



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO - ETP

OBJETO

Este ETP, elaborado a partir da necessidade apresentada no Documento de Formalização de Demanda – DFD, servirá como embasamento técnico para a elaboração do Termo de Referência – TR para aquisição, de forma parcelada, de gêneros alimentícios, quando identificada a melhor solução para suprir a carência especificada.

O estudo seguirá às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 1.1. A Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda – SMASHTR têm por objetivo promover o direito à assistência social por meio de ações que garantam o aprimoramento permanente da gestão e qualificação dos serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais, com o objetivo de consolidar o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) em âmbito municipal; facilitar a inserção ou reinserção do cidadão no mercado de trabalho contribuindo para a inclusão social e produtiva; formular políticas de desenvolvimento e de apoio ao setor habitacional e garantir o direito humano à alimentação adequada, através de políticas setoriais e de direitos para resgatar a cidadania e a garantia dos direitos sociais.
- 1.2. A SMASHTR possui estrutura administrativa departamentalizada, a saber: Departamento de Gestão do Sistema Único de Assistência Social - SUAS; Departamento de Proteção Social Básica; Departamento Proteção Social Especial; Departamento de Habitação; Departamento de Trabalho e Renda e Departamento de Fomento a Atividades Inclusivas.
- 1.3. A Política de Assistência Social é composta pela seguinte estrutura pública: Órgão Gestor, que organiza e gerir a Política de Assistência Social em âmbito municipal; Os programas: AEPETI (estratégias de Erradicação do Trabalho Infantil); ACESSUAS (Programa de Promoção do Acesso ao Mundo do Trabalho); Cadastro Único de Içara; Bolsa Família; Benefícios Socioassistenciais; Proteção Social Especial de Alta Complexidade; CRAS Jaqueline e CRAS Esplanada – que ofertam o Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF e o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos de 06 a 17 anos - SCFV; CREAS – Responsável pela execução dos serviços de Proteção Social de Média Complexidade, atendendo e acompanhando famílias e indivíduos que se encontram em situação de violação de direitos.
- 1.4. A oferta de alimentação às crianças e adolescentes atendidos pelo Centro de Referência de Assistência Social – CRAS constitui ação essencial para a garantia da proteção social básica, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional desse público em situação de vulnerabilidade social. Muitos dos usuários atendidos apresentam restrições socioeconômicas que comprometem o acesso regular a uma alimentação adequada, tornando indispensável a atuação do poder público.
- 1.5. A disponibilização de alimentação durante as atividades socioassistenciais favorece a permanência e participação efetiva das crianças e adolescentes nos serviços ofertados, especialmente no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, promovendo o



desenvolvimento físico, cognitivo e social, além de reduzir situações de evasão e vulnerabilidade.

- 1.6. Salienta-se que as crianças e adolescentes atendidas pelo SCFV recebem alimentação nos CRAS's Jaqueline e Esplanada, durante os dois períodos, matutino e vespertino, sendo de suma importância a oferta de lanches variados, pois este é um aspecto determinante da saúde e bem-estar geral. Tal ação encontra respaldo na Lei nº 8.742/1993 (LOAS), na Política Nacional de Assistência Social (PNAS) e no Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA (Lei nº 8.069/1990), que asseguram o direito à alimentação adequada e à proteção integral. Assim, a oferta de alimentação pelo CRAS configura medida de promoção da dignidade humana, fortalecimento de vínculos familiares e comunitários e efetivação dos direitos socioassistenciais.
- 1.7. Ressaltamos que o fornecimento dos itens de alimentação licitados será destinado a todos os serviços da SMASHTR, conforme necessidade, para centros de convivência, reuniões, encontros, eventos, grupos de famílias, ações comunitárias, palestras, entre outros.
- 1.8. Desse modo, se faz necessário abertura de processo licitatório para contratação de empresa para fornecer insumos de gêneros alimentícios pelos motivos acima mencionados.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- 2.1. Apesar da ausência do PCA, a presente ação deste ente está amparada na legislação e nos princípios regidos pela Lei vigente.
- 2.2. O Planejamento Estratégico desta entidade adota práticas e procedimentos internos que assegurem uma gestão criteriosa e transparente, mesmo sem a obrigatoriedade legal do PCA, conforme os termos da Instrução Normativa regidos pela Lei de Licitações 14.133/2021.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. Iniciar o fornecimento dos itens conforme quantidade solicitada pela Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, de acordo com a Solicitação de Fornecimento (SF).
- 3.2. O Contratado deverá cumprir, impreterivelmente, todas as obrigações constantes no Termo de Referência e anexos e também ao Contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 3.3. O estabelecimento deverá se adequar às resoluções vigentes que norteiam e estabelecem regras para acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos como, por exemplo, a Resolução – RDC ANVISA nº 216/04 e demais normas da Vigilância Sanitária.
- 3.4. Possuir estrutura física adequada para armazenamento dos alimentos, como iluminação adequada, ventilação, limpeza, organização, pisos laváveis e antiderrapantes, janelas que evitem a incidência direta de luz solar nos alimentos entre outros requisitos fundamentais para a conservação apropriada dos alimentos.
- 3.5. O fornecedor será responsável pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.
- 3.6. Os fornecedores de carnes e hortifrutis deverão estarem munidos de balança para a pesagem dos gêneros alimentícios no ato da entrega.
- 3.7. Apresentar o Certificado de Registro no MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), caso houver exigência legal ao item que será fornecido.



