

Estudo Técnico Preliminar 18/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 593/2025

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Proteína Animal, Frios, Massas, Legumes Congelados e Preparo para Refresco

O presente estudo técnico preliminar foi realizado tendo em vista a necessidade de aquisição de carnes, frios, congelados e preparo para refresco e derivados 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.

As carnes são fundamentais na dieta humana e devem integrar o cardápio cotidiano. Tanto as carnes vermelhas quanto as brancas 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 contêm boas doses de vitamina B12 (exclusiva dos alimentos de origem animal) e das vitaminas do complexo B (B3, B5 e B6).

A aquisição de carnes, frios, preparo para refresco e derivados 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.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção Técnica de Nutrição	Gilvan Mendes de Souza - Supervisor Técnico 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 5 (cinco) dias contados do recebimento/aceitação da Nota de Empenho, para carnes e frios e até 10 (dez) dias para itens do lote 1. 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 semana, às terças e quintas-feiras.

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.

1.1 Critérios de temperatura

Os produtos perecíveis devem cumprir os seguintes critérios de temperatura para fim de recebimento:

- I – congelados: -18°C com tolerância até -12°C;
- II – Industrializados refrigerados: 4°C a 10°C, ou conforme a especificação do fabricante; e
- III – In-natura refrigerados: até 4°C com tolerância até 7°C.

As temperaturas devem estar adequadas e serem registradas no ato do recebimento.

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 mensais, no entanto, os produtos, por serem perecíveis, deverão ser entregues semanalmente, conforme cronograma do Supervisor Técnico de Seção, mediante solicitação da Seção Técnica de Nutrição, considerado o cardápio da semana.

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 5 (cinco) 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	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
	Alho Processado, Branco, descascado, resfriado, embalado a vácuo. Especificação Técnica: Alho processado; branco; descascado, higienizado e resfriado; transportado e conservado em temperatura entre 4º e 10ºC; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica,			

1	hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 24 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	611980	2.000	Quilograma
2	Almôndega; de carne bovina moída; pesando 25G por unidade; congelada, industrializada. Especificação técnica: Almôndega; de carne bovina moída; temperada; com ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens e nervos; pesando aproximadamente, 25g por unidade; congelada individualmente; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; sem adição de proteína ou farinha de soja, ou similares; embalados de forma a preservar o formato totalmente íntegro (não dispostas em bandejas de isopor, para que não grudem); acondicionado em caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76, Decreto 12486/78 e MA 2244/97, Instrução Normativa20/00 (MAPA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	447757	2.000	Quilograma
3	Apresentado, peça de 3,5 a 4Kg. Especificação técnica: Apresentado cozido, em peça de 3,5 a 4kg, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne suína, sal, nitrito/nitrato e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos, semelhante à presunto e não à mortadela; isento de sujidades e outros materiais estranhos; acondicionado em embalagem primária plástica devidamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 60 dias na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa20/00, Decreto 12.486/78, In 22/05, Portaria 368/97; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	447765	2.000	Quilograma
4	Carne bovina salgada (charque industrializado); traseiro. Especificação técnica: Carne bovina salgada; produto preparado com carne bovina traseira; injetada com salmoura (sal e nitrito); de consistência firme; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas, parasitas e outros materiais estranhos; acondicionada em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, vedada; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; com validade mínima de 2 meses da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa06/01, Portaria 368/97, Portaria 371/97; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02 e Alterações Posteriores;	480424	1.000	Quilograma
5	Carne bovina semi processada, coxão duro, cortada em cubos ou moída, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Duro; em cubos de 3x3x3cm ou moída; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447438	5.000	Quilograma
	Carne bovina, coxão duro, peça inteira, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina; coxão duro; em peça inteira; resfriada;			

