ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS UNIDADES E SECRETARIAS MUNICIPAIS.

Órgão	Município de Santo Antônio do Pinhal – SP
Unidade Requisitante	Secretaria Municipal de Educação
Responsável pela Solicitação	Márcia Aparecida da Silva Gonçalves – Assessora de Políticas Governamentais
E-mail / Telefone	compras.educacao@pmsap.sp.gov.br | (12) 99751-0192
Fundamento Legal	Art. 18, § 1º c/c art. 6º, XX, da Lei Federal nº 14.133/2021
Data de Elaboração	11 de junho de 2026

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e demais unidades administrativas do Município de Santo Antônio do Pinhal, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e nos demais documentos que integram a contratação.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela equipe abaixo indicada, nos termos dos arts. 36 e 37 do Decreto Municipal nº 2.697/2024:

- Márcia Aparecida da Silva Gonçalves – Assessora de Políticas Governamentais, Secretaria Municipal de Educação;
- Camila de Oliveira G. Paiva – Nutricionista.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021** – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- **Decreto Municipal nº 2.697, de 03 de janeiro de 2024** – Regulamenta as licitações e os contratos administrativos no âmbito do Município de Santo Antônio do Pinhal.

A elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui etapa integrante da fase preparatória da contratação e observa as disposições do **art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021** e do **art. 35 do Decreto Municipal nº 2.697/2024**.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e demais unidades administrativas do Município de Santo Antônio do Pinhal.

Os gêneros alimentícios são indispensáveis para o preparo da merenda escolar, fornecimento de alimentação em atividades institucionais, eventos, reuniões, capacitações, atendimentos sociais e demais ações desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

A contratação por Sistema de Registro de Preços possibilita a aquisição parcelada dos produtos conforme a demanda efetiva de cada setor, evitando desperdícios, reduzindo custos de armazenamento e assegurando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

Partes interessadas: Secretaria Municipal de Educação e demais Setores e Secretarias da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Pinhal.

5. SECRETARIA REQUISITANTE

	Situação
Secretaria Municipal de Educação	[X] REQUISITANTE

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021; art. 42 do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

A contratação deverá observar os requisitos mínimos necessários para assegurar a qualidade, a segurança e a adequação dos produtos fornecidos às necessidades da Administração, considerando a natureza dos gêneros alimentícios e as condições necessárias para seu adequado fornecimento, armazenamento, transporte e consumo.

6.1. Requisitos Gerais

A contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

- Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme a demanda da Administração;
- Os gêneros alimentícios deverão ser novos, de primeira qualidade e atender às especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- Os produtos deverão possuir prazo de validade adequado ao consumo previsto pela Administração;
- As embalagens deverão estar íntegras, lacradas, adequadamente identificadas e sem sinais de violação ou deterioração;
- Os produtos deverão atender às normas sanitárias e demais regulamentações aplicáveis;
- Os produtos deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de higiene, conservação e segurança, compatíveis com a natureza de cada alimento;
- Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Os produtos que apresentarem desconformidade em relação às especificações exigidas deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus para a Administração;

- O fornecimento deverá observar os prazos estabelecidos nas respectivas Solicitações de Fornecimento.

6.2. Requisitos de Qualificação Técnica

Considerando a natureza do objeto, deverão ser estabelecidos requisitos de qualificação técnica compatíveis com a capacidade necessária para o fornecimento dos gêneros alimentícios, de forma a assegurar que a futura contratada possua experiência e condições para executar adequadamente o objeto.

Para comprovação da capacidade técnica, poderá ser exigida a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando experiência anterior em fornecimento de bens compatíveis com o objeto da contratação.

Quando exigível pela legislação aplicável ao ramo de atividade, deverá ser apresentada Licença Sanitária vigente ou documento equivalente expedido pelo órgão competente.

6.3. Requisitos de Qualificação Econômico-Financeira

A contratação deverá observar requisitos de qualificação econômico-financeira compatíveis com a natureza e o valor estimado do objeto, de modo a assegurar que a futura contratada possua condições econômico-financeiras suficientes para cumprir as obrigações decorrentes da contratação.

A comprovação da qualificação econômico-financeira será realizada mediante a apresentação dos documentos exigidos no instrumento convocatório, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

6.4. Requisitos de Sustentabilidade Ambiental

Sempre que compatíveis com a natureza do objeto, com as condições de mercado e sem prejuízo da competitividade, deverão ser observadas práticas de sustentabilidade ambiental, especialmente:

- incentivo à utilização de embalagens recicláveis ou recicladas, quando disponíveis e compatíveis com as características dos produtos;
- adoção de práticas adequadas de transporte, armazenamento e distribuição, visando à conservação dos produtos e à redução de perdas;
- observância das normas aplicáveis à destinação adequada de embalagens e resíduos decorrentes do fornecimento;
- adoção de medidas que contribuam para a redução de desperdícios decorrentes de acondicionamento, transporte e armazenamento inadequados.

7. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

O objeto consiste na aquisição de bens comuns, caracterizados como gêneros alimentícios, cujas especificações podem ser objetivamente definidas por padrões usuais de mercado.

Dessa forma, mostra-se adequada a utilização da modalidade **Pregão, na forma eletrônica**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que se trata de bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

A contratação será realizada por meio do **Sistema de Registro de Preços – SRP**, considerando que as aquisições ocorrerão de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração durante a vigência da Ata, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

Vigência: A Ata de Registro de Preços terá vigência de **1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do art. 102 do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021; arts. 45 a 51 do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

Considerando a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das Secretarias Municipais e demais unidades administrativas, foi realizado levantamento das alternativas disponíveis para atendimento da demanda, considerando as características do objeto, a forma de consumo, a necessidade de fornecimento parcelado e a possibilidade de adequação das aquisições às necessidades efetivas da Administração.

8.1. ALTERNATIVAS IDENTIFICADAS

8.1.1. Aquisição mediante Sistema de Registro de Preços

Consiste na realização de procedimento licitatório para registro de preços dos gêneros alimentícios, possibilitando aquisições parceladas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as necessidades efetivas da Administração.

Pontos positivos:

- Maior flexibilidade para realização das aquisições;
- Possibilidade de atendimento conforme a demanda efetiva dos setores;
- Redução da necessidade de formação de grandes estoques;
- Melhor planejamento das aquisições;
- Maior competitividade no procedimento licitatório;
- Redução da necessidade de realização de procedimentos licitatórios repetitivos para o mesmo objeto.

Pontos negativos:

- Necessidade de acompanhamento, gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços;
- Dependência do cumprimento das obrigações pelo fornecedor registrado;
- Necessidade de planejamento e controle das solicitações de fornecimento.

8.1.2. Compras Individuais por Demanda

Consiste na realização de contratações isoladas sempre que houver necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios.

Pontos positivos:

- Possibilidade de aquisição pontual conforme a necessidade imediata.

Pontos negativos:

- Maior quantidade de procedimentos administrativos;
- Maior custo operacional e administrativo;
- Maior risco de descontinuidade do abastecimento;

- Redução da eficiência do planejamento das aquisições;
- Possível perda de economicidade decorrente da realização de procedimentos isolados.

8.1.3. Formação de Estoque em Grande Escala

Consiste na aquisição dos produtos em quantidades elevadas em uma única contratação, com formação de estoque para atendimento das necessidades durante determinado período.

Pontos positivos:

- Redução da frequência de aquisições;
- Possibilidade de planejamento prévio do abastecimento.

Pontos negativos:

- Necessidade de maior espaço físico para armazenamento;
- Maior risco de perdas decorrentes do vencimento ou deterioração dos produtos;
- Maior necessidade de controle de estoque;
- Imobilização de recursos financeiros;
- Menor flexibilidade para adequação das aquisições à demanda efetiva.

8.2. ALTERNATIVA ESCOLHIDA

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a solução mais adequada para atendimento da demanda é a **aquisição parcelada de gêneros alimentícios por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP**, mediante procedimento licitatório na modalidade Pregão, na forma eletrônica.

A escolha do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza dos produtos e da existência de consumo recorrente pelas diversas Secretarias Municipais e unidades administrativas, cuja demanda pode variar ao longo do período de vigência da Ata.

A aquisição parcelada permite que os pedidos sejam realizados de acordo com a demanda efetiva de cada setor, evitando aquisições excessivas, reduzindo a necessidade de manutenção de grandes estoques e contribuindo para minimizar perdas decorrentes do vencimento ou deterioração dos produtos.

Além disso, o Sistema de Registro de Preços proporciona maior flexibilidade à Administração, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma gradual, conforme as necessidades identificadas e a disponibilidade orçamentária, sem obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos estimados.

A adoção do SRP também contribui para a eficiência administrativa, na medida em que evita a realização de sucessivos procedimentos licitatórios para aquisições do mesmo objeto durante a vigência da Ata, possibilitando melhor planejamento e organização do abastecimento das unidades municipais.

Dessa forma, considerando as características dos gêneros alimentícios, a necessidade de fornecimento recorrente e parcelado, a variação da demanda entre as Secretarias e a busca pela economicidade, eficiência, planejamento e vantajosidade, conclui-se que a **aquisição parcelada por meio do Sistema de Registro de Preços constitui a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração Municipal**.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A definição dos quantitativos estimados para a presente contratação foi realizada mediante levantamento das necessidades de consumo de gêneros alimentícios das Secretarias e Unidades Municipais, considerando a demanda prevista para o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

Para a elaboração da estimativa, inicialmente foi realizada a revisão e atualização dos descritivos dos itens, em conjunto com a nutricionista responsável pelo Setor de Merenda Escolar, visando adequar as especificações dos produtos às necessidades da Administração Municipal, conforme registrado no **Memorando nº 2.810/2026**.

Após a atualização dos descritivos, foi encaminhada planilha para levantamento da demanda a todas as Secretarias e setores requisitantes, por meio da **Circular nº 3.284/2026**, para que informassem suas necessidades estimadas de consumo.

As informações recebidas foram consolidadas pela equipe responsável pelo planejamento da contratação, resultando nos quantitativos estimados constantes do Termo de Referência. Os quantitativos foram definidos com base nas demandas apresentadas pelos setores, buscando assegurar o abastecimento adequado das unidades municipais durante o período de vigência da contratação.

Assim, as quantidades estimadas representam a necessidade projetada da Administração Municipal para atendimento das atividades institucionais e dos serviços públicos prestados à população, servindo como parâmetro para a realização do procedimento licitatório e para a formação da Ata de Registro de Preços.

10. MEMÓRIAS DE CÁLCULO

Os quantitativos estimados para a presente contratação correspondem ao somatório das demandas apresentadas pelas Secretarias e Unidades Municipais participantes, conforme planilha consolidada que integra o processo administrativo.

A memória de cálculo dos quantitativos encontra-se detalhada na referida planilha, que integra os documentos que instruem o presente Estudo Técnico Preliminar.

