

Estudo Técnico Preliminar 28/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 650/2024-CF

2. Descrição da necessidade

O presente estudo técnico preliminar tem em vista a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, para uso no Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca - FCHS UNESP

O Restaurante Universitário têm por objetivo o preparo e fornecimento, de refeições subsidiadas e nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e valor nutricional adequado, proporcionando segurança alimentar a Comunidade Acadêmica.

O Restaurante Universitário desempenha um papel crucial ao fornecer acesso a uma alimentação de qualidade, atendendo uma necessidade para a sobrevivência. Além disso, ele contribui significativamente para a manutenção da saúde, promovendo bem-estar, melhorando o desempenho acadêmico e redução da evasão escolar. Dessa forma, o restaurante propicia condições favoráveis para a Permanência Estudantil e demais membros da Comunidade Acadêmica da FCHS.

Os gêneros alimentícios não perecíveis, são fundamentais na dieta humana e devem integrar o cardápio cotidiano. Tanto as cereais, grãos quanto os enlatados possuem excelente valor nutricional, fornecendo todos os aminoácidos essenciais ao corpo humano. Além disso, são ricas em minerais como ferro, zinco, potássio, cobre e fósforo, e das vitaminas do complexo B (B3, B5 e B6).

A aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis visa suprir a demanda por alimentos necessários para a produção de refeições e atendimento a Comunidade Acadêmica, sendo de suma importância para o funcionamento do Restaurante Universitário. Esses itens garantem uma composição harmoniosa e nutricionalmente adequada das refeições oferecidas.

A aquisição dos materiais de higiene, limpeza e descartáveis são necessários para atender demanda cotidiana visando garantir o ressuprimento dos estoques para fins de atendimento às necessidades institucionais, com o fim de suprir as demandas correntes, possibilitando o adequado funcionamento das atividades da Unidade que compreendem atividades de Ensino Superior, Pesquisa, Permanência e Extensão.

Salientamos ainda que há necessidade de atender o interesse público no que se refere às medidas voltadas à contribuição para preservação da higiene, limpeza, saneamento que reflete diretamente na saúde e salubridade das atividades realizadas pelos servidores, discentes, colaboradores, visitantes e público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO	Gilvan Mendes de Souza - Supervisor Técnico de Seção
SEÇÃO TÉCNICA DE MATERIAIS	Cristiano Assis Bonifácio - Assistente Administrativo II
CENTRO DE CONVIVÊNCIA INFANTIL	Leandro Carloni - Supervisor de Seção

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. ENTREGA

O fornecedor deverá corresponder aos seguintes requisitos:

- Todos os produtos solicitados deverão ser de primeira qualidade.
- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade. O fornecimento será aceito, caso os itens satisfaçam as exigências e rejeitado em caso contrário;
- No momento da entrega, os produtos devem estar em condições íntegras e apresentar qualidade apropriada ao tipo de material, embalados na embalagem original do fabricante, garantindo a proteção e a integridade do produto.
- Substituir, no prazo máximo de 2 (dias) dias a partir da data de notificação, os produtos entregues que se apresentarem impróprios para consumo ou em desacordo com o Edital.
- Registro na ANVISA (Decreto-Lei no 986/1969) e legislação sanitária correlata.

IMPORTANTE: Os produtos entregues, no momento da contratação, devem corresponder às especificações apresentadas na proposta, tanto em suas características quanto em seu padrão de qualidade, sob pena de rescisão contratual e aplicação das penalidades cabíveis.

O prazo de entrega dos bens será de até 10 (dez) dias contados do recebimento/aceitação da Nota de Empenho. Os itens deverão ser entregues parceladamente conforme solicitação.

Os alimentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências Humanas e Sociais de Franca, situada na Avenida Eufrásia Monteiro Petráglio, 900, na cidade de Franca-SP.

As entregas ocorrerão até duas vezes por mês, de segunda a sexta-feira.

O horário de recebimento dos itens será de segunda a sexta-feira das 08h às 10h30 e das 14h às 16h.

No momento do recebimento dos bens será analisada a adequabilidade às normas de higiene e segurança alimentar, considerando os seguintes aspectos:

- data de fabricação e validade de cada produto;
- condições das embalagens, que devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Esses não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
- condições do entregador, que deve estar com uniforme adequado e limpo, avental, sapato fechado, proteção para o cabelo ou mãos (rede, gorro ou luvas), quando necessário;
- rotulagem, na qual deve constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); e
- temperaturas, as quais devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento; e
- Alvará do veículo de transporte.

1.2. ORDEM DE RECEBIMENTO

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, preferir a seguinte ordem de recebimento:

- 1º) alimentos perecíveis resfriados ou refrigerados;
- 2º) alimentos perecíveis congelados;
- 3º) alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente; e
- 4º) alimentos não-perecíveis.

1.3. CONTROLE

Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, por laboratório próprio ou terceirizado;

Sempre que possível, é importante proceder a uma avaliação das condições operacionais dos estabelecimentos dos fornecedores de matérias-primas, produtos semi-elaborados ou produtos prontos, por meio de visita técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores;

Fazer avaliação sensorial (características organolépticas, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e cinestesia). Essa avaliação deve estar baseada nos critérios definidos pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 12806 – 02/93) e, de uma maneira geral, poderá ser efetuada como a seguir descrito:

A Contratada deverá efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e locais constantes no Estudo Técnico Preliminar, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade; e deverá substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Estudo, o objeto com avarias ou defeitos;

2. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01/2010, o fornecedor deverá, no que couber:

Preferencialmente, fornecer os produtos, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, que não comprometam a qualidade e a segurança alimentar dos produtos, para garantir a máxima proteção e higiene durante o transporte e o armazenamento.

Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

3. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Sempre que forem aplicáveis, serão exigidos dos produtos a serem fornecidos: selo do Serviço de Inspeção Federal – SIF:

- a) Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- b) Registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA; e
- c) Selo do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO.

Além disso, deverão ser observadas os regulamentos emitidos pelos Órgãos Competentes:

- a) ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária:
 - a.1) RDC nº 40, de 2001 - Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados;
 - a.2) RDC nº 274, de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo;
 - a.3) RDC 270 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.
- b) MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:
 - b.1) Decreto nº9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

5. Levantamento de Mercado

A partir dos resultados da pesquisa de mercado e considerando a natureza do objeto, conclui-se que os itens possuem alta oferta no mercado regional, com ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais relacionados, uma vez que suas aquisições são frequentes em órgãos públicos e, por serem itens de uso comum e de natureza simples, não se vislumbra inovações mercadológicas capazes de substituí-los ou alternativas aplicáveis.

A aquisição dos gêneros alimentícios por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) é considerada econômica e logisticamente mais vantajosa para a Administração, visto que proporciona celeridade nas contratações futuras, redução no número de procedimentos licitatórios e aumento na eficiência administrativa.

Tendo em vista que a Faculdade de Ciências Humanas e Sociais dispõe de equipe especializada, equipamentos e instalações completas para a produção de refeições, as outras alternativas de terceirização ou aquisição de refeições prontas não são viáveis.

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição ocorrerá por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preço e o critério de julgamento da proposta será o de menor preço por item.

Essa é a solução que melhor atende aos interesses da Administração, sendo uma maneira mais eficiente e vantajosa, por se tratarem de itens comuns, com entrega parcelada e tendo em vista a impossibilidade de definir previamente a demanda exata dos gêneros alimentícios para atendimento do Restaurante Universitário.

A aquisição se dará por meio da emissão nota de empenho, na totalidade dos quantitativos semanais, quinzenais ou mensais, conforme cronograma do Supervisor da Seção Técnica de Nutrição, considerado o cardápio da planejado.

Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente, às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

Os alimentos deverão ser entregues no Restaurante Universitário, em até 10 (dez) dias após a emissão da nota de empenho expedida pelo referido setor, no turno da manhã (08h às 10h30) e turno da tarde (14h às 16h), conforme a demanda.

Os gêneros alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, seguindo as especificações do Termo de Referência.

A pontualidade na entrega das mercadorias para o Restaurante Universitário está vinculada ao cumprimento do planejamento do cardápio. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

Todo fornecimento deverá vir acompanhado de nota fiscal contendo os produtos entregues, bem como o peso/quantitativo de cada produto - conforme unidade de recebimento, devendo uma via ser entregue ao servidor designado para recebimento do produto no Restaurante Universitário

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade solicitada considera o número médio de refeições ofertadas para o período: 550 almoços e 550 Jantares no Restaurante Universitário.

A quantidade solicitada visa atender o período de fevereiro a dezembro, correspondendo ao atendimento do calendário letivo de 2024 e 2025. Também foi considerada a média de consumo e aquisição nos anos anteriores.

É importante frisar que, através da compra por Ata de Registro de Preços, não necessariamente todas as quantidades estimadas em ata serão de fato consumidas. Ela funciona de forma que tenhamos os itens disponíveis para compra de acordo com as necessidades da Administração. Dessa maneira, é possível atender à eventuais demandas extras que venham a surgir.

De acordo com as informações acima, foi feita uma estimativa para o novo processo de licitação, conforme quadro das quantidades a serem contratadas abaixo:

Item	Descrição	CATMAT	Quantidade média estimada	Unidade
1	Açúcar cristal superior (embalagem de 5kg). Especificação técnica: Açúcar; cristal; obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar; com aspecto, cor e odor característicos e sabor doce; não podendo apresentar mal estado de conservação, alta umidade, presença de insetos ou detritos e odor estranho; embalagem primaria plástica atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar	603269	300	Pacote 5kg

	de acordo com a resolução RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pela ANVISA;			
2	Ameixa preta seca, sem caroço. Especificação técnica: Ameixa preta seca; inteira, sem caroço; livre de fermentações ou manchas; apresentando umidade máxima de 25%; embalagem primária saco plástico atóxico e hermeticamente fechado; embalagem secundária caixa de papelão; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	474374	100	Quilograma
3	Amendoim torrado, sem pele, sem sal. Especificação técnica: Amendoim; torrado; sem pele, sem sal; constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades e outros materiais estranhos; validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalagem primária saco plástico incolor, transparente e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 147/87(mapa), RDC 07/11, RDC 272/05, RDC 172/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	464539	100	Quilograma
4	Amido de milho (tipo maisena). Especificação técnica: Amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 10 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem primária plástica, flexível, termosselada, pesando entre 1kg e 5kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçado, pesando de 20 a 30kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC número 263 de 22/09/05 ANVISA e alterações posteriores;	467050	400	Quilograma
5	Arroz agulhinha tipo 1, em pacotes de 5Kg cada. Especificação técnica: Arroz; agulhinha; grupo beneficiado, subgrupo polido, tipo 1, classe longo fino; constituído de grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos para este subgrupo; isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas; embalagem primária saco plástico atóxico e hermeticamente fechado, com validade mínima de 05 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 06/09 do mapa, RDC 14/14, RDC 259/02 e RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos, determinados pelo mapa e ANVISA. obs.: o arroz deve apresentar o mesmo rendimento que	458906	10.000	Pacote 5kg