6	transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a lei estadual 8208/92, decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	465394	2.000	Quilograma
7	Carne bovina processada – bife à rolê, resfriado. Especificação técnica: Bife a role; coxão duro; em bife; resfriado; recheado com bacon, cenoura; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; embalado em saco plástico transparente, atóxico; pesando aproximadamente 90g; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria 6 de 15 de fevereiro de 2001 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria da agricultura;	456557	2.000	Quilograma
8	Carne bovina semi processada, coxão mole sem a capa, cortada em bifes padronizados do tamanho da peça, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Mole sem a capa; em bifes do tamanho da peça; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447429	2.500	Quilograma
9	Carne bovina semi processada, coxão mole sem a capa, cortada em tiras de 5cmx8mmx10mm para estrogonofe, resfriada. Especificação técnica: Carne bovina semi processada; Coxão Mole; em tiras de 5cmx8mmx10mm; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447434	3.500	Quilograma
10	Carne bovina, lagarto, peça inteira, congelada. Especificação técnica: Carne bovina; lagarto; peça inteira; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; resistente e apropriada para alimentos; atóxica; selada à vácuo; sem atmosfera modificada; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01	447442	2.500	Quilograma

	/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.			
11	Carne suína semiprocessada; Bisteca com osso, em bifes de no mínimo 150G cada; congelada. Especificação técnica: Carne suína semi processada; Bisteca com osso, em bifes de no mínimo 150g cada; com espessura de 1cm aproximadamente; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; atóxica; resistente e apropriada para alimentos; hermeticamente fechada; com no máximo 5Kg ou em caixas de papelão resistente desde que Interfolhados; com validade mínima 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e Alterações;	447508	2.000	Quilograma
12	Carne suína, Costelinha fresca. Especificação técnica: Carne suína semi processada; Costelinha; porcionada em tamanho próprio para feijoada; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e apropriada para alimentos; selada a vácuo com validade mínima de 3 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447513	2.000	Quilograma
13	Carne suína semi processada, pernil em cubos, resfriada. Especificação técnica: Carne suína semi processada; Pernil; em cubos de 4x4x4cm; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, cartilagens, hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e apropriada para alimentos; selada à vácuo com validade mínima de 3 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447527	2.500	Quilograma
14	Carne Suína Semi Processada, Pernil, em Iscas ou Bifes, Resfriada. Especificação técnica: Carne Suína Semi Processada; Pernil; Em Iscas; resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura de -12°ou Mais Frio; Com Aspecto, Cor, Odor e Sabor Próprios; Devendo Apresentar-se Livre de Ossos, Cartilagens,hematomas, Coágulos; Parasitas e de Qualquer Substância Contaminante Que Possa Alterar Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primária Plástica, Termossoldada, Atóxica, Apropriada Para Alimentos; Embalagem Secundária Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria Cvs 05/13, Resolução 01/03; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	447526	1.500	Quilograma
	Carne suína, lombo inteiro, sem osso, congelada. Especificação técnica: Carne suína; lombo inteiro sem osso; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, cartilagens, hematomas, coágulos; parasitas e de qualquer substância			