ITEM 1 - ACHOCOLATADO DIET POTE. POTE DE 210 GR. INGREDIENTES: MALTODEXTRINA; CACAU LECITINADO; VITAMINAS E MINERAIS (MINERAIS: FERRO, ZINCO E SELÊNIO; VITAMINAS: A, D, E, B1, B2, C, NICOTINAMIDA, ÁCIDO PANTOTÊNICO, B6, ÁCIDO FÓLICO, B12). EDULCORANTES ARTIFICIAIS: CICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME, SACARINA SÓDICA E ACESULFAME DE POTÁSSIO; AROMATIZANTE E ANTIUMECTANTE: DIÓXIDO DE SILÍCIO. EMBALAGEM POTE DE 210 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – POTE – **QUANTIDADE: 40**
ITEM 2 - AÇÚCAR CRISTAL. PACOTE DE 5 KG. VALOR NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 5G): VCAL. – 19KCAL CARB. – 5G,*VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. EMBALAGEM PACOTE DE 5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE:1.800**
ITEM 3 - AÇÚCAR MASCAVO. PACOTE DE 1 KG. CONTENDO SOMENTE AÇÚCAR MASCAVO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 4 - AÇÚCAR REFINADO. PACOTE DE 1 KG. DESCRIÇÃO: OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, TIPO REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA. UNIDADE: PACOTE COM 1 KG AÇÚCAR, OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, REFINADO; COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99% P/P E UMIDADE MÁXIMA, DE 0,3% P/P; SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS, ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 600**
ITEM 5 - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO. FRASCO 100 ML. À BASE DE SUCRALOSE COMPOSTO PELO EDULCORANTE SUCRALOSE, EXTRAÍDO DA CANA DE AÇÚCAR. FRASCO DE 100 ML OU SUPERIOR. SELO DE APROVAÇÃO PELA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE ASSISTÊNCIA AO DIABÉTICO (ANAD). VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 227**
ITEM 6 - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO. FRASCO DE 80 ML. ADOÇANTE LÍQUIDO DE STEVIA, DE ORIGEM VEGETAL, EXTRAÍDO DAS FOLHAS DA PLANTA STEVIA REBAUDIANA, ISENTO DE AÇÚCAR E DE EDULCORANTES ARTIFICIAIS, SEM VALOR CALÓRICO SIGNIFICATIVO, INDICADO PARA USO EM PREPARAÇÕES QUENTES E FRIAS, COM RENDIMENTO APROXIMADO DE 8 GOTAS EQUIVALENTES A 2 COLHERES DE CHÁ DE AÇÚCAR REFINADO, PODENDO SER UTILIZADO POR PESSOAS COM DIABETES, CONFORME ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL. FRASCO DE 80ML. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 220**

ITEM 7 - ÁGUA MINERAL, SEM GÁS, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 20 LITROS. O GALÃO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, LACRADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA FONTE, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL. – GALÃO – **QUANTIDADE: 1.100**
ITEM 8 - AMIDO DE MILHO. PACOTE DE 500 GR. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL, FECHADO, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL RECICLÁVEL, COM PESO DE 500G, COM AS INFORMAÇÕES: MARCA DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 9 - ARROZ BRANCO "TIPO 1". PACOTE DE 5 KG. GRÃOS DE ARROZ "IN NATURA" PROVENIENTES DAS ESPÉCIES ORYZA SATIVA, BENEFICIADOS, POLIDOS, TIPO– I. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE/INCOLOR, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E RESISTENTE, PACOTE DE 5KG, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME DO PRODUTO, SUBGRUPO, CLASSE OU CATEGORIA, TIPO, PESO LÍQUIDO, NOME OU RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, DATA DE VALIDADE E LOTE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – PCT – **QUANTIDADE: 1.700**
ITEM 10 - ARROZ INTEGRAL. PACOTE DE 1 KG. ARROZ TIPO I, CLASSE LONGO FINO, SUBGRUPO PARBOILIZADO INTEGRAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, INCOLOR E ATÓXICO, PACOTE DE 1KG, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME DO PRODUTO, SUBGRUPO, CLASSE OU CATEGORIA, TIPO, PESO LÍQUIDO, NOME OU RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, DATA DE VALIDADE E LOTE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 340**
ITEM 11 - ATUM SÓLIDO EM CONSERVA. LATA 170 G. ATUM SÓLIDO EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM ÓLEO VEGETAL, EMBALADO EM LATA METÁLICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 170 G E PESO DRENADO DE 120 G, LIVRE DE GORDURA TRANS, COM SISTEMA DE ABERTURA POR ANEL (PULL TAB) OU OUTRO MECANISMO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E FACILITE SUA ABERTURA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E AS NORMAS APLICÁVEIS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, QUANDO CABÍVEL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA DATA DE ENTREGA. LATA – **QUANTIDADE:150**
ITEM 12 - AVEIA FLOCOS FINOS 170G. EMBALAGEM: PACOTE DE PAPEL OU PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL RECICLÁVEL, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, EMBALAGEM DE 170 GRAMAS, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE: NO MÍNIMO 03 MESES. – UNID – **QUANTIDADE: 150**
ITEM 13 - AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. EMBALAGEM 500ML. AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: EMBALAGEM DE 500 ML - COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO) - PARA TEMPERAR ALIMENTOS; EMBALAGEM COM 500 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. – GARRAFA – **QUANTIDADE: 252**
ITEM 14 - BATATA PALHA TRADICIONAL. EMBALAGEM 500 G. PRODUTO FINO, COM BAIXA UMIDADE E TEXTURA CROCANTE, OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADO TIPO PALHA, ÍNTEGRA E FRITA EM ÓLEO VEGETAL ISENTO DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO CONTENDO 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE:200**
ITEM 15 - BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS SABOR ORIGINAL 1 LITRO. BEBIDA 100% VEGETAL, A BASE DE AMÊNDOAS, FONTE DE PROTEÍNAS E VITAMINAS (E, B6, A, ÁCIDO FÓLICO, D E B12). NÃO CONTER GLÚTEN E LEITE DE VACA. EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO COM TAMPA ABRE E FECHA, ATÓXICA E RESISTENTE, NA QUAL DEVE CONSTAR AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE O PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 02 MESES APÓS A ENTREGA. - UNID – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 16 - BEBIDA DE ARROZ LÍQUIDA SABOR ORIGINAL 1 LITRO. BEBIDA A BASE DE ARROZ PRONTA PARA CONSUMO. PODE SE INGERIDA QUENTU GELADA. UTILIZADA NO PREPARO DE MOLHOS, PUDINS, BOLOS, BISCOITOS, SEM DEIXAR RESIDUAL. COMPOSTA POR ÁGUA, ARROZ, ÓLEO DE GIRASSOL, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL MARINHO E ESTABILIZANTES. NÃO CONTER GLÚTEN. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO, CONTENDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - UNID – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 17 - BEBIDA LÁCTEA EMBALAGEM DE 900 ML. SABOR: MORANGO. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML; SIMPLES, ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR; FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA DE FRUTAS; ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. O RÓTULO DEVERÁ SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, DO MAPA, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 800**
ITEM 18 - BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE 200 ML. BEBIDA PRONTA PARA CONSUMO. APRESENTADA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 200 ML, DE FÁCIL MANUSEIO, SEGURA E ADEQUADA PARA CONSUMO DIRETO, IDEAL PARA DISTRIBUIÇÃO E TRANSPORTE CONSIDERANDO QUE SERÁ DESTINADA A CRIANÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. – UNID – **QUANTIDADE: 600**
ITEM 19 - BEBIDA LÁCTEA UHT ZERO LACTOSE 170ML. PRODUTO LÍQUIDO, SABOR MORANGO, 0% LACTOSE, 0% COLESTEROL, TEOR DE CÁLCIO EM EMBALAGEM DE 170 ML DO PRODUTO, FONTE DE PROTEÍNAS, MINERAIS E VITAMINAS. CONTENDO AS INFORMAÇÕES: MARCA DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA: 02 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 150**
ITEM 20 - BEBIDA LÁCTEA UHT ZERO LACTOSE 900 ML. PRODUTO LÍQUIDO, SABOR MORANGO, 0% LACTOSE, 0% COLESTEROL, TEOR DE CÁLCIO EM EMBALAGEM DE 900 ML DO PRODUTO, FONTE DE PROTEÍNAS, MINERAIS E VITAMINAS. CONTENDO AS INFORMAÇÕES: MARCA DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA: 02 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 300**

ITEM 21 - BEBIDA VEGETAL DE AVEIA: 100% VEGETAL E SEM AÇÚCAR 1 LITRO. INGREDIENTES: ÁGUA, FARINHA DE AVEIA, CARBONATO DE CÁLCIO E SAL MARINHO. EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA DE 1 LITRO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES CONFORME EXIGÊNCIA DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 22 - BEBIDA VEGETAL DE COCO: 100% VEGETAL E SEM AÇÚCAR 1 LITRO. 100% VEGETAL E SEM AÇÚCAR: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA DE 1 LITRO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES CONFORME EXIGÊNCIA DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID. **QUANTIDADE: 50**
ITEM 23 - BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE. PACOTE MÍNINO DE 330G. BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE: TIPO CREAN CREKER, TRADICIONAL, TENDO COMO INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS OU QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVE CONTER A SEGUINTE INFORMAÇÃO "SEM LACTOSE" OU "NÃO CONTEM LEITE" OU AINDA APRESENTAR LAUDO DO FABRICANTE ONDE CONSTA QUE O PRODUTO É LIVRE DE LACTOSE. O BISCOITO NÃO DEVE APRESENTAR LEITE E SEUS DERIVADOS EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 330 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REFERÊNCIA: LIANE, QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR. – PCT – **QUANTIDADE: 550**
ITEM 24 - BISCOITO COM SAL DE POLVILHO AZEDO ZERO LACTOSE. PACOTE 70G. BISCOITO COM SAL, DE POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, OVOS, SAL REFINADO, LEITE EM PÓ E FARINHA DE SOJA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 70 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 25 - BISCOITO COM SAL DE POLVILHO AZEDO. PACOTE 150 G. BISCOITO COM SAL, DE POLVILHO AZEDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, OVOS, SAL REFINADO, LEITE EM PÓ E FARINHA DE SOJA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 150 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE:700**
ITEM 26 - BISCOITO DE ARROZ. PACOTE 150G. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTE. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. EMBALAGEM COM 150 G, CONTENDO OS DADOS CONFORME EXIGÊNCIA DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 40**
ITEM 27 - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE. PACOTE 400 G. BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SEM RECHEIO, DE 1ª QUALIDADE, NÃO DEVE ESTAR MAL ASSADO OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, (ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR), NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM APRESENTAR QUEBRADIÇO DENTRO DA EMBALAGEM. SEM ADIÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS NOS INGREDIENTES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, CORANTE NATURAL CARAMELO, CACAU, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, EMULSIFICANTE E AROMATIZANTE. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO DE 400 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 550**
ITEM 28 - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABORES (LEITE, COCO E NATA). PACOTE 400G. BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SEM RECHEIO, DE 1ª QUALIDADE, NÃO DEVE ESTAR MAL ASSADO OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, (ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR), NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM APRESENTAR QUEBRADIÇO DENTRO DA EMBALAGEM. SEM ADIÇÃO DE LEITE E SEUS DERIVADOS NOS INGREDIENTES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, EMULSIFICANTE E AROMATIZANTE. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO 400 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 1.500**
ITEM 29 - BISCOITO DOCE, S/ RECHEIO, TIPO MAISENA. PACOTE 400 G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL, AMIDO(S) E/OU FÉCULA(S), SAL, VITAMINAS, FERMENTO(S) QUÍMICO(S), ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO E OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. OS BISCOITOS DEVERÃO APRESENTAR FORMATO RETANGULAR COM EXTREMIDADES ARREDONDADAS, MEDINDO APROXIMADAMENTE 8 CM X 2,5 CM (COMPRIMENTO X LARGURA) DEVENDO CADA UNIDADE PESAR, APROXIMADAMENTE, 5 G (CINCO GRAMAS). CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,5 G EM 30G DO PRODUTO, ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL (MÁX.): 2,0ML/100G; UMIDADE (MÁX.): 14,0% P/P; RESÍDUO MINERAL FIXO (MÁX.): 3,0% P/P (DEDUZIDO O SAL). DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE E MACIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO BIORIENTADO OU POLIETILENO, ATÓXICO, COM PESO DE 400G DO PRODUTO, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E OS DIZERES: "CONTÉM GLÚTEN". VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PCT – **QUANTIDADE: 350**
ITEM 30 - BISCOITO MAIZENA SEM LACTOSE. PACOTE 400G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, METABISULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, PROTEINASE, VITAMINAS. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. SEM ADIÇÃO OU TRAÇOS DE LEITE, OVO E SOJA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE/MACIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO BIORIENTADO OU POLIETILENO OU BOPP ATÓXICO, COM PESO DE 400GR, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E OS DIZERES "CONTÉM GLÚTEN". VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A CONTAR DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 31 - BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE SEM LACTOSE. PACOTE 400 G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, VITAMINAS, COCO RALADO E AROMATIZANTE. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. SEM ADIÇÃO OU TRAÇOS DE LEITE, OVO E SOJA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE/MACIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO BIORIENTADO OU POLIETILENO OU BOPP ATÓXICO, COM PESO DE 400GR, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E OS DIZERES "CONTÉM GLÚTEN". VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A CONTAR DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 200**

