, congelada, sem osso. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína em cubos congelada deve apresentar -selivre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. (APAGUEI O RESTO). 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg . Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE SUÍNA; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.	KG	3.300	

**ESTADO DO RIO DE JANEIRO****PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA**

14	MUSSARELA FATIADA 1. Descrição: Produto produzido a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6º C a 10º C ou congelada. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: • Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE; • Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; • data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; • peso líquido; • condições de armazenamento.	KG	250	
15	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. Descrição: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não	KG	400	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverão atender as especificações técnicas da legislação vigente. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: • Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE ; • Identificação completa do produto, constando inclusive a marca; • data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; • peso líquido; • condições de armazenamento.			
16	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL Produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido . Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no mínimo 500g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE;.	UND	2.000	
17	MANTEIGA COM SAL Descrição – produto de 1ª qualidade, sem adição de água, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares ao produto. Devendo estar isenta de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 200g. Produto constando obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Validade de cinco meses a contar da entrega.	UND	1.000	
18	SALSICHA BOVINA 1.Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2.Características Organolépticas antes da cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e	KG	330	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 3.Características Gerais: A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. 4.Embalagem e peso: Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas		
19	MARGARINA Descrição: Vegetal cremosa com sal, obtida como resultado da emulsão de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis e sal refinado. O produto deverá ter 15.000 Ui de Vitamina A por quilo, conteúdo máximo de 15% de água sobre o peso bruto na embalagem. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxico, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 500g. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE.	UND	500
20	MARGARINA Descrição: Vegetal cremosa com sal, obtida como resultado da emulsão de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis e sal refinado. O produto deverá ter 15.000 Ui de Vitamina A por quilo, conteúdo máximo de 15% de água sobre o peso bruto na embalagem. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 15kg. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE.	UND	06
21	MOELA DE FRANGO : Sem o revestimento interno e sem resíduos, limpa e congelada. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente que atenda a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, nº do lote, quantidade do produto. O produto deverá ter obrigatoriamente registro no SIF ou SIE . O transporte deverá ser refrigerado de acordo com a legislação vigente em condições que preservem as características e a qualidade do produto. Embalagem de 01 kg	KG	2.500
22	CARNE BOVINA (MÚSCULO) EM CUBOS CONGELADOS 1.	KG	2.500



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	Descrição do objeto – Congelada, tipo músculo . Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar -se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2. Características organolépticas : Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 2.1 Características gerais : o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 3. Embalagem e peso : o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIE ou SIF; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA - MÚSCULO; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.			
23	ABACATE Abacate no ponto de maturação adequado para o consumo, isento de lesões de origem física e mecânica, livre de substâncias terrosas e sujidades. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	KG	2.200	
24	ABACAXI Fruto de tamanho médio, de primeira, firmes e íntegros fresco, com maturação adequada com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, acondicionado de forma a evitar danos físicos sem rachaduras ou cortes/ rupturas na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa.	KG	1.650	
25	ABOBORA MADURA De primeira qualidade, in natura, cor	KG	2.200	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprio, tamanho uniforme, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, casca firme, sem manchas ou rachaduras ou partes moles		
26	ABOBRINHA VERDE Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo notamano, 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, mofo e partes podres.	KG	770
27	AGRIÃO Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	MAÇ O	500
28	ALPIM Raiz in natura , tipo mandioca, espécie comum. Deve estar maduro, com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	2.200
29	ALFACE Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão d	MAÇ O	1.300
30	ALHO Alho Grande, In natura, inteiro, de primeira qualidade, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, acondicionado de forma apropriado.	KG	4.800
31	BANANA D'ÁGUA De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	5.500
32	BANANA PRATA De primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, com cor e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	9.300
33	BATATA DOCE Legume in natura , tipo batata doce, espécie	KG	250



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

		amarela/rosada. De primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida.		
34		BATATA INGLESA Fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida	KG	4.400
35		BETERRABA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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 permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	KG	500
36		BROCOLIS JAPONES Brócolis 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.	UND	650
37		CEBOLA Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.	KG	3.700
38		CENOURA De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	KG	3.300
39		CHEIRO VERDE Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	MAÇ O	900
40		CHUCHU Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	1.300
41		COUVE FLOR De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	UND	700
42		COUVE FOLHA Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência	MAÇ O	500
43		GOIABA Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições	KG	5.500