3.8. Os produtos deverão possuir os Selos de inspeção - SIF, SIE e/ou SIM – caso houver exigência legal ao item que será fornecido.

3.9. Em caso de alimentos orgânicos deverá ser apresentado a Certificação Orgânica do Alimento.

3.10. EMBALAGEM PRIMÁRIA & SECUNDÁRIA

3.10.1. As embalagens primárias (que está em contato direto com alimento) e secundárias (que está acondicionada na embalagem primária) devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

3.10.2. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento.

3.10.3. Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento serão consideradas defeituosas, devendo ser substituídas.

3.10.4. A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Nenhuma etiqueta poderá apresentar alguma informação diferente das que são impressas no rótulo do alimento.

3.11. RÓTULO

O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:

3.11.1 Nome completo do alimento e tipo (nome exato do que é o alimento).

3.11.2 Marca.

3.11.3 Lista de ingredientes em ordem decrescente (o que tem mais vem primeiro).

3.11.4 Data de validade e/ ou período de validade.

3.11.5 Nome e endereço do fabricante ou embalador.

3.11.6 Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida.

3.11.7 Advertências obrigatórias de alergênicos e glúten, quando for o caso.

3.11.8 SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).

3.11.9 Informação Nutricional da porção do alimento em grama ou mililitro, e o correspondente em medida caseira (xícara, colher), e em 100 gramas/mL.

3.11.10 Valor energético, carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

3.11.11 Apresentar registro no MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária), caso houver exigência legal ao alimento que será fornecido.

3.11.12 Os alimentos deverão possuir os Selos de inspeção - SIF, SIE e/ou SIM – caso houver exigência legal ao item que será fornecido.

3.11.13 Em caso de alimentos orgânicos deverá ser apresentado a Certificação Orgânica do Alimento

3.11.14 Critérios para Armazenamento.

3.11.15 O rótulo da embalagem secundária deve apresentar informações mínimas como nome completo do alimento e tipo, marca, peso ou volume bruto das respectivas unidades e número de unidades contidas.



- 3.12.** Atentar para o veículo de transporte, que deverá ser rigorosamente apropriado ao item que está sendo entregue para que não acarrete danos aos produtos, respeitando um controle de temperatura adequado que mantenha o aspecto característico do mesmo.
- 3.13.** O veículo de transporte, próprio ou de empresa terceirizada, deverá possuir as licenças necessárias, como Licença Sanitária de Transporte, além de cumprir com as demais normas legais vigentes exigidas ao serviço ofertado referente ao gênero alimentício fornecido.
- 3.14.** Os entregadores devem apresentar-se uniformizados e providos de comprovação de saúde para manipulação e transporte de alimentos atualizada, conforme as normas sanitárias vigentes.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1 O respectivo quantitativo a ser registrado será conforme as especificações de quantidades e características descritas na tabela abaixo:

ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	UNIDADE
1.	250	Abacaxi Pérola Características Técnicas: Abacaxi pérola. Frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Produto deteriorado não será aceito. Cada unidade deverá pesar no mínimo 1Kg Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	UND
2.	150	Abobrinha Italiana Orgânica Características Técnicas: Abobrinha de primeira qualidade, orgânica certificada . Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria (cor verde clara com estrias verdes escuras), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, ser de safra atual, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Alimento com tamanho muito pequeno, deteriorado ou envelhecido, não será aceito. O alimento deve ter peso médio de 300 gramas. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
3.	300	Achocolatado em pó instantâneo enriquecido com vitaminas , mínimo 400 gramas Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, mix de vitaminas, ferro, lecitina de soja e aromatizante. Descrição: Alimento ultraprocessado Embalagem: Filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade, vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		validade, peso, lote e informações nutricionais.	
4.	300	Açúcar refinado Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
5.	200	Aipim Descascado Congelado Características Técnicas: O aipim descascado cru, limpo e congelado cortado em pedaços de tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas, com miolo de coloração uniforme branca ou amarela, sem estrias. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: O alimento deve estar congelado e embalado em sacos de polietileno resistentes, contendo 1Kg e 5 Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
6.	400	Alface Orgânica Características Técnicas: Alface Americana, Lisa ou Crespa de boa qualidade, orgânica certificada . Com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, com miolo macio, sem manchas e corpos estranhos, machucados nas folhas e sinais de decomposição, colhidos no dia da entrega, com peso mínimo de 270 gramas. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: Pés acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores com 1 pé em cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	UND
7.	60	Alho Características Técnicas: Alho a granel. O alimento não deve apresentar sujidade e umidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência.	Kg
8.	150	Ameixa vermelha Características Técnicas: Ameixa vermelha com coloração da casca vermelho vivo ao roxo intenso, com polpa doce, carnuda de cor amarelada ou avermelhada. Frutas macias e firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo. Produto deteriorado não será aceito. Cada unidade deverá pesar entre 60 a 90 gramas. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas plásticas atóxicas resistentes,	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	
9.	100	Amendoim cru com pele. Características: Grãos inteiros de amendoim com pele e crus. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) e estar em conformidade Resolução ANVISA RDC nº 487/2021 , IN nº 88/2021 e Portaria MA 183/1996 E/OU possuir selo “Qualidade Certificada Pró-Amendoim-ABICAB” atendendo os requisitos da legislação em relação aos níveis de aflatoxina. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes com no mínimo 400g, em embalagens de polietileno transparente. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	Kg
10	50	Amido de milho Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	UND
11	300	Arroz Parboilizado Tipo 1 Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
12.	1000	Banana Branca Características Técnicas: Banana branca/ prata. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura. Alimentos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento “in natura”. Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
13.	1000	Banana Branca Orgânica Características Técnicas: Banana branca/ prata orgânica, certificada . Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não devendo estar completamente madura. Alimentos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento “in natura”. Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