ITEM 32 - BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO SEM LACTOSE. PACOTE 400 G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, VITAMINAS, COCO RALADO E AROMATIZANTE. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. SEM ADIÇÃO OU TRAÇOS DE LEITE, OVO E SOJA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE/MACIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO BIORIENTADO OU POLIETILENO OU BOPP ATÓXICO, COM PESO DE 400GR, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E OS DIZERES "CONTÉM GLÚTEN". VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 350**
ITEM 33 - BISCOITO SALGADO INTEGRAL. PACOTE 400G. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DE 400 GR, DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE; DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ENVOLTOS POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO. VALIDADE 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA – PCT – **QUANTIDADE: 960**
ITEM 34 - BISCOITO SALGADO, SEM RECHEIO, TIPO CREAM CRACKER. PACOTE 400 G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL, SORO DE LEITE, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO(S): QUÍMICO(S) E/OU BIOLÓGICO, ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO E OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL (MÁX.): 2,0ML/100G; UMIDADE (MÁX.): 14,0%P/P; RESÍDUO MINERAL FIXO (MÁX.): 3,0%P/P (DEDUZIDO O SAL). DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE E MACIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIPROPILENO BIORIENTADO OU POLIETILENO, ATÓXICO, COM PESO DE 400G DO PRODUTO, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E OS DIZERES "CONTÉM GLÚTEN". VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 700**
ITEM 35 - BISCOITO TIPO MAISENA INTEGRAL. PACOTE 400G. PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE AVEIA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLA, COM PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E REGISTRO IMPRESSOS NO RÓTULO. PACOTE DE 400 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 460**
ITEM 36 - BOLINHO DE BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE. UNIDADE DE 40G. BOLINHO DE BAUNILHA SEM GLÚTEN, SEM AÇÚCAR E SEM LEITE, PRONTO PARA CONSUMO. EMBALAGEM DE 40 G. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 800**
ITEM 37 - BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO RECHEADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PRÓPRIA, ÍNTEGRA E LACRADA. PRODUTO ELABORADO COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO E RECHEIO CREMOSO OU CROCANTE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. FORNECIDO EM EMBALAGEM TIPO SACO CONTENDO, NO MÍNIMO, 800 G DE PRODUTO OU QUANTIDADE EQUIVALENTE INFORMADA PELO FABRICANTE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE ROTULAGEM VIGENTES, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 10**
ITEM 38 - CAFÉ TORRADO E MOÍDO. PACOTE DE 500G. CAFÉ TORRADO E MOÍDO, 100% DE ORIGEM VEGETAL, PRONTO PARA PREPARO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA NATUREZA. DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO, EM CONFORMIDADE COM O DISPOSTO NA PORTARIA MAPA Nº 570/2002, E DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. CARACTERÍSTICAS EXIGIDAS: O CAFÉ DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR TÍPICOS, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. DEVE SER LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS OU IMPUREZAS VISÍVEIS, CONFORME OS LIMITES ESTABELECIDOS PELO MAPA. ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE VEDADA, COM BARREIRA À LUZ, UMIDADE E OXIGÊNIO, PRESERVANDO SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO COM CERTIFICAÇÃO FSC PARA GARANTIR RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL, RASTREABILIDADE DE ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA E ADEQUAÇÃO ÀS POLÍTICAS PÚBLICAS DE SUSTENTABILIDADE DOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. VALIDADE MÍNIMA EXIGIDA: NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO: SERÃO VERIFICADOS: CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ODOR, COR E ASPECTO). REFERÊNCIA: SUPERIOR OU IGUAL A MARCA MELITTA OU 3 CORAÇÕES. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – PCT – **QUANTIDADE: 3.760**
ITEM 39 - CAIXA DE BOMBONS DE CHOCOLATE AO LEITE, CONTENDO SORTIMENTO DE BOMBONS COM RECHEIOS VARIADOS, ACONDICIONADOS INDIVIDUALMENTE. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 250 G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE ROTULAGEM VIGENTES. CAIXA – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 40 - CANELA EM PÓ. PACOTE DE 30 G. CANELA EM PÓ DE 30 GRAMAS CADA, EM PÓ FINA HOMOGÊNEA; OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE E VEDADA; APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 41 - CANJICA BRANCA. PACOTE DE 500G. MILHO CANJICADO DESPELICULADO, TIPO 1, BRANCO. PACOTES CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIA PRIMA SÃ, LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 500 G. NÃO CONTER GLÚTEN. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, IMPERMEÁVEL E NÃO VIOLADA, CONTENDO RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 250**

ITEM 42 - CANJIQUINHA DE MILHO. PACOTE DE 500 G. LIVRE DE GRÃOS ESTRAGADOS, BOLOR E CARUNCHO. TIPO MÉDIA. PRODUTO SECO, SEM UNIDADE, NÃO REFRIGERADO. VALOR NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 50G): VCAL. – 170CAL CARB. – 38G PROT. – 4G CA – 17,5MG. EMBALAGEM DE 500G. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. VALIDADE MÍNIMA DE 3MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 600**
ITEM 43 - CEREAL EM FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR. PACOTE DE 500 G. PRODUTO À BASE DE MILHO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (A, B1, B2, B6, B12, C, NIACINA E ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (FERRO E ZINCO), ALÉM DE AMIDO DE MILHO, FÉCULA DE MANDIOCA E OUTROS ADITIVOS. EMBALAGEM COM PESO ENTRE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 3MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 250**
ITEM 44 - CHÁ MATE. CAIXA DE 250 G. OBTIDO DAS FOLHAS E TALOS DA ERVA MATE TOSTADA (ILEX PARAGUARIENSIS, ST. HIL.). 100% NATURAL, SEM MISTURAS. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DE LOTE COM PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 250G. VALIDADE MÍNIMA DE 3MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 425**
ITEM 45 - CHANTILI VEGETAL. 1 LITRO. PRODUTO ALIMENTÍCIO DO TIPO CHANTILI VEGETAL, À BASE DE ÓLEOS VEGETAIS, PRONTO PARA BATER OU JÁ BATIDO, PRÓPRIO PARA USO EM CONFEITARIA, SOBREMESAS E COBERTURAS. DEVE APRESENTAR TEXTURA CREMOSA, LEVE E AERADA APÓS O PREPARO, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. DEVE SER ISENTO DE SEPARAÇÃO DE FASES, ODORES ESTRANHOS, ALTERAÇÃO DE COR, GRUMOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO: PRODUTO FORMULADO À BASE DE ÓLEOS VEGETAIS HIDROGENADOS OU FRACIONADOS, ÁGUA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES, ESPESSANTES, AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE E SOJA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 LITRO, RESISTENTE, ATÓXICA, LACRADA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM TAMPA DE VEDAÇÃO SEGURA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 LITRO, RESISTENTE, ATÓXICA, LACRADA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM TAMPA DE VEDAÇÃO SEGURA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. VALIDADE: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 46 - CHIMICHURRI SEM PIMENTA. PACOTE 30 G. ERVAS FINAS DESIDRATADAS, COMPOSTO DE SALSINHA, ALHO, CEBOLA, TOMILHO, ORÉGANO, PIMENTÃO VERMELHO, LOURO, MOSTARDA EM PÓ, SALSÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE PLÁSTICA CONTENDO 30G. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES NA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 200**
ITEM 47 - CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU. PACOTE DE 1 KG. DEVERÁ SER SOLÚVEL EM LÍQUIDOS QUENTES E FRIOS E TER INDICAÇÃO PARA O PREPARO DE BEBIDAS. DEVERÁ CONTER 50% DE CACAU. INGREDIENTES MÍNIMOS: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ. ISENTO DE LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE E GORDURA TRANS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. NÃO PODERÁ CONTER A ADIÇÃO DE GORDURA E ÓLEOS ESTRANHOS A QUALQUER TIPO DE CHOCOLATE, BEM COMO, À MANTEIGA DE CACAU E NÃO PODERÁ SER ADICIONADO DE AMIDO E FÉCULAS. APARÊNCIA: PÓ FINO HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE 01 KG, APRESENTANDO AS INFORMAÇÕES QUANTO AO Nº DO LOTE E DATA DE VALIDADE DE FORMA INDELÉVEL, DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – PCT – **QUANTIDADE: 600**
ITEM 48 - CHOCOLATE EM PÓ COM 70% DE CACAU. PACOTE DE 1 KG. OBTIDO A PARTIR DE CACAU EM PÓ ALCALINO, AÇÚCAR E AROMATIZANTE, APRESENTANDO COLORAÇÃO ESCURA, AROMA E SABOR INTENSO CARACTERÍSTICOS, TEXTURA FINA E FÁCIL DISSOLUÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS E BEBIDAS. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 01 KG, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE COM CNPJ. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN, LEITE OU OVOS, DEVENDO CONSTAR EM RÓTULO A DECLARAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – PCT – **QUANTIDADE: 200**
ITEM 49 - COCO RALADO SEM AÇUCAR. PACOTE DE 100G. EM PACOTES DE 100 GRAMAS. AMÊNDOAS DE COCO PURO, EM FLOCOS, PARCIALMENTE DESIDRATADO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LIPÍDIOS ENTRE 35% A 60%. ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO. EM EMBALAGEM APROPRIADA, EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE:600**
ITEM 50 - COLORAU. PACOTE 100 G. PRODUTO OBTIDO DO PÓ DO URUCUM, PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA. SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES NA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE POLIETILENO CONTENDO 100 G. – PCT – **QUANTIDADE: 80**
TEM 51 - COLORAU. PACOTE 500 G. PRODUTO OBTIDO DO PÓ DO URUCUM, PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA. SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES NA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE POLIETILENO CONTENDO 500 G. – PCT – **QUANTIDADE: 150**
ITEM 52 - CREME CONFEITEIRO A FRIO INSTANTÂNEO. PACOTE DE 1 KG: MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE CREME DE CONFEITEIRO (SABOR BAUNILHA. INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, AMIDO DE MILHO (CONTÉM GENES DE MILHO BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, ZEA MAYS, SPHINGOBIUM HERBICIDOROVANS, DICOSSOMA SP, DIABRÓTICA FIRGIFERA, THERMOCCOCALES SPP, BACILLUS SUBITILIS), SAL REFINADO IODADO, AROMATIZANTE, CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA (INS102) E AMARELO CREPÚSCULO (INS110). ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM E AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES NA DATA DE ENTREGA. PCT - **QUANTIDADE: 15**
ITEM 53 - CREME DE LEITE UHT. EMBALAGEM DE 200G. 100% DE ORIGEM ANIMAL, APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 20%. EMBALAGEM TIPO CAIXINHA CARTONADA E ALUMINIZADA, PESANDO 200G, DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CONFORME AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA: 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNID – **QUANTIDADE: 650**
ITEM 54 - CREME DE LEITE ZERO LACTOSE. EMBALAGEM DE 200 G. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ENZIMA LACTASE. EMBALAGEM: TETRA PAK, SENDO ESTA: LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, NÃO AMASSADA, COM 200 GR, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO, MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE: NO MÍNIMO 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 150**