	marcas já utilizadas no restaurante universitário: São Lucas Premium; Panela de Ferro; Capitólio e Empório São João.			
6	Arroz integral, subgrupo longo fino, tipo 1. Especificação técnica: Arroz; integral; grupo beneficiado, subgrupo arroz integral, classe longo fino, tipo 1; grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%, obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas, grãos mofados, ardidos e enegrecidos para este subgrupo; isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas; embalagem primária saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, com validade mínima de 08 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 06/09 do mapa, RDC 14/14, RDC 259/02 e RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	474371	3.000	Quilograma
7	Azeite de oliva, extra virgem (embalagem 500ml) Especificação técnica: Azeite de oliva, extra virgem, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, aparência transparente levemente amarelada, cheiro característico, sem apresentar cheiro forte ou outras substâncias tanto frio quanto aquecido, embalado em frasco com 500 mililitros, sem amassadura, ferrugem ou abaulamento; com validade mínima de 07 meses; a embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	478822	180	Frasco 500ml
8	Azeitonas em conserva, verde, fatiada, sem caroço (embalagem de 2kg). Especificação técnica: Azeitona em conserva; verde; fatiada e sem caroço; imersa em salmoura; com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades e manchas visíveis; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 12 meses na data da entrega.	459638	200	Balde 2kg
9	Bananada açucarada em barras; embalada individualmente – 30 g cada. Especificação técnica: Doce; em barra; sabor bananada; composto exclusivamente de banana, açúcar; pectina cítrica e ácido cítrico; com consistência em ponto de corte; sabor e odor característico; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalado individualmente de forma atóxica, lacrado, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; acondicionada em caixa de papelão; com validade de 11 meses (mínima) na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e	462647	800	Quilograma

	RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;			
10	Bananada cremosa. Especificação técnica: Doce cremoso; sabor bananada; composto de banana, açúcar cristal, conservante; com consistência cremosa, cor acastanhada, sabor e odor característico; isento de sujidades e materiais estranhos; sem adição de amido de milho ou similar ; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; com validade de 240 dias na data da fabricação e 192 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462664	600	Quilograma
11	Batata desidratada em flocos. Especificação técnica: Batata desidratada em flocos; obtida pela desidratação ou liofilização; para o preparo de purê; adição de água, margarina e sal; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalada em saco de polietileno atóxico, leitoso; acondicionada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	459078	100	Quilograma
12	Batata frita processada; tipo palha. Especificação técnica: Batata frita processada; tipo palha; sabor natural; composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária filme laminado Bopp, atóxico e lacrado; com validade mínima de 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463707	3.000	Quilograma
13	Café em Grãos (embalagem de 1kg). Especificação técnica: Café em grão especial gourmet; torrado em grãos uniformes, constituído com grãos arábicos 100%, isento de grãos pretos/ verdes/ ardidos ou preto/ verde/ fermentados; aroma e sabor característicos do produto; obter em análise sensorial da bebida Nota de Qualidade Global mínima de 7,30 pontos, a ser realizada por equipe composta por servidores desta unidade, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global; prazo mínimo de validade na data da entrega de 6 meses, em consonância com as Normas da Anvisa vigentes. Acondicionamento/Unidade de Fornecimento: pacote com 1 kg. -O produto deve ser compatível para a utilização no	463572	250	Quilograma

	seguinte equipamento: Máquina de café Expressione Orion. - Qualquer dano causado à máquina de café em virtude da qualidade dos grãos fornecidos (presença de impurezas, cascas ou pedras; nível de umidade e torrefação inadequados, etc) será de inteira responsabilidade da contratada, que arcará com todos os custos decorrentes para sua manutenção.			
14	Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade (embalagem de 500g). Com as seguintes características: 1.2. Café torrado e moído, tipo Superior, com certificação ABIC de pureza e qualidade, nas seguintes características: 1.3. Espécie 100% arábica: Café Superior Nota de QG (Qualidade Global) $\geq 6,0$; 1.4. Bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; 1.5. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro ou Almofada, em pacotes de 500 gramas; 1.6. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 5, da COB - Classificação; 1.7. Características físicas: grãos torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; 1.8. Granulometria (moagem): contida no intervalo fina e média; 1.9. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 1.10. Umidade em 5% no máximo 1.11. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 1.12. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico 10% v/v em 1,0% no máximo; 1.13. Cafeína em 0,7% no mínimo; 1.14. Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo; 1.15. Características Organolépticas: 1.16. Aroma característico lembrando notas de chocolate; 1.17. Acidez baixa a moderada; 1.18. Amargor moderado; 1.19. Sabor característico e equilibrado; 1.20. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 1.21. Baixa adstringência; 1.22. Corpo marcante; 1.23. Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom; 1.24. Blend 100% arábica: a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado; 1.25. Deverá constar na embalagem: marca, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 1 ANO contados da data de entrega	463586	1100	Pacote 500g
15	Caldo de galinha, em tablete (embalagem de 126g). Especificação técnica: Caldo; de galinha; em tablete; composto de sal, amido, gordura vegetal, extrato de carne de frango, cebola, alho, realçador de sabor; e outros ingredientes permitidos; com cor, sabor e aroma próprios; embalagem primária papel metalizado, acondicionado em caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e de 12 meses na data de fabricação; e	339478	200	Caixa 126g

	suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;			
16	Canela em pó fino homogêneo. Especificação técnica: Canela; em pó fino; homogêneo; obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463872	10	Quilograma
17	Canela em rama. Especificação técnica: Canela; em rama; obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463873	5	Quilograma
18	Catchup, tipo tradicional (embalagem 400g) Especificação técnica: Cat-chup; tipo tradicional; composto de polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	459663	1.500	quilograma
19	Chocolate, Em Po, Solúvel, Com 50% de Cacau. Especificação Técnica: Chocolate; Em Po, Solúvel, Com 50% de Cacau; Composto de Cacau Em Po Solúvel, Açúcar e Aromatizantes; Embalagem Primaria Plástica, Atoxica e Lacrada; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartão; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 264/05, Rdc 331/19, In 60/19, Rdc 259/02, Rdc360/03; Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa;	463547	100	Quilograma