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	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.		
44	INHAME Legume in natura, tipo inhame, espécie comum. Deve estar maduro, com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca externa.	KG	2.200
45	LARANJA LIMA Laranja de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas	KG	1.100
46	LARANJA SELETA Laranja de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas	KG	5.500
47	LIMÃO TAITI De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	800
48	MAÇA NACIONAL FUJI Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	7.700
49	MAMÃO PAPAYA Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UND	6.000
50	MANGA ROSA De primeira qualidade, frescas e são. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	3.300
51	MELANCIA Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, 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	KG	3.300



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	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.		
52	MELÃO De primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor brilhante. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	3.300
53	OVO DE GALINHA Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, 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.	DZ	3.800
54	PIMENTÃO VERDE Legume in natura, tipo pimentão, espécie verde. Deve estar com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar isento de enfermidades e umidade externa anormal. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	220
55	REPOLHO VERDE Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica	KG	1.000
56	TOMATE DÉBORA Produto com tamanho médio, maduro mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	3.300
57	VAGEM Deverá ser procedente de espécimes vegetais	MOL	400



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica	HO	
58	ACHOCOLATADO LIQUIDO Tipo achocolatado em embalagem tetra pak contendo 200 ml.	UND	5.500
59	AÇUCAR CRISTAL Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	6.300
60	ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, líquido, frasco com 100 ml, aspecto líquido transparente, ingrediente sucralose, com bico dosador, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos frascos individuais. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	35
61	AGUA Agua Mineral sem gás sem vasilhame, embalagem plástica de 20 litros, com rotulo contendo validadeprocedências e normas técnicas padrão DNPN, conforme portaria de correlatos do Ministério da Saúde.	GAL ÃO	650
62	AGUA Agua Mineral sem gás. Embalagem plástica de 510 ml, com rotulo contendo validade, procedências e normas técnicas padrão DNPN, conforme portaria de correlatos do Ministério da Saúde, fardo com 12 unidades	FAR DO	850
63	ALIMENTO ENRIQUECIDO Alimento enriquecido com 26 vitaminas minerais, ferro, cálcio e proteínas, para crianças em idade de crescimento, adolescentes e adultos. Apresentação: Lata de 400g Ref: Sustagem baunilha ou similar	UND	55
64	AMIDO DE MILHO Amido de Milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	1.300
65	ARROZ Arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência,	PCT	8.500



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	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 5 Kg.		
66	AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofo e umidade. 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 de 500 gramas	PCT	1.600
67	AZEITE DE OLIVA Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.	UND	500
68	AZEITONA VERDE Azeitona verde sem caroço – frutos em conserva. Cor, odor e sabor característicos. Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado com identificação na embalagem (rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de mofo ou material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	70
69	BATATA PALHA De primeira qualidade íntegra e crocante embalado em plástico resistente. Com identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade – registro no SSAP ou MS. Embalagem com 150g.	PCT	490
70	BISCOITO DOCE Tipo Maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, 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.	PCT	3.200
71	BISCOITO salgado Sabor original em embalagens de 156g contendo 6 unidades de 25g cada. Composição básica: farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem impermeável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 156g com 6 unidades de 25g. Ref: Clube Social ou similar	PCT	10.000
72	BISCOITO Salgado Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, 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	PCT	3.500



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega		
73	CAFÉ em pó Café em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, 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 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	4.500
74	CANELA em pó Canela em pó, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, 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.	UND	50
75	CANJICA Milho para preparo de canjica branca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, 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.	PCT	330
76	CANJQUINHA Canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, 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.	KG	1.600
77	CÔCO RALADO Côco ralado sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, 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.	PCT	160
78	COLORAU Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, 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	PCT	2.200
79	COMPLEMENTO ALIMENTAR INFANTIL Ingredientes: maltodextrina, óleos vegetais (palma, girassol, canola), caseinato, sacarose, citrato de potássio, dihidrogenio fosfato de potássio, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de sódio, carbonato de cálcio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, Lascorbato, nicotinamida, D-biotina, sulfato de	UND	55