15	contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e apropriada para alimentos; devidamente fechada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Lei Estadual 8208/92, Decreto 12.486/78, CVS 05/13, Instrução Normativa 22/05, Resolução 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447518	2.500	Quilograma
16	Pele suína, salgada, Congelada Especificação Técnica: Carne Suína; Pele; salgada, Congelada; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Embalagem Primária Flexível, Transparente e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 259/02, Rdc 331/19, In 60/19, Decreto 9.013/17; Portaria Cvs 05/13 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa	447504	300	Quilograma
17	Frango semi processado; Coxinha da Asa (drumette); Congelado Especificação técnica: Frango Semi-processado; Coxinha Da Asa (drumette); Congelado, Transportado e Conservado a Temperatura Inferior a -12°C; Com Aspecto, Cor, Cheiro, e Sabor Próprio; Livre de Parasitas e de Qualquer Subst. Contaminante Que Possa Alterar-lo Ou Encobrir Alterações; Acondicionado Em Embalagem Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atóxica; Devendo Obedecer o Limite Máximo de Retenção de Água de 8% de Seu Peso; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, In 32/10, Decreto 9.013/17; Rdc 13/01, Cvs 05/13 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data da Entrega;	447619	200	Quilograma
18	Frango semi processado; Sobrecoxa; congelado. Especificação técnica: Frango semi processado; sobrecoxa; congelado; pesando entre 180 a 250 gramas por unidade; com peles aderidas correspondentes somente ao corte da carne; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; devidamente seladas, isentas de fechos ou qualquer material estranho; com validade mínima de 10 Meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3, Decreto 12486/78 e Portaria 210/98; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447866	8.000	Quilograma
19	Frango semi processado; Filé de peito, sem pele e sem osso; tipo bife, resfriado. Especificação técnica: Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; em bifes; transportado e conservado em temperatura de no Máximo 3º ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; atóxica; resistente e apropriada para alimentos; hermeticamente fechada; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; com validade mínima de 10 Meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, IN 32/10, Decreto 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447582	500	Quilograma
20	Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; cortado em cubos ou tiras, resfriado. Especificação técnica: Frango semi processado; filé de peito, sem pele e sem osso; cortado em cubos de 2x2x2cm; congelado; transportado e conservado em temperatura de 3°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente; atóxica; resistente e apropriada para alimentos; selada à vácuo; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso; com validade mínima de 3 meses na	447617	8.000	Quilograma

	data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 210/98, Instrução Normativa 22/05, IN 32/10, Decreto 12486/78, RDC 13/01, CVS 05/13 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.			
21	Frango processado; peito de frango (filezinho); Empanados, Peito de Frango, Congelado, Entre 80 e 140 g. Especificação técnica: Empanados; peito de frango temperado e semi frito; pesando aproximadamente, entre 80 a 100 gramas; composto de peito de frango, s/pele, s/osso, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidades e prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega; embalado em saco plástico, flexível, termosselado; rótulo contendo data fab. /val/peso, ingrediente, carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 06/01, Instrução Normativa 22/05; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo MAPA e ANVISA;	617143	6.000	Quilograma
22	Hambúrguer; de carne bovina; pesando 90G por unidade; congelado. Especificação técnica: Hambúrguer; de carne bovina; temperado; pesando aproximadamente, 56g por unidade; congelado; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; sem adição de proteína ou farinha de soja, ou similares; embalados de forma a preservar o formato totalmente íntegro; acondicionado em caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76, Decreto 12486/78 e MA 2244/97; Instrução Normativa 20/00 (MAPA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.	447747	1.000	Quilograma
23	Linguiça de carne suína; própria para assar; congelada, industrializada. Especificação técnica: Linguiça de carne suína; própria para assar; em gomos de aproximadamente 100g cada; congelada; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	480368	3.000	Quilograma
24	Linguiça defumada; tipo calabresa; resfriada. Especificação técnica: Linguiça defumada; Tipo Calabresa; transportada e conservada em temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	447702	1.000	Quilograma
25	Linguiça defumada; tipo paio; resfriada. Especificação técnica: Linguiça defumada; tipo paio; resfriada; transportada e conservada em temperatura entre 4 e 8°C; composta de carnes suína e bovina (máximo de 20%), condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível, selada à vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 04/00, IN 22/05, IN 51/06, Decreto 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA.	449182	1.000	Quilograma