20	Cocada Morena Cremosa - embalagem de 5 kg. Especificação técnica: Doce; cremoso; sabor cocada morena; composto de coco ralado, açúcar cristal, sal, amido de milho, conservante; com consistência cremosa, cor marrom claro, sabor e odor característico; sem adição de amido de milho ou similar ; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; com validade de 240 dias na data da fabricação e 192 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462672	400	Quilograma
21	Cocada Tradicional Branca. Especificação técnica: Cocada; tradicional (branca); composta de coco; açúcar refinado; água; leite condensado; aspecto cor, aroma e sabor próprio isento de sujidades e parasitos; pedaços de 35 gramas; embalado individualmente de forma atóxica, lacrado, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; embalagem secundária: acondicionado em caixas de papelão reforçado; com validade mínima de 90 dias na data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta 57 e decreto estadual 12486/78; prod. suj. verific. ato entrega aos proc. ANVISA;	474393	800	Quilograma
22	Coco ralado. Especificação técnica: Coco ralado; puro, parcialmente desidratado; processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; embalagem de 100g a 1.000 g; com validade mínima de 10 meses na data da entrega embalagem apropriada; caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	258358	40	Quilograma
23	Cogumelo tipo champignon, fatiado. Especificação técnica: Legumes em conserva; fatiado; imerso em salmoura (água e sal), acidulante e conservador; apresentando tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; com validade mínima de 12 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463787	600	Quilograma
	Cravo da índia. Especificação técnica: Cravo Da Índia; obtido do botão floral do espécime genuíno; de coloração pardo escuro,			

24	sabor e odor próprios; isento de impurezas e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico; com validade mínima de 10 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463892	5	Quilograma
25	Creme de cebola. Especificação técnica: Mistura em pó para o preparo de creme; sabor de cebola; composto de farinha trigo com ferro e ácido fólico, cebola, amido, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta reino; noz moscada, glutamato monossodico, aromatizante, acidulante e corante; com aspecto de pó homogêneo com coloração bege com flocos de cebola; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem primaria filme bopp lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	601228	40	Quilograma
26	Creme de leite, caixa cartonada (embalagem 200ml). Especificação técnica: Creme de leite; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, com validade mínima de 5 meses na data da entrega; embalado em caixa cartonada aluminizada; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	446535	3.240	Caixa 200ml
27	Curry em pó. Especificação técnica: Curry; em pó; composto de mistura de várias espécies de pimenta; cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias; podendo ser adicionado de sal e amido; com cor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica, atóxica e lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 06 meses na data da entrega;	463894	5	Quilograma
28	Doce de leite simples pasta. (Embalagem de 5kg) Especificação técnica: Doce de leite; simples; em pasta; composto de leite, açúcar e outros ingredientes permitidos; isento de amido, apresentando consistência pastosa, cor castanho caramelado e sabor doce característico; isento de sabores e odores estranhos; sem adição de amido de milho ou similar; embalagem primaria apropriada, lacrada; embalagem secundaria caixa de papelão; com validade mínima de 9 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa),	462601	800	Quilograma

	RDC 12/01, RDC 259/02, RDC360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA; Não aceita-se produto similar descrito como doce de soro de leite.			
29	Extrato de tomate concentrado. (embalagem de 850g) Especificação técnica: Extrato de tomate; concentrado; composto de tomate, sal, açúcar; sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 14 meses na data da entrega;	459670	600	Lata 850g
30	Farinha de mandioca ligeiramente torrada; tipo caseira; com bijus. Especificação técnica: Farinha de mandioca; isenta de insetos, materiais estranhos, mofo ou fermentação, devendo se apresentar limpa e seca; embalagem primaria saco plástico atóxico hermeticamente fechado; com validade mínima de 04 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, RDC 14/14, Instrução Normativa 52/11 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	458921	2.000	Quilograma
31	Farinha de mandioca ligeiramente torrada; tipo caseira; fina; sem bijus. Especificação técnica: Farinha de mandioca; isenta de insetos, materiais estranhos, mofo ou fermentação, devendo se apresentar limpa e seca; embalagem primaria saco plástico atóxico hermeticamente fechado; com validade mínima de 04 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 263/05, RDC 14/14, Instrução Normativa 52/11 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	458924	2.000	Quilograma
32	Farinha de milho, tipo biju. Especificação técnica: Farinha de milho; tipo biju, obtida do grão de milho torrado; na cor amarela, devendo se apresentar limpa e seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; validade mínima de 7 meses na data da entrega, embalagem primaria saco plástico transparente e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	459015	60	Quilograma

33	Farinha de rosca. Especificação técnica: Farinha de rosca; seca, fina, ligeiramente torrada; de cor amarelada; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 04 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263/05, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	459153	200	Quilograma
34	Farinha de trigo especial tipo 1. Especificação técnica: Farinha de trigo; tipo 1; fortificada com ferro e ácido fólico; devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (mapa), RDC 263/05, RDC344/02 e RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	460265	1.500	Quilograma
35	Feijão Branco; (embalagem 500g) Especificação técnica: grupo 1, classe branco, tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade recomendada de ate 14%; isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados; embalagem primaria saco plástico atoxico, hermeticamente fechado, com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268/07, instrução normativa 12 /08, rdc 259/02, rdc 360/03; rdc 07/11 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo MAPA e Anvisa.	464559	300	Quilograma
36	Feijão carioquinha tipo 1. Especificação técnica: Feijão; carioca; grupo 1, classe cores, tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade recomendada de até 14%; isento de materiais estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados; embalagem primaria saco de fibra sintética atóxico, lacrado, com validade mínima de 05 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268/07, instrução normativa 12/08, RDC 07/11 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	464553	350	Saca 60kg
37	Feijão preto, grupo 1, tipo 1. Especificação técnica: Feijão; preto; grupo 1, classe preto, tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade recomendada de até 14%; isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados; embalagem primaria saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, com validade	464552	2.000	Quilograma

	mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268/07, instrução normativa 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 07/11 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;			
38	Fermento químico em pó. (embalagem de 250g) Especificação técnica: Fermento químico; tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio; fosfato monocalcio; acondicionado em embalagem plástica com tampa de rosca, atóxica e lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução CNNPA 38/77, resolução 04/99, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA; com validade mínima de 145 dias na data da entrega;	459586	300	Frasco 250g
39	Fubá de milho, primeira linha. Especificação técnica: Fubá de milho; obtido do grão de milho moído, fortificado com ferro e ácido fólico; de cor amarela, devendo se apresentar limpo e seco, com umidade máxima de 15%; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de mofo e ranço; isento de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; validade mínima de 4 meses na data da entrega, embalagem primária saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	459013	300	Quilograma
40	Goiabada cremosa - embalagem de 4,8 kg. Especificação técnica: Doce; cremoso; sabor goiabada; composto de goiaba, açúcar, conservante e outros ingredientes permitidos; com consistência cremosa, cor levemente avermelhada, sabor e odor característico; isento de sujidades e materiais estranhos; sem adição de amido de milho ou similar; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; com validade de mínima de 7 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462678	800	Quilograma
41	Goiabada em pedaço, em barras, embalada individualmente – 30 g cada. Especificação técnica: Doce; em barra; sabor goiaba; composto exclusivamente de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico; com consistência firme, cor avermelhada, sabor e odor característico; peso 30g, isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalado individualmente de forma atóxica, lacrado, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade, embalagem secundária	462651	800	Quilograma

	caixa de papelão; com validade de 11 meses (mínima) na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 03/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;			
42	Grão de bico de primeira, novo. Especificação técnica: Grão de bico; de primeira; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 15% por peso; isento de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; embalagem primária saco de polietileno, com validade mínima de 04 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 275/02, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	464569	800	Quilograma
43	Leite Condensado; (embalagem de 395g) Especificação técnica: composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega embalagem primária atóxica, devidamente lacrada embalagem secundária apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 68/06 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e Anvisa.	464014	800	Caixa 395g
44	Leite UHT/UAT; Especificação técnica: Leite integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada Aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela ANVISA.	445995	10.000	Litro
45	Lentilha em grãos. Especificação técnica: Lentilha de primeira; nova; constituída de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 14% por peso; isenta de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; embalagem primária saco de polietileno transparente e lacrado, com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 65/93 (mapa), resolução RDC 275/02, RDC 07/11, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	464574	400	Quilograma

46	Louro em Folha. Especificação técnica: Louro em folha; obtido de espécimes vegetais genuínos; limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto, odor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada; embalado em caixa de papelão apropriada; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463904	10	Quilograma
47	Louro em pó. Especificação técnica: Louro moído; obtido de espécimes vegetais genuínos; limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto, odor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada; embalado em caixa de papelão apropriada; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463905	40	Quilograma
48	Macarrão ave maria (embalagem 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato ave maria; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458963	24	Pacote 500g
49	Macarrão Espaguete (embalagem de 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato espaguete; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458953	500	Pacote 500g
	Macarrão parafuso (embalagem de 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato parafuso (fusilli); massa seca; transportada e conservada a			

50	temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458974	1600	Pacote 500g
51	Macarrão pene (embalagem 500g). Especificação técnica: Massa alimentícia; formato pene; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA;	458975	500	Pacote 500g
52	Maionese tradicional. (embalagem de 3kg) Especificação técnica: Maionese; emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais; composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal; acidulante, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrante, antioxidantes e corante; de consistência cremosa; apresentando cor amarelada; com cheiro e sabor característicos; embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA; com validade mínima de 5 meses na data da entrega;	459658	600	Balde 3kg
53	Manjerição moído. Especificação técnica: Manjerição; moído; obtido das folhas e talos selecionados; com cor verde acinzentada, sabor e odor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	463908	25	Quilograma
	Margarina sem sal, sem gordura trans, teor de lipídios de 80%. (embalagem de 15kg) Especificação técnica: Margarina; sem sal e sem gordura trans; com teor de lipídios de 80%; composta de óleos vegetais, água, leite; estabilizante, conservador,			

54	acidulante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada a uma temperatura não superior a 16°C; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 372/97(mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. deter. pela ANVISA e mapa;	463700	200	Balde 15kg
55	Milho verde, primeira linha (embalagem de 1,7kg). Especificação técnica: Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em salmoura; apresentando tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 19 meses na data da entrega;	462824	800	Lata 1,7kg
56	Molho de Pimenta (embalagem de 900ml). Especificação técnica: Molho de pimenta; composto de água, polpa de pimenta malagueta, vinagre, sal, especiarias e outros ingredientes permitidos; de consistência liquida; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria frasco plástico; contendo 900ml; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 11 meses na data da entrega;	241553	1.000	Frasco 900ml
57	Molho inglês (embalagem de 900ml). Especificação técnica: Molho inglês; composto de extrato de carne, água, vinagre; açúcar, caramelo, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos; com cor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria frasco plástico; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 11 meses na data da entrega;	459655	300	Frasco 900ml
58	Molho shoyo (embalagem de 900ml). Especificação técnica: Molho de shoyo; tradicional; composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos; apresentado na forma liquida, cor marrom escuro; isento de sujidades e materiais estranhos; com validade de 15 meses na data da entrega; embalagem primaria frasco plástico transparente, contendo 900ml, atóxico e lacrado, com tampa inviolável	459653	240	Frasco 900ml