14.	150	Batata doce Características Técnicas: Batata doce. Deve ser de boa qualidade, fresca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Pode ser de coloração amarelo/ alaranjado. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, insetos e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. Descrição: Alimento "in natura". Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
15.	150	Batata doce orgânica Características Técnicas: Batata doce orgânica, certificada. Deve ser de boa qualidade, fresca, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Pode ser de coloração amarelo/ alaranjado. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, sem brotos, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, insetos e resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. Descrição: Alimento "in natura". Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
16.	400	Batata inglesa Características Técnicas: Batata inglesa de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes ou em caixas plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
17.	1500	Bebida láctea tipo iogurte sabores diversos Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta(s), amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, aromatizante, fermento lácteo e estabilizantes: gelatina e goma guar. Sabores: Frutas vermelhas, Morango e Salada de Frutas, conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social. Descrição: Alimento ultra processado Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo aproximado de 0,8 litro a 1,25 litros. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	L
18.	200	Beterraba Orgânica Características Técnicas: Beterraba orgânica certificada. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Descrição: Alimento "in natura".	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	
19.	500	Biscoito doce, tipo sortidos, amanteigados Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, fermento químico, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses após a entrega. Embalagem de 300g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
20.	300	Biscoito rosca de chocolate Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, cacau em pó, sal, aromatizantes e fermento químico. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses após a entrega. Embalagem com no mínimo, 250 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais	Kg
21.	300	Biscoito rosca de milho Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho, gordura de palma, fermento químico e emulsificante de soja. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo 300g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
22.	300	Biscoito salgado cream cracker Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, açúcar, sal, fermento químico e emulsificante lecitina de soja. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo 300g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
23.	300	Bombom (pacote 0,5 ou 1 Kg) Características: bombom com cobertura de chocolate ao leite e/ou branco com recheio cremoso. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Validade: no mínimo 01 ano após a entrega	Kg
24.	600	Bombons sortidos (caixa com no mínimo 200g) Características: bombom com cobertura de chocolate ao leite e/ou branco com recheio cremoso. A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Validade: no mínimo 01 ano após a entrega	Kg
25.	150	Brócolis Orgânico Características Técnicas: Vegetal verde escuro, de 1ª qualidade, orgânico certificado, em unidades ou molhos com peso mínimo de 300 gramas, sem partes velhas e/ou deterioradas. Ausente de manchas, machucaduras, sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Colhidos no dia da entrega. Descrição: Alimento "in natura". Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer	UND



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	
26.	700	Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. Pacote com 500g com nível mínimo de qualidade 4,8, conforme recomendações técnicas ABIC.. Características: extra forte, composto por café predominantemente Arábica. Possuir nível de qualidade mínimo de 4.8, torra média. Atributos de aroma intenso, acidez normal, encorpado e sabor intenso. A embalagem deve obedecer a legislação e apresentar o Selo de Pureza e Qualidade ABIC, este comprovado através de Certificado ABIC válido. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.	UND
27.	20	Canela em pó Ingredientes: Canela moída. Sem adição de açúcar. Descrição: Alimento minimamente processado. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 20 a 40 gramas, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 08 meses a partir da data de recebimento.	Kg
28.	300	Carne Bovina Inteira Congelada – Miolo ou Coração de Paleta Características Técnicas: Carne bovina paleta proveniente do corte miolo ou coração de paleta, inteira, congelada, limpa, deve estar livre de ossos, aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, com no máximo 5,5% de gordura. PRODUTO COM TEOR DE GORDURA ACIMA DO PERMITIDO OU COM NERVOS, CARTILAGENS, TENDÕES NÃO SERÁ ACEITO. Descrição: Alimento minimamente processado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo. Embalados em pacotes de 1Kg, de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data da validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses a partir da entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
29.	600	Carne Bovina Moída Congelada – Miolo ou Coração de Paleta Características Técnicas: Carne bovina paleta proveniente do corte miolo ou coração de paleta, moída, congelada, limpa, deve estar livre de ossos, aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, com no máximo 5,5% de gordura. PRODUTO COM TEOR DE GORDURA ACIMA DO PERMITIDO OU COM NERVOS, CARTILAGENS, TENDÕES NÃO SERÁ ACEITO. Descrição: Alimento minimamente processado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo. Embalados em pacotes de 1Kg, de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data da validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses a partir da entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
30.	500	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa Congelado sem Osso Característica Técnicas: Sobrecoxa e coxa de frango congelado sem osso. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		<p>bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1 Kg. Deve constar peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p>	
31.	500	<p>Carne de Frango - Filé de Peito sem Osso Congelado</p> <p>Característica Técnicas: Filé de peito de frango sem osso congelado com pesagem de 1 Kg. O peito deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, ou em bandejas bem vedadas, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p>	Kg
32.	150	<p>Carne Suína em Cubos Congelada – Lombo</p> <p>Características Técnicas: Carne Suína, Lombo, cortada em cubos pequenos e congelada, com no máximo 5,5% de gordura. Carne de cor uniforme (entre rosada e avermelhada) elástica, firme e com odor agradável. A carne utilizada como matéria prima na elaboração da carne picada em cubos deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.</p> <p>Alimento com quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvido.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa. Embalagens de 1 kg, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade no Momento da Entrega: Mínimo de 03 meses.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de Inspeção Sanitária municipal, estadual ou federal, peso, lote.</p>	Kg
33.	200	<p>Carne Suína Moída Congelada – Lombo</p> <p>Características Técnicas: Carne Suína, Lombo, moída e congelada, com no máximo 5,5% de gordura. Carne de cor uniforme (entre rosada e avermelhada) elástica, firme e com odor agradável. A carne utilizada como matéria prima na elaboração da carne picada em cubos deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.</p> <p>Alimento com quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvido.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa. Embalagens de 1 kg, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade no Momento da Entrega: Mínimo de 03 meses.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de Inspeção Sanitária municipal, estadual ou federal, peso, lote.</p>	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