26	Massa Alimentícia Fresca, Capeletti de Frango. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Capeletti; Massa Fresca Recheada de Frango; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Frango, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 20 Dias 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;	459005	250	Quilograma
27	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli de Carne. Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Ravioli; Massa Fresca Recheada de Carne; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Carne Bovina, Proteína de Soja; Gordura Vegetal, Sal, Ovo, Condimentos, Corante, Realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias 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;	459006	250	Quilograma
28	Massa Alimentícia Fresca, Ravioli Sabor 4 queijos Especificação Técnica: Massa Alimentícia; Formato Ravioli; Massa Fresca Recheada Sabor 4 queijos; Transportada e Conservada a Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ácido Fólico e Ferro, Água, Ricota, Farinha de rosca, Proteína de Soja; Requeijão, Ovos em pó, margarina, fibra de trigo, especiarias, condimento preparado sabor 4 queijos, realçador de Sabor e Conservantes; Embalagem Primária Plástica Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 24 Dias 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;	459006	250	Quilograma
29	Milho verde processado, cruz, em grãos, higienizado e congelado. Especificação técnica: Milho verde processado; cru, em grãos, higienizado, congelado; transportado e conservado Milho-verde de -18°C; isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primária filme plástico, atóxico e lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; 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 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	462824	500	Quilograma
30	Pescado semi processado, merluza, cortado em filés, congelado, interfolhado. Especificação técnica: Pescado semi processado; Merluza cortado em filé, sem espinhas e sem pele; Inter folhado; congelado; pesando 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; transportado e conservado em temperatura de -18°C ou mais frio; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de manchas, não devendo apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado; deformado ou em mau estado de conservação; embalagem primária plástica, termossoldada, atóxica e transparente; embalagem secundária em caixa de papelão atóxico, com rótulo e carimbo de inspeção (SIF ou SISP); com validade mínima de 10 Meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, IN 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e Alterações Posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA	448897	1.500	Quilograma
	Pescado Semi processado Filé de Tilápia			

31	Especificação Técnica: Pescado Semi Processado; Tilapia; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando 150 Gramas Com Tolerancia de +/- 10 Gramas; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Caracteristicos; Livre de Manchas, Nao Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservacao; Embalagem Primaria Plastica Transparente, Devidamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, In21/05 De2017; In22/05, In25/11, Nota Tecnica 19/09; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores;; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	448953	3.000	Quilograma
32	Presunto, sem capa de gordura (magro) Especificação técnica: cozido, sem capa de gordura, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástico transparente, atóxica; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 20/00, decreto 12.486/78, in 22/05, portaria 1004/98, portaria 368/97; resolução rdc 12/01, rdc 259/02 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e anvisa; com validade mínima de 60 dias na data da entrega;	447771	2.000	Quilograma
33	Quibe; de carne bovina; pesando aproximadamente, 50g por unidade; congelado. Especificação técnica: Quibe; de carne bovina; temperado; pesando aproximadamente, 50g por unidade; congelado individualmente; constituído à base de carne moída bovina; trigo e condimentos; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de sujidades, larvas e parasitas; sem adição de proteína ou farinha de soja, ou similares; embalados de forma a preservar o formato totalmente íntegro (não dispostos em bandejas de isopor, para que não grudem); acondicionado em caixa de papelão reforçada; com validade mínima 2 meses na data da entrega; rótulo contendo data fabricação, validade e peso; carimbo do SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76, Decreto 12486/78 e MA 2244/97, Instrução Normativa 20/00 (MAPA); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos.	447749	1.500	Quilograma
34	Ricota, Fresca, Sem Sal. Especificação técnica: Ricota; Fresca, sem Sal, Transportada e Conservada Em Temperatura Nao Superior a 10°C; Embalada Em Plastico Inviolavel, Com Validade Minima de 20 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 146/96(mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	446654	1.500	Quilograma
LOTE 1 - PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO				
35	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor ABACAXI. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor abacaxi; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de abacaxi, açúcar, acidulante e aroma natural de abacaxi; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Admin. determinados pelo mapa e ANVISA; informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,25 - 1,50	442820	1.500	Litros

	Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta			
36	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor ACEROLA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor acerola; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de acerola, açúcar, acidulante e aroma natural de acerola; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 50,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,40 - 1,60 Peso Específico a 20° C: 1,23202 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464757	1.500	Litros
37	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor CAJU. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor caju; adoçado; mantido em temperatura ambiente; composto de suco concentrado de caju, açúcar, conservante e aroma natural de caju; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,05 - 1,50 Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464758	1.500	Litros
38	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor GOIABA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor goiaba; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de goiaba, açúcar, acidulante e aroma natural de goiaba; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 50,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,20 - 1,50 Peso Específico a 20° C: 1,23202 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464759	1.500	Litros
39	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor LARANJA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor laranja; adoçado; mantido em temperatura ambiente; composto de suco concentrado de laranja, açúcar, conservante, acidulante e aroma natural de laranja; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA	464749	1.500	Litros

	Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 60,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,90 - 2,30 Peso Específico a 20° C: 1,28908 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta			
40	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor LIMÃO. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor limão; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de limão, açúcar e aroma natural de limão; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 60,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,80 - 2,10 Peso Específico a 20° C: 1,28908 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	279606	1.500	Litros
41	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor MANGA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor manga; adoçado; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de manga, açúcar, acidulante e aroma natural de manga; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,40 - 2,00 Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464754	1.500	Litros
42	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor MARACUJÁ. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor maracujá; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de maracujá, açúcar, acidulante e aroma natural de maracujá; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 55,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,80 - 2,55 Peso Específico a 20° C: 1,26007 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464751	1.500	Litros
	Preparado líquido p/ refresco, adoçado, sabor TANGERINA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor tangerina; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de tangerina, açúcar e aroma natural; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão			

43	estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 60,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 2,05 - 2,40 Peso Específico a 20° C: 1,28908 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464750	1.500	Litros
44	Preparado líquido para refresco, adoçado, sabor UVA. Especificação técnica: Preparado Líquido para refresco; sabor uva; adoçado, sem conservantes; transportado e conservado a uma temperatura inferior a -5°C; composto de suco concentrado de uva, açúcar e aroma natural de uva; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 18/13 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 (ANVISA); decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e ANVISA; Informações Adicionais: Brix Refratométrico (g/100g): 62,0° ± 0,5° Acidez (g/100g): 1,40 - 1,70 Peso Específico a 20° C: 1,30093 kg/l Sabor: Característico da Fruta Cor: Característico da Fruta	464755	2.000	Litros

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.830.225,00

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\$ R\$ 2.830.225,00 (dois milhões oitocentos e trinta mil duzentos e vinte e cinco reais) 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 média e mediana de preços em contratações similares realizadas pela Administração Pública no último ano, bem como preços de mercado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando o objeto da aquisição, maior parte do mesmo tem sua divisão por itens, sendo assim não será parcelado.

Justificamos a aquisição dos itens Preparado líquido para refresco por lote, tendo em vista além de manter um padrão de qualidade e mesmo modo de preparo, também é economicamente viável, pois consegue propostas mais vantajosas sendo um único fornecedor para todos itens que compõem o lote.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a presente demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 48031918000124-0-000021/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 13/08/2024;
- III) Classe/Grupo: 8905 - CARNES, AVES E PEIXES;
- IV) Identificador da Futura Contratação: 102316-30/2025.

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.

Objetiva-se que esse seja um mecanismo ágil e seguro para a realização de futuras aquisições ao longo do período de funcionamento do Restaurante Universitário.

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 - Proteína Animal, Frios, Massas, Legumes Congelados e Preparo para Refresco tem por finalidade suprir e atender ao preparo e fornecimento de refeições subsidiadas e nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e valor nutricional adequado, para proporcionar segurança alimentar à 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

VANICE COELHO DE OLIVEIRA

Supervisora Técnica de Seção (Substituta)



Assinou eletronicamente em 16/07/2025 às 11:21:18.

ANA RITA MELO OLIVEIRA NOBRE

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 16/07/2025 às 11:20:31.