	e fechada; acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 276/05, RDC 04/07, RDC 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;			
59	Noz moscada em pó. Especificação técnica: Noz Moscada; em pó; obtida de sementes do espécime genuíno moídas; com cor e sabor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária pacote plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463912	40	Quilograma
60	Óleo Comestível, composto Soja/oliva (embalagem de 500ml). Especificação Técnica: Óleo Comestível; Composto de Óleo de Soja e Azeite de Oliva; Contendo No Mínimo 15% de Azeite de Oliva; Isento de Oxidação, Sujidades e Materiais Estranhos; Embalado Em Embalagem Primária Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 270/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 7 Meses Na Data Da Entrega;	463698	2.000	Frasco 500ml
61	Óleo de soja (embalagem 900 ml). Especificação técnica: Óleo comestível; soja; composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primária adequada, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; validade 12 meses.	463692	10.000	Frasco 900ml
62	Óleo de soja (embalagem de 18 litros). Especificação técnica: Óleo comestível; soja; composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primária adequada, hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; validade 12 meses	463692	200	Lata 18 litros
	Orégano em folhas secas. Especificação técnica: Orégano; em folhas secas; obtido			

63	de folhas e talos do espécime genuíno; com coloração verde pardacenta; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria embalagem plástica atóxica e lacrada; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 12 meses na data da entrega;	463914	20	Quilograma
64	Paçoca de amendoim, embalada individualmente, 22g cada. Especificação técnica: Paçoca; tradicional; composta de açúcar, amendoim torrado e moído, sal e outros ingredientes permitidos; sem adição de Proteína ou farinha de soja, ou similares; pesando no mínimo 20 gramas cada; embalagem primaria plástica atóxica e lacrada, sendo que a embalagem individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; embalagem secundaria caixa de papelão; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 172/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	465663	800	Quilograma
65	Páprica doce em pó. Especificação técnica: Páprica; doce, em pó; composta da mistura de pimentões selecionados; com cor avermelhada, sabor e odor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria pacote plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	463918	25	Quilograma
66	Páprica picante em pó. Especificação técnica: Páprica picante em pó; composta da mistura de pimentões selecionados; com cor avermelhada, sabor e odor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria pacote plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	463917	25	Quilograma
	Pé de moleque crocante, embalado individualmente – 15 g cada. Especificação técnica: Pé de moleque; tradicional; crocante; composto de amendoim torrado e açúcar; pesando no mínimo 15 gramas cada; embalagem primaria plástica atóxica e lacrada, sendo que a embalagem			

67	individual deverá ser rotulada contendo minimamente descrição de ingredientes e data de validade; embalagem secundária pote plástico; com validade mínima de 4 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 172/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	462652	400	Quilograma
68	Pimenta do reino branca, em pó. Especificação técnica: Pimenta do reino; branca, em pó; obtida de frutos do espécime genuíno; com coloração branca acinzentada; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária saco plástico atóxico e lacrado; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	463928	80	Quilograma
69	Pimenta do reino preta moída pura. Especificação técnica: Pimenta do reino; preta, em pó; obtida de frutos do espécime genuíno; com coloração cinza escuro; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária saco plástico atóxico e lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 19 meses na data da entrega;	463920	40	Quilograma
70	Pimenta vermelha cumari em conserva. Especificação técnica: Pimenta; vermelha; cumari; formato arredondado a ovulado, aroma leve, ardência alta, casca com coloração vermelha; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, murcho ou ferido; devendo ser entregue em embalagem de 1 litro; contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (sarc, ANVISA, inmetro), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	608194	60	Litro
71	Pó para preparo de Gelatina, Sabor Abacaxi. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor abacaxi; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de abacaxi, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem primária apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega	462706	150	Quilograma

	aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;			
72	Pó para preparo de Gelatina, sabor Cereja. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor cereja; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de cereja, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462708	150	Quilograma
73	Pó para preparo de Gelatina, sabor Framboesa. Especificação técnica: Pó p/ preparo de gelatina; sabor framboesa; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de framboesa, corantes, edulcorantes; e outras substancias permitidas; embalagem primaria apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	462711	150	Quilograma
74	Pó para preparo de Gelatina, sabor Limão. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor limão; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de limão, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada, pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462714	150	Quilograma
75	Pó para preparo de Gelatina, sabor Maracujá. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor maracujá; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de maracujá, corantes e edulcorantes artificiais; e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria apropriada e hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	462715	150	Quilograma
	Pó para preparo de Gelatina, sabor Morango. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor morango; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de morango, corantes,			

76	edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462718	150	Quilograma
77	Pó para preparo de Gelatina, sabor Pêssego. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor pêssego; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de pêssego, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada, pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462719	150	Quilograma
78	Pó para preparo de Gelatina, sabor Uva. Especificação técnica: Pó p/preparo de gelatina; sabor uva; composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez; aroma artificial de uva, corantes, edulcorantes; e outros ingredientes permitidos; embalagem apropriada e hermeticamente fechada pacote de 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	462728	150	Quilograma
79	Polvilho Azedo Especificação Técnica: branco; embalagem primaria saco plastico transparente ou de papel resistente, atoxico; isento de sujidades e outros materiais estranhos; e suas condicoes deverao estar de acordo com a rdc 263/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela anvisa; com validade minima de 06 meses na data da entrega.	481086	72	Pacote 1kg
80	Proteína de soja texturizada. Especificação técnica: Proteína texturizada de soja; obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja; contendo no mínimo 50% de proteína em base seca; com diâmetro irregular de 03mm a 05mm, isenta de qualquer tipo de corante ou aromatizante; apresentada em grãos; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico, transparente, atóxico, com validade mínima de 08 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 268/08, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;	297483	400	Quilograma