ITEM 55 - DOCE DE LEITE PASTOSO. EMBALAGEM DE 400 G. SEM AMIDO EMBALAGEM 400 GRAMAS, LIVRE DE GORDURA TRANS, SEM GLÚTEN, COM DATA DE VALIDADE VISÍVEL, EM PERFEITO ASPECTO DE CONSERVAÇÃO. DEVE CONTER O SELO DO SIF E O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE AMIDO. VALIDADE: NO MÍNIMO 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 56 - EMULSIFICANTE E ESTABILIZANTE NEUTRO PARA CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO. PESO 200 G. PRODUTO EM PASTA, DE COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHOS OU INCOMPATÍVEIS COM O PRODUTO. INDICADO PARA PREPARO DE BOLOS, MASSAS E SOBREMESAS. COMPOSIÇÃO: ÁGUA, EMULSIFICANTES: MONOGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS DESTILADOS (INS 471), SAIS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 470), MONOESTEARATO DE SORBITANA (INS 491) E POLIOXIETILENO DE MONOESTEARATO DE SORBITANA (INS 435). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E LACRADA, COM PESO DE 200G CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, INGREDIENTES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 20**
ITEM 57 - ERVAS FINAS DESIDRATADAS. PACOTE DE 100 G. MISTURA DE ERVAS SECAS (COMO ALECRIM, MANJERICÃO, TOMILHO, SÁLVIA, ORÉGANO E LOURO), EM FOLHAS, COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE IMPUREZAS E INSETOS. EMBALAGEM RESISTENTE COM 100G, CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 200**
ITEM 58 - ERVILHA EM CONSERVA. SACHÊ DE 170 G. VALOR NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 130G): VCAL. - 107KCAL, CARB. - 23G, PROT. - 2,7G, FIBRA ALIMENTAR -1,2G, GORDURA TOTAL - 0,7G.*VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. EMBALAGEM SACHÊ DE 170 GR. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – SACHÊ – **QUANTIDADE: 700**
ITEM 59 - ESSÊNCIA AROMATIZANTE PARA BOLOS E CONFEITARIA 30 ML. AROMAS: BAUNILHA, ABACAXÍ, LARANJA, LIMÃO, COCO, MORANGO E PANETONE. UNIDADE DE 30 ML. ESSÊNCIA AROMATIZANTE PARA BOLOS E CONFEITARIA. PRODUTO LÍQUIDO, UTILIZADO PARA AROMATIZAÇÃO DE BOLOS, MASSAS E SOBREMESAS, COM AROMA CARACTERÍSTICO, SEM ODOR ESTRANHO OU APARÊNCIA TURVA. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA DESTILADA, ÁLCOOL ETÍLICO, AROMATIZANTE SINTÉTICO OU NATURAL, PODENDO CONTER CORANTE (EX.: CARAMELO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO, ATÓXICO, LACRADO E ÍNTEGRO, COM CAPACIDADE DE 30 ML. O RÓTULO DEVE CONTER: NOME DO PRODUTO, MARCA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. UNID – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 60 - ESSÊNCIA AROMATIZANTE PARA BOLOS E CONFEITARIA 960 ML. AROMAS: BAUNILHA, ABACAXÍ, LARANJA, LIMÃO, COCO, MORANGO E PANETONE. UNIDADE DE 960 ML. ESSÊNCIA AROMATIZANTE PARA BOLOS E CONFEITARIA. PRODUTO LÍQUIDO, UTILIZADO PARA AROMATIZAÇÃO DE BOLOS, MASSAS E SOBREMESAS, COM AROMA CARACTERÍSTICO, SEM ODOR ESTRANHO OU APARÊNCIA TURVA. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA DESTILADA, ÁLCOOL ETÍLICO, AROMATIZANTE SINTÉTICO OU NATURAL, PODENDO CONTER CORANTE (EX: CARAMELO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO, ATÓXICO, LACRADO E ÍNTEGRO, COM CAPACIDADE DE 30 ML. O RÓTULO DEVE CONTER: NOME DO PRODUTO, MARCA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. UNID – **QUANTIDADE: 40**
ITEM 61 - EXTRATO DE TOMATE. SACHE 300 G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONCENTRADO. O EXTRATO DE TOMATE DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS OU PARASITOSE FERMENTAÇÕES. SEM ADITIVOS, CONSERVANTES E SEM GLÚTEN, COM PORCENTAGEM DE SÓDIO EM 30G DE 0% A 3%. EMBALAGEM PRIMÁRIA (SACHE) ATÓXICA, IMPERMEÁVEL E NÃO VIOLADA DE 300 G, CONTENDO RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM AMOSTRA. – SACHÊ – **QUANTIDADE: 3.500**
ITEM 62 - FARINHA DE AVEIA. EMBALAGEM DE 170 G. EMBALAGEM: PACOTE DE PAPEL, HERMETICAMENTE FECHADO E RESISTENTE, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL RECICLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO E RESISTENTE, EMBALAGEM DE 170 GRAMAS, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 40**
ITEM 63 - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. PACOTE DE 500 G. GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA OU MÉDIA, CLASSE AMARELA, TIPO 1. ISENTA DO RADICAL CIANETO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE MÁXIMA: 14%; ACIDEZ MÁXIMA: 2%; AMIDO MÍNIMO: 70%, PROTEÍNA MÍNIMO: 1,5% E RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO: 2,0%, LIPÍDEOS: AUSÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO DE 500GR, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO. PACOTE DE 500 G. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 300**
ITEM 64 - FARINHA DE MILHO AMARELA EM FLOCOS. PACOTE DE 500 G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO DE 500G, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 750**
ITEM 65 - FARINHA DE ROSCA. SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA, DE COR AMARELADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVENDO CONTER: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, SAL E FERMENTO. PACOTE COM 500 GRAMAS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 66 - FARINHA DE TRIGO. PACOTE DE 1 KG. ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; OBTIDA DO TRIGO MOÍDO, LIMPO, DESGERMINADO, DE COR BRANCA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO OU POLIPROPILENO, TRANSPARENTE ATÓXICO, COM PESO DE 1 KG, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: MARCA DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 1.000**
ITEM 67 - FARINHA DE TRIGO. SACO DE 25 KG. ESPECIAL PARA PANIFICAÇÃO, BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS EM 50G DO PRODUTO - VALOR CALÓRICO:172 KCAL; CARBOIDRATOS: 38G; PROTEÍNAS: 5G; FIBRAS: 1G; FERRO 2,1G; ÁCIDO FÓLICO 75µG VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. SACO DE 25 KG". VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM AMOSTRA. – SACO – **QUANTIDADE: 400**