34.	600	Cebola de Cabeça Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura". Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
35.	300	Cenoura Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura". Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência.	Kg
36.	150	Cenoura Orgânica Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, orgânica certificada . Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura". Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
37.	200	Cereal GRANOLA, mix de cereais SEM AÇÚCAR Ingredientes: Arroz, aveia em flocos, pericarpo de milho, açúcar cristal, canjica de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gérmen de milho, coco ralado, melaço de cana, farinha de aveia, gergelim, canela em pó, sal, polpa de ameixa, beterraba em pó, amido de milho, óleo de palma, frutooligossacarídeo, mel de abelha, maltodextrina, stevia, mix de vitaminas e minerais, antioxidante, goma xantana e aromatizantes. Descrição: Alimento ultraprocessado. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente de com peso de 1 Kg. A embalagem deve estar intacta. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.	Kg
38.	100	Chocolate Granulado Chocolate granulado pacote 500g Características: Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, amido de milho, xarope de glicose, sal e emulsificante lecitina de soja. Descrição: Alimento ultraprocessado. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente de com peso de 0,5 Kg. A embalagem deve estar intacta. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	PCT



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento.	
39.	100	Chuchu Orgânico Características Técnicas: Chuchu orgânico certificado . Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
40.	300	Coco Ralado Características Técnicas: Coco ralado sem adição de açúcar. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada e conservador INS 223 com ou sem INS 202. Descrição: Alimento processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 100 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	PCT
41.	30	Colorau (colorífico) Ingredientes: Semolina de milho ou farinha de arroz, corante natural de urucum e óleo de soja. Sem adição de sal. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente de aproximadamente com peso de 100 a 500 gramas. Data de Validade: Mínimo de 04 meses a partir da data de recebimento.	Kg
42.	150	Couve Flor Orgânica Características Técnicas: Couve flor orgânica certificada . Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, com peso mínimo de 600 gramas. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência.	UND
43.	200	Couve Folha Orgânica Características Técnicas: Couve fresca, de primeira qualidade, orgânica certificada , apresentadas em molhos com no mínimo 10 folhas, íntegras, com peso mínimo de 200 gramas, coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amarelada ou murcha. Isentas de material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Colhidas no dia da entrega. Alimentos deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	UND
44.	5	Cúrcuma Moída (açafraão-da-terra) Ingredientes: Somente açafraão-da-terra. Sem adição de outros ingredientes. Descrição: Alimento minimamente processado. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, intacta, atóxica e bem	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		vedada, contendo de 20 a 50 gramas do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.	
45.	300	Creme de leite leve UHT Ingredientes: creme de leite, leite desnatado em pó e estabilizante. Descrição: Alimento ultraprocessado Embalagem: Deve estar intacta, embalado em caixinhas tipo "tetra pak" de 200 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND
46.	400	Doce de leite 350g Ingredientes: leite, açúcar, glicose, creme de leite, com ou sem amido de milho, com ou sem enzima lactase, sorbato de potássio e estabilizante. Descrição: Alimento ultraprocessado Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido mínimo de 350g. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND
47.	500	Ervilha em conserva SEM SAL Ingredientes: ervilha e água. Características: simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Descrição: Alimento processado Validade: mínimo 01 ano após a entrega. Embalagem: Deve estar íntegra contendo no mínimo 260 gramas (ou 170 gramas do produto drenado). Rotulagem: A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	UND
48.	150	Espinafre Orgânico Características Técnicas: Espinafre orgânico certificado , fresco, de primeira qualidade. Apresentado em molhos com peso médio de 250 gramas, com folhas íntegras, de coloração verde escuro brilhante e tamanho uniforme, sem manchas. Isento de material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, colhido no dia da entrega. Alimentos deteriorados, murchos ou amarelados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	UND
49.	500	Extrato de tomate concentrado Característica: de 1ª qualidade, tomate concentrado puro, cor vermelho, cheiro e sabor característico, isento de peles e sementes, sem adição de açúcar, conservantes e açúcares . O alimento é elaborado exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Ingrediente: tomate. Descrição: Alimento processado Validade: mínimo 01 ano após a entrega. Embalagem: Deve estar íntegra contendo no mínimo 300 gramas. Rotulagem: A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações:	UND