81	Proteína texturizada de soja, cubos grandes. Especificação técnica: Proteína texturizada de soja; obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja; contendo 50% de proteína, 15% lipídios, 27,5 glicídios, vct 323,5 kcal, sais minerais; e 4% fibra bruta; apresentada em cubos de aproximadamente 15 mm; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas; embalagem primaria saco plástico transparente, atóxico; embalada em saco de papel reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 268 de 22 de setembro de 2005; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA;	383472	200	Quilograma
82	Purê de tomate sem pele, sem sementes, sem sal, sem condimentos (embalagem de 520g). Especificação técnica: Purê de tomate; composto de tomate; sem pele, sem sementes, sem condimentos; sem adição de sal; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	459672	500	Caixa 520g
83	Pure de Tomate, concentrado, 100% Tomate S/pele S /sementes S/sal. (Similar ao BEST PULP) Especificação Técnica: Pure de Tomate; Concentrado; Composto de 100% de Tomate, Sem Pele, Sem Sementes, Sem Condimentos; Sem Sal, Sem Conservantes; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica Multicamadas, Resistente, Atoxica e Lacrada; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 360/03, Rdc 726/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 20 Meses Na Data Da Entrega;	459680	1.200	Quilograma
84	Queijo tipo parmesão, ralado (embalagem de 50g). Especificação técnica: Queijo parmesão; tipo ralado; embalado em saco plástico apropriado, inviolável, com 50g cada; com validade mínima de 02 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 353/97 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e pela ANVISA.	225850	5.000	Pacote 50g
	Sal refinado iodado (embalagem de 1kg). Especificação técnica: Sal; refinado; iodado; composto de cloreto de sódio e sais de iodo; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica; e suas condições			

85	deverão estar de acordo com a lei 6.150/74, decreto 75.697/75, RDC 23/13, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega;	454017	3.000	Quilograma
86	Soja em grão, grupo I, classe Amarela, tipo 1, embalagem plástica. Especificação técnica: Soja em grão; grupo i, classe amarela, tipo 1; deve estar limpa, seca e isenta de odores estranhos ou impróprios; embalagem primaria plástica, hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 06 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com instrução normativa 11/07, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e ANVISA;	457279	400	Quilograma
87	Tomilho moído. Especificação técnica: Tomilho; moído; obtido das folhas e talos selecionados; com cor marrom esverdeado, sabor e odor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico atóxico e lacrado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	463935	10	Quilograma
88	Trigo para quibe integral. Especificação técnica: Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; livre de mofo ou fermentação; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, devidamente lacrado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	326330	400	Quilograma
89	Uva passa preta, sem sementes. Especificação técnica: Uva passa; preta, sem semente; isenta de fermentações e manchas; apresentando umidade máxima de 25%; embalagem primaria saco plástico atóxico e hermeticamente fechado; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores;	464883	150	Quilograma
	Vinagre tinto ou branco (embalagem de 750ml). Especificação técnica: Vinagre; de vinho branco;			

90	composto de fermentado acético de vinho branco, água e conservante; com acidez volátil mínima de 4%; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 55/02, decreto 6.871/09, RDC 259/02 e alterações posteriores;	249818	2.000	Frasco 750ml
91	Avental de Trevira Branco Especificação técnica: Avental de Segurança em Trevira cor Branco, com tiras soldadas eletronicamente no pescoço, e duas tiras na cintura com fivela de engate rápido para ajuste, acabamento nas laterais por solda eletrônica, para proteção contra respingos d'água e produtos químicos; liso; não estéril; forrado; tamanho; 130x70cm; c/alca na parte superior e tiras em ambos os lados p/fixação na cintura; s/mangas; em embalagem individual; apresentação e embalagem: o produto devera obedecer a legislacao atual vigente; (Medida Total do avental em 150mm de comprimento avental e alça)	481363	600	Unidade
92	Detergente líquido neutro com glicerina Similiar ao Detergente Limpol Antiodor, Ipê ou Minuano. Especificação técnica: Detergente Liquido; Principio Ativo Linear Alquilbenzeno Sulfonato de Sodio.tensoativ0 Biodegradavel; Composicao Básica, glicerina, coadjuvantes, conservantes, sequestrante Espessantes, controlador de Ph,corantes e Agua; Valor do Ph Entre 5,5 - 8,0, dermatologicamente Testado; Composição Aromática Neutro,liquido Viscoso Transparente,na Cor Amarela; Acondicionado Adequadamente,com Bico Dosador, validade 3 Anos a Partir Da Data de Fabricação; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega; Aos Procedimentos Adm. determinados Pela Anvisa; O produto deve ter alto poder desengordurante e de limpeza, garantindo a remoção de sujidades e alto rendimento, tendo em vista que será utilizado na cozinha do restaurante universitário.O rendimento será auferido por meio de uma comparação com a média de gastos mensais utilizando-se as marcas já adquiridas, utilizadas e aprovadas (conforme referência).	386806	12.000	Frasco 500ml
93	Lençol descartável com elástico. Especificação técnica: material: em não tecido tipo (SMS), com gramatura de 30 g/m2, na cor branca, com comprovação da gramatura. Dimensão: medindo 200 cm de comprimento x 90 cm de largura com elástico reforçado em toda borda. Pacote contendo 10 unidades; Involucro: embalagem que garanta a integridade do produto. Rotulagem: a apresentação do produto deverá obedecer a legislação vigente.	481795	30	Pacote 10 unidades
	Máscara cirúrgica descartável (embalagem com 50 unidades) Especificação Técnica: Em material de não tecido (nonwoven) com 3 camadas para uso odonto-médico-hospitalar, com clip nasal e confeccionada de forma a			