ITEM 68 - FEIJÃO PRETO. PACOTE DE 1 KG. COM NO MÍNIMO, 95% (NOVENTA E CINCO POR CENTO) DE GRÃOS DE COLORAÇÃO PRETA PROVENIENTES DA ESPÉCIE PHASEOLUS VULGARIS L. TIPO 1. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. GRÃO INTEIRO, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS E LIVRE DE UMIDADE; EM PACOTES DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30 KG. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. PCT – **QUANTIDADE: 500**
ITEM 69 - FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO. EMBALAGEM DE 500 G. FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO PARA PÃO, EMBALAGEM COM 500 GR. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 200**
ITEM 70 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. EMBALAGEM 250G. PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO - EMBALAGEM LATA DE 250G. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 380**
ITEM 71 - FOLHA DE LOURO. PACOTE DE 20 G. LIMPAS E SECAS, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. PACOTES DE 20 G, COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 120**
ITEM 72 - FUBÁ DE MILHO AMARELO. EMBALAGEM 500 G. FUBÁ DE MILHO SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO; DE COR AMARELA; COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E RESISTENTE, COM PESO DE 500G, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME OU RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, NÚMERO DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 920**
ITEM 73 - GELEIA DE FRUTAS DIET, ZERO AÇÚCAR. MORANGO. UNIDADE DE 260 A 280 G. INGREDIENTES: MORANGO, POLIDEXTROSE, EDULCORANTE NATURAL SORBITOL, ESTABILIZANTE PECTINA DE FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESPESSANTES GOMA JATAÓ E XANTANA, CORANTE NATURAL ANTOCIANINA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, AGENTE DE FIRMEZA FOSFATO DE CÁLCIO, AROMA E EDULCORANTE SUCRALOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EM EMBALAGEM DE VIDRO DE 260 A 280 G, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME OU RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, NÚMERO DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM AMOSTRA. UNID – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 74 - GELEIA DE FRUTAS DIET, ZERO AÇÚCAR. UVA. UNIDADE DE 260 A 280 G. INGREDIENTES: UVA, POLIDEXTROSE, EDULCORANTE NATURAL SORBITOL, ESTABILIZANTE PECTINA DE FRUTA, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, CORANTE NATURAL ANTOCIANINA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ESPESSANTES GOMA JATAÍ E XANTANA, AGENTE DE FIRMEZA FOSFATO DE CÁLCIO E EDULCORANTE SUCRALOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EM EMBALAGEM DE VIDRO DE 260 A 280 G, CONTENDO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME OU RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, NÚMERO DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 75 - GELEÍA ORGÂNICA. UNIDADE DE 210 A 260 G. SABOR: MORANGO E UVA. EMBALAGEM DE VIDRO DE 210 A 260 GR: INGREDIENTES: 100% ORGÂNICA, COM PEQUENOS PEDACINHOS DA FRUTA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE CORANTES E CONSERVANTES. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÃO DE 20 GR CONTÉM 61 CALORIAS E 16 GR DE CARBOIDRATO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. REFERÊNCIA: ENGENHO DA TERRA. COM AMOSTRA. UNID – **QUANTIDADE:300**
ITEM 76 - GOIABADA CREMOSA FORNEÁVEL - BISNAGA COM 1 KG. PRODUTO LIVRE DE GLÚTEN. INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESTABILIZANTE CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 550**
ITEM 77 - GOMA DE TAPIOCA. PACOTE DE 500 G. MASSA PRONTA PARA TAPIOCA, FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, VEDADA, CONTENDO 500 G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 300**
ITEM 78 - IOGURTE DE MORANGO. EMBALAGEM DE 1000 G OU 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, COM PESO LÍQUIDO DE 1000 G OU 1 LITRO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E COM RÓTULO IMPRESSO QUE DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E O Nº DO LOTE E DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 900**
ITEM 79 - IOGURTE SABOR MORANGO ZERO LACTOSE. EMBALAGEM DE 800 A 1.000 G. IOGURTE SABOR MORANGO, FONTE DE CÁLCIO, VITAMINAS C, E, A E D, ISENTO DE LACTOSE, GORDURAS TOTAIS E AÇÚCARES. CONTER APENAS CORANTES NATURAIS. NÃO CONTER GLÚTEN. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. EMBALAGEM DE 800 A 1.000 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 400**
ITEM 80 - LEITE DE COCO. VIDRO COM 500ML. NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, OBTIDO EM ENDOSPERMA DE COCO, PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO COM 500ML. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 200**
ITEM 81 - LEITE EM PÓ DESNATADO INTANTÂNEO. PACOTE DE 400G. LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO, TIPO RICO EM VITAMINAS A E D, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, EMBALAGEM COM 400G, ACONDICIONADA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. REFERÊNCIA: MOLICO/NESTLE, EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE. COM AMOSTRA. - UNID – **QUANTIDADE:200**
ITEM 82 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. PACOTE DE 400 G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES COMO EXEMPLO LICITINA DE SOJA (INS 322) OU CORANTES ARTIFICIAIS. PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO, APRESENTANDO COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. REFERÊNCIA: AURORA, PIRACANJUBA, FINÍSSIMA E CCGL. COM AMOSTRA. – UNID –**QUANTIDADE: 4.420**

ITEM 83 - LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE. PACOTE DE 400G. COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, C, E, D), FERRO, ZINCO, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTER GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 800**
ITEM 84 - LEMON PEPPER. PCT DE 20 A 30G. CONDIMENTO EM PÓ COMPOSTO POR CASCA DE LIMÃO, PIMENTA-DO-REINO, SAL, CEBOLA, ALHO E CÚRCUMA. DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM DE 20 A 30G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. UNID – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 85 - LENTILHA. PACOTE DE 500G. OBTIDA DE GRÃOS SELECIONADOS, LIMPOS E ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS OU GERMINADOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E UNIFORMIDADE NO TAMANHO. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE GLÚTEN CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 86 - LOURO DESIDRATADO EM FOLHAS. PACOTE DE 4 G. FOLHAS INTEIRAS, SELECIONADAS E DESIDRATADAS. EMBALAGEM PLÁSTICAS DE 4G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 150**
ITEM 87 - MACARRÃO DE ARROZ. PACOTE DE 500G. MACARRÃO CURTO, SEM OVOS E SEM GLÚTEN, SECO, LIVRE DE IMPUREZAS. APÓS O COZIMENTO, DEVE SER MACIO, MAS NÃO PEGAJOSO. EMBALAGEM COM 500G, COM INFORMAÇÕES CONFORME NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 50**
ITEM 88 - MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS. PACOTE DE 500G. FEITO COM FARINHA DE TRIGO COMUM, EMBALAGEM DE 500G, ISENTO DE IMPUREZAS, RANÇO, FERMENTAÇÃO OU CARUNCHOS. EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 1.400**
ITEM 89 - MACARRÃO ESPAGUETE SEM OVOS. PACOTE DE 500G. MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO ESPAGUETE, ENRIQUECIDA COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS EM 80G DO PRODUTO - VALOR CALÓRICO: 279KCAL; CARBOIDRATOS: 79G; PROTEÍNAS: 8,8G; GORDURAS TOTAIS: 0,8G; GORDURAS SATURADAS E COLESTEROL: 0G, FIBRAS: 1,6G; SÓDIO: 0G; VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO, COM 500 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 90 - MACARRÃO GRAVATINHA COM OVOS. PACOTE DE 500G. ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO COMUM, EMBALAGEM DE 500 G, LIVRE DE IMPUREZAS, RANÇO, FERMENTAÇÃO OU CARUNCHOS. EMBALAGEM CONFORME EXIGÊNCIAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 300**
ITEM 91 - MACARRÃO INTEGRAL FINO, TIPO ESPAGUETE, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PACOTE 500 GRAMAS. – PCT – **QUANTIDADE: 180**
ITEM 92 - MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS. PACOTE DE 500G. PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO COMUM, EMBALAGEM DE 500 G, ISENTO DE IMPUREZAS, RANÇO, FERMENTAÇÃO OU CARUNCHOS. EMBALAGEM CONFORME AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 1.700**
ITEM 93 - MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS. PACOTE DE 500G. MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO PARAFUSO, ENRIQUECIDA COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS EM 80G DO PRODUTO - VALOR CALÓRICO: 279KCAL; CARBOIDRATOS: 79G; PROTEÍNAS: 8,8G; GORDURAS TOTAIS: 0,8G; GORDURAS SATURADAS E COLESTEROL: 0G, FIBRAS: 1,6G; SÓDIO: 0G; VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO, COM 500 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. – PCT – **QUANTIDADE: 200**
ITEM 94 - MANJERICÃO DESIDRATADO. EMBALAGEM 10 G. MANJERICÃO DESIDRATADO PARA TEMPERO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 10 G. DEVE POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 95 - MANTEIGA COM SAL. EMBALAGEM 200 G. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E CLORETO DE SÓDIO. EM POTES OU COPO DE PLÁSTICO. VALOR NUTRICIONAL (POR PORÇÃ,0O DE 10 GR) VCAL. – 72,0 CAL CARB. – 0G GORDURA TOTAL – 8MG GORDURA SAT. – 8,0G, GORD TRANS – 0,0 GR, FIBRA - 0,0 GR, SÓDIO - 78 MG. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FORMA CREMOSA À TEMPERATURA AMBIENTE, COR AMARELO CLARO, SEM MANCHAS OU PONTOS DE OUTRA COLORAÇÃO, SABOR E ODOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200 G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 1.000**
ITEM 96 - MANTEIGA ZERO LACTOSE COM SAL. EMBALAGEM 200 G. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE E CORANTE NATURAL DE URUCUM. ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM CARRO REFRIGERADO, CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA. EMBALAGEM: POTE DE 200GR. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 300**
ITEM 97 - MARGARINA 80% LIP COM SAL. EMBALAGEM DE 500 G. MARGARINA COM PELO MENOS 80% DE LIPÍDIOS, COM SAL. EM POTES DE PLÁSTICO, COMO POLIPROPILENO. VALOR NUTRICIONAL (POR PORÇÃO DE 10G): VCAL. – 59CAL CARB. – 0G GORDURA TOTAL – 6MG GORDURA SAT. – 2,4G SÓDIO – 50MG VIT. A – 45MG. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. (NÃO SERÃO ACEITOS CREME VEGETAL) EMBALAGEM DE 500 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 450**
ITEM 98 - MARGARINA 80% LIP SEM LASCTOSE (BALDE DE 15 KG). MARGARINA COM 80% DE GORDURA - SEM SAL, POSSUI SABOR E AROMA AMANTEIGADOS, CONSISTÊNCIA IDEAL PARA MANIPULAÇÃO, PROPORCIONANDO MACIEZ AO PRODUTO FINAL. COMPOSIÇÃO GORDURA COMPOSTA (ÓLEO DE SOJA*, ÓLEO DE PALMA, ESTEARINA DE PALMA E ÓLEO DE SOJA* INTERESTERIFICADO), ÁGUA, 15.000 U.I. DE VITAMINA "A" POR KG, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA* (INS 322), CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, ANTIOXIDANTE: BHT (INS 321), ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) E CORANTES: CORANTES NATURAIS DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100I). (*GENETICAMENTE MODIFICADOS A PARTIR DO AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU DELFTIA ACIDOVORAN E/OU STENOTROPHOMONAS MALTOPHILIA E /OU STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES E/OU ZEA MAYS). NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALERGICOS CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. BALDE DE 15 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. REFERÊNCIA COAMO. COM AMOSTRA. – BALDE – **QUANTIDADE: 10**