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	
50.	70	Farinha de Aveia Características Técnicas: Produto obtido pela moagem de grãos de aveia inteiros, sendo este seu único ingrediente. Deve ser seca, livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, isenta de aditivos químicos ou conservantes. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes de polipropileno transparente de 165 g a 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
51.	200	Farinha de Mandioca Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora	Kg
52.	200	Farinha de Milho Fina Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora	Kg
53.	600	Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
54.	80	Farinha de Trigo Integral Características técnicas: Farinha de trigo Integral. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações:	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	
55.	400	Feijão Preto tipo 1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao alimento. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.	Kg
56.	100	Feijão Vermelho tipo 1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.	Kg
57.	20	Fermento Biológico Seco Instantâneo 125g Características técnicas: Fermento para a confecção de pães. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem de 125 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento	UND
58.	150	Fermento Químico em Pó Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo de 100 a 250 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento	Kg
59.	300	Geleia de fruta Ingredientes: Geleia de fruta (morango OU maçã OU ameixa) com açúcar e pectina. Descrição: Alimento processado Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em potes de vidro com peso de 500 gramas. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome do produtor, endereço da produção do alimento, ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.	Kg
60.	500	Gelatina Gelatina sabores diversos pacote de 1kg. Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal, estabilizante citrato de sódio, acidulante ácido cítrico, aroma e corante natural ou artificial. Embalagem: Filme de poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade ou polietileno leitoso, contendo 1kg, vedado. Etiqueta sobreposta com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

61.	200	Goiaba Características Técnicas: Goiaba vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação para consumo, peso médio da unidade de 90g. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
62.	600	logurte Natural Integral Características Técnicas: logurte natural integral sem sabor. Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído e fermento lácteo. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo 0,45Kg ou 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
63.	500	Laranja Bergamota/ Crava/ Mexerica Características Técnicas: Laranja bergamota classificada. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Alimentos deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
64.	500	Laranja Pêra Características Técnicas: Laranja bergamota classificada. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Alimentos deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
65.	400	Leite condensado Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. Descrição: Alimento ultraprocessado Embalagem: Deve estar intacta, embalado em caixinhas tipo "tetra pak" de 395 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UND
66.	500	Leite em Pó Integral Instantâneo Ingredientes: Leite em integral e/ou leite semi desnatado, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Descrição: Alimento processado Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente,	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		hermeticamente fechado, contendo de 400g a 1 Kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	
67.	4.800	Leite longa vida UHT Integral 1L Características: leite integral líquido, esterilizado em processo de ultrapasteurização (UHT) e estabilizantes. Descrição: Alimento minimamente processado. Validade: mínimo de 3 meses a partir da entrega. Embalagem: cartonada "Longa Vida", tipo "Tetra Pak", de 1 litro. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	L
68.	200	Leite longa vida UHT Integral Zero Lactose Características: leite integral líquido para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes. Descrição: Alimento minimamente processado. Embalagem: cartonada "Longa Vida", tipo "Tetra Pak", de 1 litro. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	L
69.	80	Limão Taiti Características Técnicas: Limão procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, com aroma e sabor estranho, tamanho médio (70 a 90 gramas) e uniforme. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
70.	5	Louro em Folha Ingredientes: Louro Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característicos. Descrição: Alimento in natura Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo de 4 a 20 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	Kg
71.	900	Maçã Fuji Características Técnicas: Maçã fuji vermelha, classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência.	
72.	400	Macarrão Tipo Parafuso Sem Ovos Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	UND
73.	300	Mamão Formosa Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, ter entre 1,5 a 2,5 Kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Alimento muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
74.	100	Manteiga Sem Sal Ingredientes: Creme de leite pasteurizado. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando 250g, 500g ou 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
75.	50	Mel de Abelha Características Técnicas: Mel silvestre ou de eucalipto de abelhas 100% puro, com odor e sabor próprios do alimento. O mel não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza, tais como: insetos, larvas, grãos de areia entre outros. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Recipiente seguro e apropriados que preservam as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento e estar em conformidade com o IN MAPA Nº 11/2000 do Ministério da Agricultura e leis complementares. complementares. Pote com 0,5 Kg e 1 Kg de alimento. Prazo de validade: Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção municipal ou estadual ou federal e sua procedência.	Kg
76.	1000	Melancia Características Técnicas: A melancia deve apresentar características bem definidas e bem formadas. Deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		<p>intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10 Kg.</p> <p>Descrição: Alimento "in natura"</p> <p>Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.</p>	
77.	500	<p>Milho em conserva SEM SAL</p> <p>Ingredientes: milho e água.</p> <p>Características: simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com os milhos previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração.</p> <p>Descrição: Alimento processado</p> <p>Validade: mínimo 01 ano após a entrega.</p> <p>Embalagem: Deve estar íntegra contendo no mínimo 260 gramas (ou 170 gramas do produto drenado).</p> <p>Rotulagem: A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	UND
78.	150	<p>Milho de Pipoca</p> <p>Características Técnicas: Milho de pipoca tipo 1. Classe amarela.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo de 400 a 500 gramas.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg
79.	200	<p>Milho Verde Espiga</p> <p>Características Técnicas: Milho de primeira qualidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio a grande, alimentos muito pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Descrição: Alimento "in natura"</p> <p>Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.</p>	Kg
80.	300	<p>Molho de tomate tradicional 300g</p> <p>Ingredientes: tomate, sal, amido de milho, açúcar, salsa e conservador sorbato de potássio.</p> <p>Características: Aspecto homogêneo, cor vermelho, aroma característico, sabor próprio. O alimento é elaborado exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição.</p> <p>Descrição: Alimento processado</p> <p>Validade: mínimo 01 ano após a entrega.</p> <p>Embalagem: Deve estar íntegra contendo no mínimo 300 gramas.</p> <p>Rotulagem: A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>	UND
81.	80	<p>Moranga Cabotiá Orgânica</p> <p>Característica Técnicas: Moranga cabotiá orgânica certificada, madura, de 1ª qualidade, com tamanho e cor característica, com aproximadamente 2 Kg, casca firme, sem parte mole, rachaduras ou cortes na casca, manchas,</p>	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		<p>machucaduras, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.</p> <p>Descrição: Alimento "in natura"</p> <p>Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.</p>	
82.	150	<p>Morango Orgânico</p> <p>Características Técnicas: Morango de primeira qualidade, orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Alimentos deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Descrição: Alimento "in natura"</p> <p>Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas resistentes contendo 1Kg.</p>	Kg
83.	100	<p>Morango Orgânico Congelado</p> <p>Características Técnicas: Morango orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Congelado higienizado.</p> <p>Descrição: Alimento "in natura"</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. O alimento deve estar acondicionado em sacos de polietileno atóxico resistente, fechado por solda térmica, constando peso, data de validade, com peso de 1 Kg.</p>	Kg
84.	300	<p>Óleo de soja (900 ml)</p> <p>Características: óleo de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans.</p> <p>Embalagens: Embalagem em polietileno tereftalato (PET), original do fabricante, de 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. O produto deve estar de acordo com as legislações federais e estaduais sanitárias e de controle.</p> <p>Validade: mínimo de 01 ano após a entrega.</p>	UND
85.	10	<p>Orégano Desidratado</p> <p>Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico.</p> <p>Ingredientes: Orégano</p> <p>Descrição: Alimento in natura</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 50g.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento</p>	Kg
86.	800	<p>Ovo de Galinha</p> <p>Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico.</p> <p>Descrição: Alimento in natura</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p>	DZ