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	manganês (II), D-pantotenato de cálcio, sulfato de cobre, ácido N-pteril-L-glutâmico, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, cloridrato de piridoxina, fluoreto de sódio, cianocobalamina, palmitato de retinila, acetato de DL-alfa-tocoferila, DLalfa-tocofenol, colecalciferol, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, iodeto de potássio, selenito de sódio, fitomenadiona, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. NÃO CONTÉM GLUTEN. Alergicos: contém derivados de leite e de soja. Pode conter peixe. Ref: Fortini, Ensure, Sustagen ou Similar			
80	COMPOSIÇÃO LACTEO Com maltodextrina para dietas com restrição de lactose. Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose. Apresentação lata com 380g. Ref: Ninho Zero sem lactose, Fortini ou similar	UND	55	
81	CREME DE LEITE Tradicional, cremoso, homogêneo, apresentando teor de gordura máxima de 25%, esterilizado, embalagem com no mínimo 295g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem com no mínimo 200 gramas. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND	770	
82	EXTRATO DE TOMATE Boa qualidade, preparado com frutos maduros, sem pele e sem sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem com 850g, devendo conter identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND	2.200	
83	FARINHA AVEIA Farinha de aveia fina, isenta de mofo, livre de parasitas e substancias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 5 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	1.600	
84	FARINHA DE MANDIOCA Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem 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, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	1.500	
85	FARINHA DE TRIGO Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem 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	KG	300	



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

	sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
86	FEIJÃO PRETO Feijão tipo 1, 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.	KG	5.600
87	FERMENTO QUÍMICO Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, 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.	UND	100
88	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE VIDA Formula infantil de partida para lactentes de 0 a 6 meses de vida adicionada de immunofortis com relação caseína/proteínas do doro de 40/60 e mix de 98% de gorduras de origem vegetal com prebióticos na concentração de 0,8g/100ml com l-carnitina, colina, taurina e isotol com dha e ara e nucleotídeos. Apresentação: lata de 400g Ref: Aptamil 1 / Danone ou similar	UND	55
89	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 06 A 12 MESES DE VIDA Fórmula infantil de seguimento para lactentes de 06 a 12 meses de vida adicionada de immunofortis com relação caseína/proteínas do doro de 40/60 e mix de 98% de gorduras de origem vegetal com prebióticos na concentração de 0,8g/100ml com l-carnitina, colina, taurina e isotol com dha e ara e nucleotídeos. Apresentação: lata de 400g Ref: Aptamil 2 / Danone ou similar	UND	55
90	FUBÁ DE MILHO Fubá de milho, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, 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	KG	1.300
91	LEITE CONDENSADO Composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, acondicionado em embalagem contendo 395g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 01ano) e peso liquido.	UND	850
92	LEITE DE CÔCO Tradicional, em embalagem de 500 ml. Pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de côco e água. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações	UND	110



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

		nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.		
93		MASSA de sêmola tipo ARGOLINHA Macarrão, do tipo argolinha, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 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 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	2.300
94		MASSA de sêmola tipo ESPAGUETE Macarrão, do tipo espaguete, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 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 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	8.300
95		MILHO DE PIPOCA Selecionado com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela, tipo 1, com data de produção recente (30 dias). O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem contendo 395g	PCT	700
96		OLEO Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e 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 partir da data de entrega do produto. Frasco com 900 ml.	UND	4.400
97		OREGANO Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 30g, 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.	UND	200
98		SAL Sal refinado iodado. Isento de sujidades e mofos. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. 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 de 1 Kg.	KG	1.900
99		SUCO DE NÉCTAR Sabor Pêssego/Uva, produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz que assegure a sua apresentação e	UND	8.000



	conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característico da fruta. Deverá conter no mínimo 40% de suco ou polpa da fruta. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem tipo tetra pakde 200ml.		
100	SUCO DE NÉCTAR Sabor Pêssego/Uva, produto obtido pela diluição em água potável da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característico da fruta. Deverá conter no mínimo 40% de suco ou polpa da fruta. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1l.	UND	400
101	SUCO CONCENTRADO Suco concentrado industrializado, de CAJU sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característicos da fruta. Embalagem de 1litro.	UND	2.000
102	SUCO CONCENTRADO Suco concentrado industrializado, de MARACUJÁ sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, com cor, cheiro e sabor característicos da fruta. Embalagem de 1litro.	UND	1.000
103	UVAS PASSAS Uvas Passas sem sementes, embalagem com no mínimo 200g de peso liquido, contendo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido.	PCT	2.000
104	VINAGRE Vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	UND	850
105	ACHOCOLATADO LIQUIDO Leite Integral Pasteurizado Tipo C, embalagem de plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com registro do SIP ou SIF, peso liquido de 1 litro, o produto deverá apresentar validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega na escolar requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e informação nutricional. Ref. Leite Itaocara.	UND	40.000
8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:			