ITEM 99 - MARGARINA 80% LIP. BALDE DE 15 KG. MARGARINA COM PELO MENOS 80% DE LIPÍDIOS, COM SAL. EM POTES DE PLÁSTICO COMO POLIPROPILENO (BALDE DE 15 KG). VALOR NUTRICIONAL (POR PORÇÃO DE 10G): VCAL. – 59CAL CARB. – 0G GORDURA TOTAL – 6MG GORDURA SAT. – 2,4G SÓDIO – 50MG VIT. A – 45MG. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. (NÃO SERÃO ACEITOS CREME VEGETAL). BALDE – **QUANTIDADE: 30**
ITEM 100 - MASSA PARA LASANHA PRÉ-COZIDA (DIRETO AO FORNO) EMBALAGEM DE 200G. PRODUTO ELABORADO COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MANCHAS, ODORES RUINS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. APRESENTAR-SE EM LÂMINAS RETAS E FIRMES, SEM GRUDAR, EMBALADAS EM MATERIAL PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, ÍNTEGRA E ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, LOTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 200 G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. REFERÊNCIA: PETYBON OU SIMILAR. PCT – **QUANTIDADE: 500**
ITEM 101 - MASSA PARA SOPA TIPO "AVE MARIA". PACOTE DE 500G. COMPOSTA POR SÊMOLA E FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FÉCULA DE MANDIOCA OU CREME DE MILHO, E CORANTES NATURAIS (URUCUM E CÚRCUMA). EMBALAGEM COM 500 G, DEVE CONTER INFORMAÇÕES CONFORME NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES APÓS ENTREGA. PCT – **QUANTIDADE: 400**
ITEM 102 - MELHORADOR PARA PÃO. EMBALAGEM DE 20KG. MELHORADOR DE FARINHA, AMIDO DE MILHO (GENETICAMENTE MODIFICADO) E/OU FÉCULA DE MANDIOCA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LECITINA DE SOJA (PRODUZIDA A PARTIR DE SOJA GENETICAMENTE MODIFICADA) E AROMATIZANTES. CONTÉM: ESTABILIZANTE MONOOLEATO DE SORBITANA E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA ÁCIDO ASCÓRBICO E ENZIMAS ALFA AMILASE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM SACO OU CAIXA DE 20 KG. VALIDADE MÍNIMA 3 MESES. – UNID – **QUANTIDADE: 8**
ITEM 103 - MILHO PARA PIPOCA TIPO 1. PACOTE DE 500 G. GRÃOS LIMPOS, SECOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, INSETOS VIVOS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. COM GRÃOS ÍNTEGROS, TAMANHO UNIFORME, PRÓPRIOS PARA PIPOCA ESTOURAR DE FORMA EFICIENTE E SABOROSA. EMBALAGEM RESISTENTE DE 500G, COM INFORMAÇÕES CONFORME NORMAS DA ANVISA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 144**
ITEM 104 - MILHO VERDE EM CONSERVA. SACHÊ DE 170 G. VALOR NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 130G): VCAL. – 107KCAL, CARB. – 23G, PROT. – 2,7G, FIBRA ALIMENTAR -1,2G, GORDURA TOTAL - 0,7G.*VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. EMBALAGEM SACHÊ DE 170 GR. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SACHÊ – **QUANTIDADE: 1.000**
ITEM 105 - MISTURA PÃO FRANCÊS LONGA FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM RÁFIA DE 25 KG. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTES: ÉSTERES DE ÁCIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO E POLISORBATO 80 E MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO E AZODICARBONAMIDA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: RÁFIA 25KG INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PORÇÕES POR EMBALAGEM: CERCA DE 602, PORÇÃO: 42 G (4 COLHERES DE SOPA) SUFICIENTE PARA O PREPARO DE 1 UNIDADE DE PÃO FRANCÊS (50 G), NUTRIENTE 100 G** 42 G% VD*, VALOR ENERGÉTICO (KCAL)283, CARBOIDRATOS (G) 57, AÇÚCARES TOTAIS (G) 1,5, PROTEÍNAS (G)11, GORDURAS TOTAIS (G)0,9, GORDURAS SATURADAS (G)0,3, GORDURAS TRANS (G) 0, FIBRAS LIMENTARES (G)1,9, SÓDIO (MG)581. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 300**
ITEM 106 - NOZ MOSCADA MOÍDA. PACOTE DE 5 G. MOÍDA, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE,ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTES, ATÓXICO E INTACTO. PACOTE DE 5 G. PRAZO VALIDADE DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 107 - ÓLEO DE MILHO. GARRAFA PET DE 900 ML. ÓLEO REFINADO DE MILHO: COM ÔMEGA 6, – 0% GORDURA TRANS, SEM COLESTEROL, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE. 100% PURO ÓLEO DE MILHO REFINADO. EMBALAGEM DE GARRAFA PET DE 900 ML. PRAZO VALIDADE DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 30**
ITEM 108 - ÓLEO DE SOJA. GARRAFA PET DE 900 ML. VALOR NUTRICIONAL (POR 15 ML): VCAL. – 120CAL GORDURA TOTAL: 14G GORDURA SAT. – 2G GORDURA MONOINSATURADA – 4G GORDURA POLINSATURADA – 8G VIT. E – 2MG. *VD = VALORES DIÁRIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 2.400**
ITEM 109 - ORÉGANO DESIDRATADO. PACOTE DE 5G. CONSTITUÍDO DE FOLHAS ACOMPANHADAS OU NÃO DE PEQUENAS UNIDADES FLORAIS, SÃS, SECAS E LIMPAS. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, COM PESO DE 5 GR, CONTENDO AS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO ALIMENTO, MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, PRAZO DE VALIDADE DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 120**
ITEM 110 - OVOS BRANCOS "TIPO 3" (GRANDE) - EMBALAGEM DE 1 DÚZIA. DESCRIÇÃO COMPLETA: OVO BRANCO DE GALINHA, TIPO GRANDE, NÃO RESFRIADO, EMBALADOS DE 1 EM 1 DÚZIA, COM CASCAS ÍNTEGRAS, SEM RACHADURAS, SEM ODOR CARACTERÍSTICO E SEM SUJIDADES. EMBALAGENS APROPRIADAS ÍNTEGRAS COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO, COM REGISTRO DA SIF IMPRESSO NA EMBALAGEM. - DZ – **QUANTIDADE: 2.500**
ITEM 111 - PÁPRICA DOCE. PACOTE 30 GR. INGREDIENTES: PÁPRICA DESIDRATADA (PIMENTÃO). ALGUMAS MARCAS COMERCIAIS TAMBÉM PODEM ADICIONAR FARINHA DE MILHO, ÓLEO DE SOJA OU URUCUM PARA PADRONIZAR A COR E A TEXTURA. INTENSIDADE: SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, SUAVE E SEM ARDÊNCIA. ISENTA DE GLÚTEN. EMBALAGEM DE 30 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 100**
ITEM 112 - PINHÃO POR KG. PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, SEM MOFO. KG – **QUANTIDADE: 400**
ITEM 113 - POLVILHO AZEDO. PACOTE DE 500 G. POLVILHO AZEDO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, BEM VEDADA, COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS, DEVE POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE – TIPO 1: LIVRE DE SUJIDADES E IMPUREZAS. EMBALAGEM COM 500 G, COM INFORMAÇÕES CONFORME NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 250**
ITEM 114 - POLVILHO DOCE. PACOTE DE 500 G. POLVILHO DOCE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE, BEM VEDADA. EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMO DE 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT – **QUANTIDADE: 250**

ITEM 115 - QUEIJO MUÇARELA FATIADO. EMBALAGEM 150G. QUEIJO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, COM TEXTURA MACIA E FATIAS DE FÁCIL SEPARAÇÃO. COR BRANCO-CREME A AMARELADA, SABOR SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, PESANDO 150G. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO, CONFORME AS NORMAS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. REFERÊNCIA: ITALAC, ITAMBÉ, SADIA. – UNID – **QUANTIDADE: 100.**

ITEM 116 - QUEIJO MUÇARELA. PEÇA 4 KG. ELABORADO SOMENTE COM LEITE DE VACA, MASSA SEMIDURA, COR BRANCO-CREME HOMOGÊNEA, SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. RESFRIADO, EM PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 4 KG, DEVERÁ SER ENTREGUE EM PEÇAS NA EMBALAGEM ORIGINAL, GARANTINDO INTEGRIDADE ATÉ O CONSUMO, E COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA CONFORME NORMAS DA ANVISA COM REGISTRO SANITÁRIO (SIF, SISBI-POA, SISP, SIM OU EQUIVALENTE), CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIA. TRANSPORTE EM VEÍCULO FECHADO E ISOTÉRMICO, COM ENTREGADORES UNIFORMIZADOS. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 1.000**

ITEM 117 - QUEIJO PARMESÃO RALADO. PACOTE DE 50 G. QUEIJO RALADO, TIPO PARMESÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, RALADO FINO, SECO, SOLTO, SEM AGLOMERADOS OU UMIDADE, PACOTE (SACHÊ OU STAND-UP POUCH) EM PLÁSTICO APROPRIADO E INVIOLÁVEL COM PESO DE 50 GR, INFEDIENTES PRICIPAIS: QUEIJO PARMESÃO, ANTIAGLUTINANTE CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES (COMO ÁCIDO SÓRBICO E/OU NATAMICINA). DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE NA EMBALAGEM: NOME E PROCEDÊNCIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E SELO DO ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO (SIF OU EQUIVALENTE). VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – PCT – **QUANTIDADE: 250**

ITEM 118 - REQUEIJÃO CREMOSO. COPO DE 200 G. COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO, CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO. SEM ADIÇÃO DE AMIDO DE MILHO. POSSUIR SELO SIF. VALIDADE DO PRODUTO, QUE NÃO DEVE SER INFERIOR À 60 (TRINTA) DIAS À CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REFERÊNCIA: ITAMBÉ, COOPER RITA OU SIMILAR. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 1.500**

ITEM 119 - REQUEIJÃO SEM LACTOSE. COPO DE 200 G. REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMIDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OU COPO DE PLÁSTICO DE 200 À 250G, CONTENDO EM SUA EMBALAGEM A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, O REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE DO PRODUTO, QUE NÃO DEVE SER INFERIOR À 60 (TRINTA) DIAS À CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM AMOSTRA. – UNID – **QUANTIDADE: 250**

ITEM 120 - SAGU. PACOTE DE 500 G. PACOTE DE MÍNIMO 400G, GRUPO MANDIOCA, TIPO 1, CLASSE PÉROLA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 200**

ITEM 121 - SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 500 G. CLORETO DE SÓDIO CRISTALIZADO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, COM TEOR MÍNIMO DE 98,92% DE CLORETO DE SÓDIO SOBRE A SUBSTÂNCIA SECA, ADICIONADO DE ANTIUMECTANTE E IODO DE ACORDO COM OS LIMITES FIXADOS NA LEGISLAÇÃO PERTINENTE. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: UMIDADE: 0,200% P/P (MÁXIMO). IODO: TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20 MILIGRAMAS ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60 MILIGRAMAS DE IODO POR QUILOGRAMA DE PRODUTO. PACOTE DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 1.150**

ITEM 122 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL: SARDINHA, CONTENDO, SARDINHA, ÀGUA DE CONSTITUIÇÃO, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. EVISCERADA E DESCAMADA, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA, CABEÇA, PRÉ-COZIDA À BASE DE ÓLEO DE COMESTÍVEL COMO LÍQUIDO DE COBERTURA. NÃO DEVEM ESTAR AMASSADAS OU ENFERRUJADAS. DEVENDO CONTER EM SUAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 60G: VALOR ENERGÉTICO 110KCAL A 115KCAL, PROTEÍNAS 12G A 15G, GORDURAS TOTAIS 5G A 7G E SÓDIO 330MG A 335MG. EMBALAGEM LATAS COM NO MINIMO 125G PESO LÍQUIDO. LATA – **QUANTIDADE: 600**