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

87.	200	<p>Pão Caseiro de Aipim, Batata Doce, Moranga Características Técnicas: Pão caseiro de aipim, batata doce ou moranga, com peso médio aproximado de 40g cada. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. Não deverá estar amassado nem de tamanho irregular. Ingredientes: Batata doce, aipim ou moranga, farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovo, óleo, açúcar, sal, e fermento biológico. Descrição: Alimento processado Embalagem: Os pães devem ser acondicionados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem conforme solicitado pela Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.</p>	Kg
88.	700	<p>Pão de Cachorro Quente Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar e fermento. Peso Líquido 50g. Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Descrição: Alimento processado Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e informações nutricionais.</p>	Kg
89.	1000	<p>Pão de forma fatiado (tipo sanduíche) Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, com ou sem óleo ou gordura vegetal, fermento biológico e com ou sem conservador propionato de cálcio e ácido ascórbico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, óleo ou gordura vegetal, fermento biológico e conservador propionato de cálcio e ácido ascórbico Descrição: Alimento ultraprocessado Validade: mínimo 20 dias após a entrega. Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, etiquetado, com peso mínimo de 400g. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais.</p>	Kg
90.	200	<p>Pão de mini-hambúrguer Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar e fermento. Peso Líquido 25g. Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Descrição: Alimento processado Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e informações nutricionais.</p>	Kg
91.	500	<p>Pão Francês Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar e fermento. Peso Líquido 50g. Características Técnicas: Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Descrição: Alimento processado Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e informações nutricionais.</p>	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

92.	300	Pão doce simples Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, ovo, sal, açúcar, óleo, fermento biológico. Peso Líquido 50g. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, pesados e etiquetados. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais. Fabricação: produzido no dia da entrega. Validade: mínimo 03 dias após a entrega.	Kg
93.	50	Pepino Orgânico Características Técnicas: Pepino orgânico certificado . Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor verde claro a escuro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar. Alimento com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
94.	150	Polpa de Maracujá Congelada Características Técnicas: Polpa da fruta maracujá azedo congelada sem adição de água. Alimento não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade. Descrição: Alimento "minimamente processado" Embalagem: Embalagem individual com 100 gramas de alimento, em saco plástico transparente e resistente contendo 4 ou 5 unidades. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, informações nutricionais, modo de preparo, registro no Ministério da Agricultura conforme legislação vigente e origem do produto.	Kg
95.	100	Polvilho Azedo Características Técnicas: Produto derivado da mandioca. Seco ao sol. Grupo Fécula. Tipo1. Ingredientes: Fécula de mandioca Descrição: Alimento "minimamente processado" Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno leitoso ou transparente com peso de 500 gramas ou 1kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de recebimento.	Kg
96.	100	Polvilho Doce Características Técnicas: Produto derivado da mandioca. Grupo Fécula. Tipo1. Ingredientes: Fécula de mandioca Descrição: Alimento "minimamente processado" Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno leitoso ou transparente com peso de 500 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de recebimento.	UND
97.	300	Presunto cozido, resfriado e fatiado	Kg