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAOCARA

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

As pesquisas de mercado e de preços realizadas, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, demonstraram que a solução disponível no mercado mais adequada a necessidade é a contratação de empresa especializada de fornecimento de gêneros alimentícios, sob demanda, através de registro de preços, menor preço unitário.

Segundo análise das frustrações e deserções no processo licitatório anterior, esta Equipe de Planejamento optou pelo tipo de julgamento, pelo menor preço unitário .

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Em conformidade com o art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes entendendo que é tecnicamente viável e economicamente vantajoso



para administração. Isto porque o parcelamento, quando viável, garante isonomia e ampliação da competitividade do certame, que são princípios gerais do Micro Sistema das Licitações e Contratações, nos termos da Súmula 247 do TCU “É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das Licitações para contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo, ou perda da economia de escala, tendo em vista o objeto de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidade autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Demais disto, cumpre citar o Acórdão nº 75.681/2022 Plenário do TCE/RJ que dita que a definição da divisibilidade ou não por lotes, ou itens na licitação, insere-se no âmbito da discricionariedade administrativa, competindo ao gestor público avaliar na fase de planejamento, qual meio atender ao interesse público.

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A Contratação aqui pretendida tem por finalidade garantir o atendimento das necessidades das unidades escolares. Assim, a referida contratação na forma apresentada, pelo menor preço UNITÁRIO por item, através de SRP - Sistema de Registro de Preços, que é considerado um procedimento auxiliar para atuação da Administração Pública, na forma do art. 78, inciso IV, da Lei 14.133/2021.

O Sistema de Registro de Preços é um meio apto a viabilizar diversas contratações de compras, concomitantes ou sucessivas, sem a realização de um específico procedimento licitatório previamente a cada uma, por um ou mais de um órgão ou entidade pública, não havendo regulamentação própria do SRP no âmbito do município de Itaocara, justificamos a utilização do respectivo procedimento auxiliar nos termos do art. 3º, inciso V do respectivo diploma legal:

“Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial: I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes; II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa; III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas; IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.” (grifo nosso).

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Após a realização de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, serão designados, através de Ordem de Serviço, servidores para acompanhar o recebimento do objeto pelo período de 12 meses.

Consoante a nova legislação vigente, deverá ser considerado a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto contratado, devendo ser realizado pelo Fiscal do contrato com a supervisão do Gestor, o controle efetivo do consumo da ata, informando frequentemente à

Gestão sobre os saldos de atas. Este aprimoramento por parte dos servidores Fiscais do contrato é imprescindível para a melhoria do controle das contratações.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).
Não se aplica na presente contratação.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento, no entanto, deverá ser observado pelo licitante que os produtos deverão ser nacionais e com baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água nos termos do artigo 4º, do decreto federal nº 7.746/2012.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)
Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, consoante artigo 7º, inciso XIII da IN SEGES/ME Nº 40, de 22 de maio de 2020, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

A aquisição dos produtos, objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo, nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Desta forma, declaramos a viabilidade da contratação do fornecimento de gêneros alimentícios, para atender as necessidades da CAIVS, com base no estudo realizado, uma vez que é viável, necessária e adequada a presente Pasta e ao referido Equipamento requisitante.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

Gestor:	Responsável Técnico:	Fiscais de Contrato
Marco Aurélio Vieira Guerreiro Secretário Municipal de Educação Matrícula n.º 018058-01	Mabele Viégas Nutricionista Matrícula n.º 147605-01	ELISA BARROS DOS SANTOS Matrícula n.º 095264-01
		NUBIA LEÃO ARAÚJO SILVA Matrícula n.º 013072-01

De acordo:
Marco Aurélio Vieira Guerreiro Secretário Municipal de Educação
Itaocara-RJ, 10 de junho de 2024.