ITEM 123 - SUCO 1L. SUCO NATURAL DE FRUTAS COM NÉCTAR DA FRUTA ÁGUA E AÇÚCAR. EMBALAGEM DE 01 LITRO. PRONTO PARA BEBER. O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO NO MOMENTO DA ENTREGA NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM. COM PADRÃO DE QUALIDADE SEMELHANTE ÀS MARCAS MAGUARY E DEL VALLE. SABORES DIVERSOS (ABACAXI, MARACUJÁ, GOIABA, PESSEGO, LARANJA, UVA OU MORANGO) A SER DEFINIDA PELO SETOR SOLICITANTE E INFORMADA NA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO. EMBALAGEM CAIXA TETRAPACK 1L. UM – **QUANTIDADE: 650**

ITEM 124 - SUCO DE FRUTA (200ML COM CANUDO) SABORES DIVERSOS: (ABACAXI, MARACUJÁ, GOIABA, PÊSSEGO, LARANJA, UVA, MORANGO, MAÇÃ). COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO DA FRUTA, NA CONCENTRAÇÃO NATURAL, COM QUALIDADE DO LÍQUIDO OBTIDO DA FRUTA MADURA E SAUDÁVEL, SEM DILUIÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU SÓLIDOS SOLÚVEIS, POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PARASITAS, LEVEDURAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE INDIQUEM MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO. NÃO PODERÁ CONTER CORANTES DE QUALQUER NATUREZA. DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS E AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS. VALIDADE: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 800**

ITEM 125 - SUCO DE SOJA INDUSTRIALIZADO (200ML COM CANUDO) - SABORES DIVERSOS (ABACAXI, MARACUJÁ, GOIABA, PÊSSEGO, LARANJA, UVA, MORANGO, MAÇÃ) INGREDIENTES: ÁGUA, EXTRATO DE SOJA, AÇÚCAR, SUCO CONCENTRADO OU POLPA DE FRUTA, ESTABILIZANTES, AROMATIZANTES, CORANTES NATURAIS, ACIDULANTES, ANTIOXIDANTES, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LEI, E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO AS VITAMINAS A, C, D, E, E PODERÁ CONTER OUTRAS VITAMINAS PERMITIDAS POR LEI. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA COM DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MS. TETRA PARK COM 200 ML. VALIDADE: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – UNID – **QUANTIDADE: 400**

ITEM 126 - TEMPERO COMPLETO, EMBALAGEM POTE DE 300G. – POTE – **QUANTIDADE: 600**

ITEM 127 - TRIGO PARA KIBE. PACOTE DE 500G. DEFINIÇÃO: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE GRÃOS PROCESSADOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L. E/OU OUTRAS ESPÉCIES DE GÊNERO TRITICUM). ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; NÃO DEVERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. LIVRE DE MOFO E FERMENTAÇÃO. CARACTERÍSTICA FISICO-QUIMICA: UMIDADE MÁXIMA: 14%. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LACRADO POR TERMOSOLDAGEM E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 500 G. VALIDADE: 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 400**

ITEM 128 - UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE. PACOTE DE 200G. PRODUTO SEM SEMENTES, SEM MANCHAS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 25%. EMBALAGEM RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA CONFORME NORMAS DA ANVISA. PACOTE DE 200G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. – PCT – **QUANTIDADE: 24**
ITEM 129 - VINAGRE DE ÁLCOOL. EMBALAGEM PET DE 750 ML. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA E CONSERVADOR INS 224. ACIDEZ 4,0%. SEM GLÚTEN. REFERÊNCIA: CASTELO OU SIMILAR. GARRAFA DE 750 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. UNID – **QUANTIDADE: 330**

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso VI, c/c art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021; arts. 45 a 51 do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

Para fins de planejamento da presente contratação, foi considerada como referência a contratação anterior realizada por meio do **Pregão Eletrônico nº 39/2025 – Processo nº 160/2025**, em razão da similaridade do objeto e das condições de fornecimento.

Considerando a evolução dos quantitativos estimados, as alterações nas especificações dos produtos, as variações de mercado e os demais fatores econômicos ocorridos desde a contratação anterior, o valor anteriormente contratado será utilizado apenas como **referência histórica**, não constituindo parâmetro definitivo para a estimativa da presente contratação.

O valor estimado da presente contratação será apurado mediante **nova pesquisa de preços**, realizada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 2.697/2024 e demais normas aplicáveis, utilizando-se fontes e parâmetros admitidos pela legislação vigente.

O resultado da pesquisa de preços, acompanhado da respectiva memória de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, será formalmente juntado aos autos do processo administrativo e servirá de base para a definição do valor estimado da contratação e para a análise da vantajosidade das propostas.

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A solução consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão, na forma eletrônica**, por meio do **Sistema de Registro de Preços – SRP**, visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e demais unidades administrativas do Município de Santo Antônio do Pinhal.

A contratação permitirá o fornecimento dos produtos de forma parcelada e conforme a demanda efetiva da Administração, possibilitando o abastecimento regular dos setores e contribuindo para a continuidade das atividades desenvolvidas pelo Município.

Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com as especificações técnicas definidas no Termo de Referência, observando os padrões de qualidade, prazo de validade, acondicionamento, transporte, conservação e demais exigências sanitárias e regulamentares aplicáveis.

A solução compreende, ainda, o transporte, a carga, a descarga e a entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração, conforme as respectivas Solicitações de Fornecimento e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

Benefícios da solução

- Atendimento das demandas das Secretarias Municipais e demais unidades administrativas;

- Maior flexibilidade para realização das aquisições conforme a demanda efetiva;
- Redução da necessidade de formação de grandes estoques;
- Redução de perdas e desperdícios decorrentes de aquisições superiores à necessidade;
- Melhor planejamento e racionalização das aquisições;
- Ampliação da competitividade entre os fornecedores;
- Busca pela economicidade e pela obtenção da proposta mais vantajosa;
- Atendimento aos requisitos de qualidade e segurança dos gêneros alimentícios estabelecidos na contratação.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso VIII, c/c art. 40, § 1º, incisos IV e V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O objeto é tecnicamente divisível, sendo possível a contratação por itens, sem prejuízo da execução e do atendimento das necessidades da Administração.

O parcelamento por item amplia a competitividade, possibilita a participação de maior número de fornecedores, inclusive aqueles especializados no fornecimento de determinados gêneros alimentícios, e contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Além disso, os produtos possuem características distintas e podem ser fornecidos de forma independente, sem comprometer a execução do objeto ou a qualidade do fornecimento.

A adoção do julgamento por **menor preço por item** também evita a concentração desnecessária do objeto em um único fornecedor, permitindo que cada item seja adjudicado ao licitante que apresentar a proposta mais vantajosa, observadas as condições e especificações estabelecidas no instrumento convocatório.

Dessa forma, considerando a divisibilidade do objeto, as características distintas dos produtos e a necessidade de ampliar a competitividade, **o julgamento será realizado pelo critério de menor preço por item**.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes cuja execução seja necessária para viabilizar a presente contratação.

A presente contratação, entretanto, está diretamente relacionada às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais e demais unidades administrativas, especialmente à alimentação escolar, aos programas sociais e às demais ações institucionais que demandam o fornecimento de gêneros alimentícios.

Não há, portanto, outra contratação que precise ser realizada previamente ou de forma concomitante para que a presente solução possa ser executada.

14. GERENCIAMENTO DE RISCOS

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, c/c art. 25, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021; art. 44 do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

A presente contratação envolve riscos inerentes ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das Secretarias Municipais e demais unidades administrativas. Considerando a essencialidade dos produtos para o desenvolvimento das atividades administrativas e, especialmente, para o atendimento da alimentação escolar e demais demandas institucionais, foram identificados os principais riscos relacionados à contratação, bem como as respectivas medidas preventivas e mitigadoras.

O gerenciamento dos riscos tem por objetivo antecipar situações que possam comprometer o adequado fornecimento dos produtos, a qualidade dos gêneros alimentícios, o cumprimento dos prazos de entrega e a continuidade do abastecimento, estabelecendo medidas destinadas à prevenção, ao monitoramento e à mitigação dos riscos identificados.

Os riscos identificados e as respectivas medidas de tratamento encontram-se apresentados a seguir:

RISCO IDENTIFICADO	POSSÍVEIS IMPACTOS	MEDIDAS PREVENTIVAS/MITIGADORAS
Atraso na entrega dos produtos	Desabastecimento das unidades e comprometimento das atividades administrativas e da alimentação escolar	Estabelecimento de prazo de entrega, acompanhamento pela fiscalização e aplicação de sanções em caso de descumprimento
Entrega de produtos em desacordo com as especificações	Prejuízo à qualidade dos produtos recebidos e necessidade de substituição	Definição detalhada das especificações no Termo de Referência e conferência no recebimento
Entrega de produtos com prazo de validade insuficiente	Perdas de materiais e comprometimento do consumo seguro	Exigência de prazo mínimo de validade e conferência pela fiscalização
Oscilação de preços de mercado durante a vigência da Ata	Redução do interesse do fornecedor em manter os preços registrados	Pesquisa de preços adequada, gestão da Ata e observância das hipóteses legais de revisão de preços
Fornecedor deixar de atender às solicitações de fornecimento	Risco de desabastecimento e interrupção do atendimento das unidades	Aplicação das penalidades previstas, convocação dos remanescentes e adoção das medidas previstas na legislação
Entrega de produtos deteriorados, avariados ou com embalagens violadas	Risco à saúde dos usuários e prejuízo ao interesse público	Inspeção dos produtos no recebimento e substituição imediata dos itens recusados
Descumprimento das normas sanitárias	Riscos à saúde pública e responsabilização da Administração	Exigência de regularidade sanitária da empresa e observância das normas dos órgãos competentes
Falhas na logística de distribuição	Atrasos e entregas em locais incorretos	Planejamento das entregas, definição prévia dos locais de recebimento e acompanhamento pelos fiscais responsáveis

Considerando as medidas preventivas e mitigadoras previstas, conclui-se que os riscos identificados são administráveis e compatíveis com a natureza da contratação, não representando impedimento para sua realização.

15. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Fundamento legal: Art. 12, VII, c/c art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021; arts. 3º a 6º do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA vigente, estando alinhada aos instrumentos de planejamento administrativo e orçamentário do Município.

A aquisição dos produtos contribui para a manutenção das atividades desenvolvidas pelos diversos setores da Administração, especialmente no que se refere à alimentação escolar e às demais demandas institucionais que dependem do fornecimento de gêneros alimentícios.

A solução proposta mostra-se compatível com os objetivos de eficiência administrativa, economicidade, continuidade dos serviços públicos e adequada gestão dos recursos públicos, em observância aos princípios previstos no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação deverá observar os instrumentos de planejamento vigentes do Município, inclusive o **Plano de Contratações Anual – PCA, quando existente e aplicável**, bem como as disposições constantes dos instrumentos de planejamento orçamentário municipal.

As despesas decorrentes das futuras contratações correrão por conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento de cada exercício financeiro, observadas as regras aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços, sendo a indicação da dotação e a emissão do respectivo empenho realizadas quando da efetiva contratação, conforme a necessidade da Secretaria requisitante.

Dessa forma, verifica-se que a contratação pretendida está alinhada às necessidades institucionais da Administração Municipal e aos objetivos de interesse público que fundamentam sua realização.