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		<p>Características: cozido, sem capa de gordura, apresentação fatiado, resfriado, de primeira qualidade. A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada.</p> <p>Ingredientes: Pernil suíno, sal, proteína de soja, glicose, açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio, espessante: carragena, estabilizantes: pirofosfato tetrapotássico e pirofosfato tetrassódico, aromatizantes: aroma idêntico ao natural de carne e aromas naturais de pimenta branca, canela, cravo, hortelã e limão, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante: carmim de cochonilha.</p> <p>Descrição: Alimento ultraprocessoado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, em pacotes de aproximadamente 150 ou 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p>	
98.	500	<p>Queijo Muçarela Fatiado e Interfoliado</p> <p>Característica Técnicas: Queijo de massa fresca, de consistência semi dura e semi suave, com fatias de aproximadamente 20 gramas.</p> <p>Ingredientes: Leite, sal, fermentos lácteos, coalho e estabilizante cloreto de cálcio.</p> <p>Descrição: Alimento "minimamente processado"</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, em pacotes de aproximadamente 150 ou 500 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p>	Kg
99.	1500	<p>Refrigerante embalagem garrafa pet 2 litros.</p> <p>Refrigerante em garrafa descartável de 2000 ml. Os sabores devem ser variados, contendo as seguintes composições: Cola - (Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não contém glúten, não alcoólico); Laranja - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico); Uva - (Água gaseificada, açúcar, suco natural de uva 10%, acidulantes INS 330, conservador INS 211, corantes artificiais INS 123, INS 133 e tartrazina, aroma sintético artificial, não contém glúten, não alcoólico); Guaraná - (Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, 0,025%, acidulante INS 330, corante amarelo IV, aroma sintético idêntico ao natural, conservador INS 211, não contém glúten, não alcoólico) e Limão (Água gaseificada, açúcar, suco natural de limão 2,5%, aroma natural, acidulante INS 330, e conservador INS 211. Não contém glúten, não alcoólico).</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p>Validade: mínimo 06 meses após a entrega.</p>	UND
100.	800	<p>Refrigerante embalagem garrafa pet 200 mL.</p> <p>Refrigerante em embalagem pet, mínimo de 200 ml. Os sabores devem ser variados: cola, laranja, uva, guaraná e limão.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p>Validade: mínimo 06 meses após a entrega.</p>	UND



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

101.	100	Repolho Verde Orgânico Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, orgânico certificado. Deve apresentar as características de qualidade bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Colhido no dia da entrega. Deve ser de tamanho grande, com peso mínimo 1,5 Kg. Alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.	Kg
102.	150	Sal Refinado Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: "Ingredientes Culinários" Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	Kg
103.	500	Salsicha Hot Dog Características técnicas: Produto de emulsão de carne de frango em forma de gomos alongados, cozido e refrigerado, em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou consistência anormal, nem manchas esverdeadas ou coloração sem uniformidade, submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de frango, carne de frango, gordura de suína, proteína de soja, carne suína, sal, amido, açúcar, cebola, alho, pimenta, aromatizantes, regulador de acidez, estabilizantes, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante: urucum e estabilizante de cor: ácido fosfórico. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, em pacotes de aproximadamente 0,5 ou 5 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	Kg
104.	200	Sardinha em óleo Ingredientes: sardinha, óleo vegetal de soja, sal e antioxidante Descrição: Alimento processado Embalagem: Recipientes seguros e apropriados que preservam as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento e estar em conformidade com o com o IN MAPA Nº 22/2011 do Ministério da Agricultura e leis complementares. Embalagem: Deve estar íntegra contendo no mínimo 125 gramas (ou 75 gramas do produto drenado no mínimo). Rotulagem: A embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.	UND
105.	1000	Suco de Uva Natural Características Técnicas: Suco de uva, 100% fruta em sua concentração natural, sem adição de açúcar, sem conservante, sem corantes. Produto não fermentado e não alcoólico.	L



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,
TRABALHO E RENDA

		<p>Descrição: Alimento minimamente processado. Ingredientes: Uvas selecionadas Embalagem Primária: O produto deve estar acondicionado em garrafas de vidro contendo 1 litro. Embalagem Secundária: O produto deve estar embalado em caixas de papelão reforçado, lacrado com fita adesiva, resistentes ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem e transporte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, conteúdo líquido, identificação do lote, número do registro do produto no MAPA e informações nutricionais.</p>	
106.	200	<p>Suco Integral de Laranja Características Técnicas: Suco de laranja integral, 100% fruta em sua concentração natural, sem adição de açúcar, sem conservante, sem corantes. Produto não fermentado e não alcoólico. Descrição: Alimento minimamente processado. Ingredientes: Laranjas selecionadas Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento. Embalagem de 900 ml, 1,5l ou 5L. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, conteúdo líquido, identificação do lote, número do registro do produto no MAPA e informações nutricionais.</p>	L
107.	200	<p>Tempero Verde Orgânico Características Técnicas: Cebola verde e salsinha de primeira qualidade, orgânica certificada. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, colhidas no dia da entrega. Deve ser de tamanho médio, com peso mínimo de 100 gramas. Alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, em caixas de polietileno limpas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p>	UND
108.	800	<p>Tomate Salada Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, alimentos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas ou embalagens plásticas atóxicas resistentes, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, pesado e etiquetado ou identificado conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.</p>	Kg
109.	300	<p>Uva Vitória/ Isis Sem Semente Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, alimentos deteriorados não serão aceitos. Descrição: Alimento "in natura" Embalagem: O alimento deve estar acondicionado em caixas resistentes contendo 1Kg.</p>	Kg
110.	100	<p>Vinagre de Maçã Características Técnicas: Fermentado acético de maçã e água. Acidez 4 a</p>	UND



		5,5%. Descrição: Ingredientes Culinários" Embalagem: Embalagem plástica contendo 500 mL. A embalagem deve estar intacta Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.	
--	--	--	--

4.2 O Município irá utilizar somente o que for necessário para atender sua demanda, não tendo a Administração a obrigatoriedade do consumo no todo.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado possibilitou uma análise sobre as possíveis formas de contratar o objeto supracitado neste ETP, buscando encontrar soluções de contratação que proporcione a Administração Pública o melhor custo benefício, possibilitando ao órgão impedir a celebração de contratos com preços superiores. Segue abaixo as duas possíveis soluções:

5.1.1. Aquisição de Insumos de gêneros alimentícios através do **Sistema de Registro de Preços**, permitindo que a Administração adquira o item de maneira proporcional à demanda, respeitando os limites orçamentários.