94	cobrir nariz e boca de material c/ clipe maleável que permita ajuste adequado, composta por três camadas e com duas tiras elásticas para fixação e possibilidade de ajuste, a camada intermediária fabricada com elementos filtrante (melt-blown) para atender as normas técnicas, BFE >= 95% camada externa e filtros resistentes a penetração de fluidos transportados pelo ar. Embalagem em material apropriado que garanta a integridade do produto. A apresentação do produto deverá obedecer a legislação atual vigente. OBS. Poderá ser em material similar desde que possua tripla camada e que o elemento filtrante possua eficiência de filtragem de EFP > 98% e eficiência de filtragem bacteriológica BFE >95%	485312	500	Pacote 50 unidades
95	Pano descartável para limpeza leve, cor branca - tipo Perfex Especificação técnica: pano multi-uso; de fibras virgens de poliéster; composto de 50% de viscose e 50% de poliéster; na cor branca; medindo rolo 300 m de comprimento e largura de no mínimo 30 cm; acondicionado em rolos picotados a cada 50cm)	380546	200	Rolo 300m
96	Pano para limpeza tipo pano de prato com bainha liso 60x40 cm Especificação técnica: pano de limpeza, tipo pano de prato; composto de 100% algodão, alvejado; com acabamento em bainha; branco; acondicionado em embalagem própria	234204	60	Unidade
97	Pano para limpeza – saco alvejado aberto e embainhado, medindo aproximadamente 80 x 50 m. Especificação técnica: Pano de limpeza; composto de 100% de algodão; medindo (80x50) cm, tipo saco alvejado; com variação de 10% de oscilação nas medidas; duplo com costura nas laterais e fundo; na cor branca; acondicionado em embalagem apropriada.	352424	200	Unidade
98	Sabonete líquido neutro e sem perfume. Especificação técnica: Sabonete; líquido; neutro, totalmente sem perfume; incolor, (ph entre 7,0 e 8,0); para higiene das mãos; produto sujeito a verificação no ato da entrega; aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	384525	50	Unidade
99	Touca descartável similar à Bompack 19" branca, 100% de Polipropileno, não estéril, isenta de fibra de vidro, sem látex, Tamanho 19" Especificação técnica: Touca Cirúrgica Descartável; Confeccionada a Base de Fibras 100% de Polipropileno, Gramatura 30 G/m2, Cor Branca, Hipoalergica ; Formato Redonda, Anatômica, Medindo 50 Cm de Diâmetro De uma Extremidade P/ Outra ; Com Total Capacidade de Ventilação e Resistente; Com Elástico Em Todo o Perímetro ; o Produto Devera Obedecer a Legislação Vigente.	369561	1000	Pacote 100 unidades

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.978.133,85

A estimativa de preços foi elaborada de acordo com o DECRETO N° 67.888, DE 17 DE AGOSTO DE 2023 que Regulamenta o § 1° do artigo 23 da Lei federal n° 14.133, de 1° de abril de 2021, para dispor sobre o procedimento administrativo de definição do valor estimado para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da Administração Pública direta e autárquica.

O preço estimado da contratação é de R\$ 1.811.476,25 (um milhão, oitocentos e onze mil, quatrocentos e setenta e seis reais e vinte e cinco centavos) obtido por meio de pesquisa através da ferramenta de Pesquisa de Preços do sistema de Compras Governamentais, disponível no endereço eletrônico www.compras.gov.br, onde foi considerada a mediana de preços em contratações similares realizadas pela Administração Pública no último ano.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando o objeto da aquisição, bem como a divisão por itens, o mesmo não será parcelado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessário proceder a outras contratação correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da presente contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme Disposição Transitória, Artigo único do Decreto Estadual n° 67.689 de 03 de maio de 2023, no âmbito do Estado de São Paulo.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação suprir as necessidades do Restaurante Universitário, fornecendo alimentação adequada da Comunidade Universitária, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes, a fim de minimizar a reprovação e evasão, bem como garantir a segurança alimentar e nutricional de seus alunos. Além disso, a alimentação escolar visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprimorar a aprendizagem e promover a formação de hábitos alimentares saudáveis entre a comunidade Acadêmica.

Pretende-se que seja selecionada a proposta mais vantajosa para a Administração, tanto em relação aos custos quanto em relação aos aspectos técnicos e de eficiência durante todo o processo.

O SRP evita o desperdício de gêneros alimentícios, uma vez que os produtos são fornecidos à medida que são solicitados, bem como implica em menos gastos para manter estoques, gerando uma melhor utilização dos recursos públicos.

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

- I. Economia no valor da contratação em função de quantidades consideráveis para suprir o período de um ano (vigência da Ata na Lei 14.133/2021);

II. Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios diversos;

III. Aumento na eficiência operacional quanto à celeridade e produtividade na execução das atividades administrativas;

IV. favorecimento da qualidade de vida, saneamento e saúde dos servidores, discentes, colaboradores e público em geral atendido na Unidade;14.4. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de tomar providências para adequações, uma vez que a Faculdade de Ciências Humanas e Sociais já dispõe de um local apropriado e conta com servidores capacitados para receber os produtos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais decorrentes da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como registro de contratações anteriores e considerando que a aquisição dos gêneros alimentícios não perecíveis e materiais de limpeza tem por finalidade suprir o almoxarifado da Faculdade de forma a atender às necessidades para o funcionamento adequado do Câmpus, e atender o preparo e fornecimento, de refeições subsidiadas e nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e valor nutricional adequado, proporcionando segurança alimentar a Comunidade Acadêmica, fazendo parte também da proposta de Permanência estudantil, considera-se então viável a realização da aquisição.

16. Responsáveis

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

GILVAN MENDES DE SOUZA

Supervisor Técnico de Seção



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 11:57:07.

ANA RITA MELO OLIVEIRA NOBRE

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 15:39:15.

CRISTIANO ASSIS BONIFACIO

Assistente Administrativo II



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 13:54:53.

LEANDRO CARLONI

Supervisor de Seção



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 14:04:49.