Plano de Contratações Anual – PCA	A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA vigente.
Elemento de Despesa	3.3.90.30.0 – Material de Consumo

16. MODALIDADE E FORMA DE CONTRATAÇÃO

Fundamento legal: Art. 28, I; 55 e 56 da Lei Federal nº 14.133/2021; art. 55 do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

Modalidade	**Pregão**, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de **bens comuns**, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.
Forma	**Eletrônica**, mediante Pregão Eletrônico, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável, visando ampliar a competitividade, a transparência e a eficiência do procedimento.
Critério de Julgamento	**Menor preço por item**, nos termos do art. 34 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a divisibilidade do objeto e a possibilidade de fornecimento independente dos gêneros alimentícios.
Modo de Disputa	**Aberto**, nos termos do art. 56, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme definido no instrumento convocatório.
Instrumento	**Sistema de Registro de Preços – SRP**, com formalização por meio de Ata de Registro de Preços, considerando a necessidade de aquisições parceladas e

	conforme a demanda da Administração.

17. RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento adequado e regular de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das Secretarias Municipais e demais unidades da Administração Pública, garantindo a disponibilidade dos produtos necessários ao desenvolvimento das atividades institucionais durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Busca-se, por meio da adoção do Sistema de Registro de Preços, promover maior eficiência no planejamento das aquisições, racionalização dos recursos públicos e agilidade no atendimento das demandas dos setores requisitantes, possibilitando o fornecimento parcelado dos produtos conforme a necessidade efetiva da Administração.

A contratação pretende alcançar os seguintes resultados:

- Garantir o abastecimento adequado de gêneros alimentícios às Secretarias Municipais e demais unidades administrativas;
- Assegurar a disponibilidade dos produtos necessários ao desenvolvimento das atividades institucionais, reduzindo o risco de interrupções decorrentes de desabastecimento;
- Promover a aquisição de produtos que atendam aos padrões de qualidade e às exigências sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis;
- Melhorar a gestão dos estoques, reduzindo perdas, desperdícios e aquisições em quantidades incompatíveis com a demanda efetiva;
- Promover a economicidade na utilização dos recursos públicos, mediante procedimento licitatório competitivo e seleção das propostas mais vantajosas para a Administração;
- Permitir aquisições parceladas e sob demanda, adequando o fornecimento às necessidades efetivas de consumo dos diversos setores municipais;
- Ampliar o controle e a fiscalização dos produtos fornecidos, verificando sua conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- Contribuir para o cumprimento dos prazos de entrega estabelecidos, de modo a reduzir riscos de desabastecimento;
- Promover maior eficiência administrativa, reduzindo a necessidade de realização de procedimentos licitatórios sucessivos para aquisições do mesmo objeto durante a vigência da Ata;
- Atender aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, interesse público e desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

RESULTADO PRETENDIDO	INDICADOR
Continuidade do abastecimento	Percentual de solicitações atendidas integralmente
Cumprimento dos prazos de entrega	Percentual de entregas realizadas dentro do prazo estabelecido
Qualidade dos produtos fornecidos	Percentual de produtos aceitos sem necessidade de substituição
Eficiência da gestão dos estoques	Número de ocorrências de desabastecimento ou excesso de estoque
Economicidade da contratação	Compatibilidade dos preços contratados com os preços de mercado

Regularidade do fornecimento	Número de ocorrências de atraso ou descumprimento contratual
Atendimento das demandas das Secretarias	Percentual de solicitações atendidas conforme requisitado
Efetividade da fiscalização	Percentual de entregas conferidas e atestadas pela fiscalização

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione abastecimento regular, qualidade dos produtos, eficiência operacional, economicidade e adequado atendimento das necessidades da Administração Municipal, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos e para o melhor aproveitamento dos recursos públicos.

19. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/2021; art. 29 a 34 do Decreto Municipal nº 2.697/2024.

Para fins de acompanhamento e fiscalização, indicam-se os servidores a seguir (a serem formalmente designados pelo Prefeito Municipal):

Gestor do Contrato	Vitória Mariana de Souza Rosa - Assistente de Administração
Fiscal do Contrato	Camila de Oliveira G. Paiva - Nutricionista
Substituto do Fiscal	Márcia Aparecida da Silva Gonçalves – Assessora de Políticas Governamentais

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, deverão ser observadas as seguintes etapas e providências:

- **Verificação do alinhamento da contratação aos instrumentos de planejamento vigentes**, inclusive ao Plano de Contratações Anual – PCA, quando existente e aplicável;
- **Conclusão da fase preparatória da contratação**, com a elaboração e aprovação do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, minuta do edital, minuta da Ata de Registro de Preços e demais documentos necessários;
- **Verificação da disponibilidade orçamentária**, quando exigível, observadas as disposições aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços, considerando que a indicação detalhada da dotação orçamentária e a emissão do respectivo empenho ocorrerão por ocasião das contratações decorrentes da Ata, conforme a necessidade da Administração;
- **Designação do Pregoeiro e da equipe de apoio**, ou dos agentes responsáveis pela condução do certame, pela autoridade competente, nos termos da legislação vigente;
- **Encaminhamento do processo à Procuradoria Jurídica para análise prévia de legalidade**, conforme as disposições da legislação municipal aplicável;
- **Atendimento aos apontamentos e recomendações constantes do parecer jurídico**, quando houver;
- **Autorização da abertura do procedimento licitatório pela autoridade competente**;
- **Publicação e divulgação do edital e de seus anexos nos meios legalmente exigidos**, inclusive no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no sítio oficial do Município, quando aplicável;
- **Análise e resposta aos eventuais pedidos de esclarecimento e impugnações apresentados**, observados os prazos e procedimentos previstos no instrumento convocatório;

- **Realização do procedimento licitatório**, incluindo as etapas de apresentação e julgamento das propostas, fase de lances, análise da habilitação, análise das amostras quando exigidas, julgamento de eventuais recursos, adjudicação e homologação;
- **Convocação do(s) licitante(s) vencedor(es) para assinatura da Ata de Registro de Preços**, observadas as condições estabelecidas no edital;
- **Publicação da Ata de Registro de Preços no PNCP**, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis, para fins de eficácia;
- **Durante a vigência da Ata, emissão das respectivas Solicitações de Fornecimento e adoção das providências orçamentárias e financeiras necessárias às contratações efetivamente realizadas**, conforme a demanda de cada Secretaria ou unidade requisitante.

20. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso XII, c/c art. 11, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A aquisição de gêneros alimentícios pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente à produção, ao transporte, ao armazenamento, ao acondicionamento e ao descarte dos produtos e de suas embalagens. Embora se trate, em sua maioria, de impactos indiretos, deverão ser adotadas medidas compatíveis com a natureza do objeto, visando à redução dos efeitos ambientais decorrentes da contratação.

Dentre os principais impactos ambientais identificados, destacam-se:

- Geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens plásticas, metálicas, de papelão, vidro e demais materiais utilizados no acondicionamento dos produtos;
- Emissão de gases poluentes decorrentes das atividades de transporte e distribuição dos gêneros alimentícios até os locais de entrega;
- Possibilidade de desperdício de alimentos em decorrência de armazenamento inadequado, avarias, vencimento ou aquisição em quantidade superior à demanda efetiva;
- Consumo de recursos naturais empregados nos processos produtivos, industriais e logísticos relacionados aos gêneros alimentícios;
- Geração de resíduos orgânicos decorrentes do preparo e consumo dos alimentos pelas unidades atendidas.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

- Planejamento adequado das aquisições, visando compatibilizar os quantitativos estimados com a demanda efetiva da Administração e reduzir perdas e desperdícios;
- Quando disponíveis no mercado e compatíveis com as características dos produtos, utilização de embalagens recicláveis ou recicladas, sem prejuízo da qualidade, segurança e competitividade da contratação;
- Recebimento e armazenamento adequados dos produtos, observando as condições de conservação, prazo de validade e integridade das embalagens;
- Adoção de práticas que minimizem perdas e desperdícios durante a distribuição, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios;
- Destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados, em conformidade com a legislação ambiental vigente e com as políticas municipais de gestão de resíduos sólidos;
- Observância, pelos fornecedores, das normas ambientais e sanitárias aplicáveis às atividades de produção, armazenamento, transporte e comercialização dos gêneros alimentícios.

Diante das características do objeto, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são predominantemente indiretos e de baixo potencial, podendo ser mitigados por meio de planejamento

adequado das aquisições, correto armazenamento e transporte dos produtos, fiscalização do fornecimento e adoção de práticas sustentáveis compatíveis com o objeto, em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

21. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Fundamento legal: Art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Esta Equipe de Planejamento declara que:

[X] É VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

[ ] É INVIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

A presente contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional, econômico, orçamentário e ambiental, considerando a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das Secretarias Municipais e demais unidades da Administração Pública.

Sob o aspecto técnico, verifica-se a existência de oferta de fornecedores aptos a atender ao objeto pretendido, tratando-se de bens comuns, amplamente comercializados no mercado, cujas especificações podem ser definidas de forma objetiva, possibilitando a participação de diferentes fornecedores e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Quanto à viabilidade operacional, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza parcelada e variável da demanda, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme as necessidades efetivas dos setores requisitantes durante a vigência da Ata, reduzindo a necessidade de formação de estoques excessivos e contribuindo para a redução de perdas e desperdícios.

Sob o aspecto econômico, a realização de procedimento licitatório na modalidade **Pregão, na forma eletrônica**, com critério de julgamento pelo **menor preço por item**, favorece a ampliação da competitividade e possibilita a obtenção de propostas compatíveis com os preços praticados no mercado, contribuindo para a economicidade da contratação.

No aspecto orçamentário, a contratação deverá observar os instrumentos de planejamento e as dotações orçamentárias próprias das unidades requisitantes, sendo a indicação detalhada da dotação e a emissão dos respectivos empenhos realizadas por ocasião das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, conforme a necessidade da Administração e observadas as normas aplicáveis à execução orçamentária.

Em relação aos aspectos ambientais, os impactos decorrentes da contratação são predominantemente indiretos e de baixo potencial, podendo ser mitigados mediante planejamento adequado das aquisições, controle dos estoques, redução de perdas e desperdícios, adequado armazenamento dos produtos e destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados.

Além disso, a contratação contribuirá para a manutenção das atividades desenvolvidas pelos diversos setores da Administração Municipal, proporcionando o abastecimento adequado dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas institucionais, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, interesse público e desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Dessa forma, considerando a necessidade da contratação, a existência de solução disponível no mercado, a adequação do modelo de contratação adotado, a compatibilidade com o planejamento administrativo e a disponibilidade de meios para sua execução e fiscalização, **conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente adequada, operacionalmente possível, economicamente viável e ambientalmente adequada, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório.**

Santo Antônio do Pinhal, 17 de agosto de 2026.

Márcia Aparecida da Silva Gonçalves
Assessora de Políticas Governamentais
Secretaria Municipal de Educação