5.1.2. Aquisição de Insumos de gêneros alimentícios por meio da **Modalidade de Contrato**, solução que necessita que se faça estoque e um consumo de 75% (setenta e cinco por cento) do contrato, independente da demanda.

5.2. Portanto, dentre as alternativas analisadas, o Sistema de Registro de Preços mostrou-se a solução mais adequada, considerando que a demanda por gêneros alimentícios é recorrente, porém variável, não sendo possível definir previamente quantidades exatas e permite contratações conforme a real necessidade da Administração, evitando desperdícios e perdas, especialmente de itens perecíveis favorecendo a economicidade, por meio da consolidação de demandas e obtenção de preços mais vantajosos

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa de valor realizada por meio desse ETP, de que trata o art. 18, § 1º, inciso VI, será, via de regra, uma análise das alternativas possíveis dos preços praticados no mercado por servir unicamente à análise da autoridade competente quanto à viabilidade econômica da contratação.

6.2. O valor estimado da contratação, fixado em R\$ 550.802,20 (quinhentos e cinquenta mil, oitocentos e dois reais e vinte centavos), foi apurado a partir de critérios técnicos e objetivos, tendo como referência inicial o **Processo nº 148/2024, Pregão Eletrônico nº 131/2024**, anteriormente realizado por esta Administração.

6.3. Ressalta-se que o processo foi utilizado como **base comparativa e metodológica**, considerando a similaridade entre os objetos, as especificações técnicas, as condições de fornecimento e a forma de execução. Todavia, o **processo atual apresenta ampliação do escopo**, com a inclusão de **itens adicionais** em relação à licitação do exercício anterior, os



quais não estavam contemplados no Processo nº 148/2024.

- 6.4. Em razão dessa ampliação, procedeu-se à **atualização da estimativa de preços**, incorporando os novos itens de forma individualizada, com observância aos valores praticados no mercado e aos parâmetros adotados pela Administração.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 7.1. A solução proposta é a **Contratação de empresa especializada em gêneros alimentícios**, objetivando a manutenção dos serviços contínuos da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, seus Fundos e Departamentos, conforme justificado no Item quinto deste documento.
- 7.2. A especificação completa da solução será pormenorizada no Termo de Referência.
- 7.3. A aquisição parcelada de gêneros alimentícios será de acordo com a necessidade da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, respeitando os limites orçamentários, durante a vigência da ata de registro. Logo, o município não terá qualquer obrigação de suprimir o quantitativo exposto.
- 7.4. A solução proposta atende de forma satisfatória a demanda da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, de maneira que a aquisição desses itens seja realizada de forma mais eficiente e assertiva.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

- 8.1. A presente contratação será organizada em itens unitários, com o objetivo de incentivar uma maior concorrência e potencialmente reduzir o preço final de cada item, garantindo, assim, a ampla participação.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- 9.1 Assegurar o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios às unidades e programas públicos, evitando desabastecimentos.
- 9.2 Promover a economicidade, mediante consolidação da demanda e obtenção de preços mais vantajosos para a Administração.
- 9.3 Conferir flexibilidade às aquisições, possibilitando contratações conforme a real necessidade, especialmente em razão da variação de consumo e da natureza perecível dos produtos.
- 9.4 Garantir a qualidade e a segurança alimentar, mediante exigências sanitárias e controle dos produtos fornecidos.
- 9.5 Promover o desenvolvimento físico, cognitivo e social, além de reduzir situações de evasão e vulnerabilidade por meio da disponibilização de alimentação durante as atividades socioassistenciais que favorece a permanência e participação efetiva das crianças e adolescentes nos serviços ofertados, especialmente no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos da Proteção Social Básica.



10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS

- 12.1 A contratada deve possibilitar a implementação de sustentabilidade na gestão dos suprimentos, devendo providenciar o descarte correto no fim da vida útil do objeto.
- 12.2 Os produtos devem ser armazenados de forma sustentável, mantendo condições especiais de temperatura, para impedir a degradação acelerada da vida útil do(s) objeto(s) antes mesmo do seu consumo, evitando desperdícios.
- 12.3 Otimizar o transporte dos objetos e/ou funcionários para reduzir a emissão de poluentes derivados da distribuição.
- 12.4 Adoção de medidas que promovam a incorporação da sustentabilidade no mindset da empresa, e medidas que facilitem aplicação prática de parâmetros de sustentabilidade no fornecimento dos produtos.

12. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. Após avaliar as necessidades do município de Içara e as opções disponíveis no mercado, além de realizar análises comparativas, a administração de Içara declara a viabilidade da contratação. Essa decisão reflete o compromisso em promover eficiência operacional, sustentabilidade econômica e um atendimento de qualidade às demandas da cidade.

13. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado e assinado pelos Integrante Técnico, Integrante Requisitante e a Autoridade Competente do município de Içara, conforme listagem abaixo:

INTEGRANTE TÉCNICO

Ederaldo Prudêncio
Coordenador CRAS
Matrícula: 501841

INTEGRANTE REQUISITANTE

Marcio Serafim Folis
Responsável Interino pela Secretaria Municipal
da Assistência Social, Habitação, Trabalho e
Renda

AUTORIDADE COMPETENTE

Marcio Serafim Folis
Responsável Interino pela Secretaria Municipal de
Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda

Içara, 17 de dezembro de 2025.