# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n. º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO FUTURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, ATENDENDO A LEI Nº. 11.947/2009 E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 026 DE 17 DE JUNHO DE 2013, DESTINADO AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO JOÃO BATISTA, SC, DURANTE O ANO LETIVO DE 2027.

## 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

**1.1.** A necessidade da contratação surge ante a responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de garantir uma alimentação de qualidade e nutritiva para as crianças que estudam nas creches, escolas e núcleos infantis do nosso município. Esta contratação visa garantir o fornecimento de produtos de qualidade, com preços justos e condições adequadas de entrega, a fim de promover a satisfação geral do público atendido por esta Secretaria.

**1.2.** Problema a Ser Resolvido:

**1.2.1.** Atendimento às Demandas: A aquisição de gêneros alimentícios visa garantir o atendimento contínuo e eficiente à demanda alimentar dos alunos matriculados nas creches, escolas e núcleos infantis.

**1.3.** Interesse Público:

**1.3.1.** A aquisição pretendida, com fornecimento parcelado, é de interesse público ao possibilitar a boa nutrição das crianças atendidas pelo Município. O fornecimento reflete diretamente na promoção de saúde.

**1.4.** Portanto, a aquisição pretendida é essencial para resolver os problemas relacionados à alimentação, atendendo às demandas da comunidade e promovendo o interesse público de forma abrangente e sustentável.

## 2. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

**2.1.** O objeto desta licitação tem natureza de bens comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**2.2.** A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM,** nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, e 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

**2.3.** As empresas interessadas deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de qualificação técnica, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021:

**2.3.1.** Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa já forneceu produtos de natureza compatível com a descrição contida no objeto deste edital.

**2.4.** A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no edital de licitação ou documento de contratação, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos, modalidade de licitação, entre outros.

## 3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

| ITEM | UNIDADE | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | QUANT. |
|---|---|---|---|
| 1 | Kg | ABACATE / DE PRIMEIRA, IN NATURA, TAMANHO GRANDE, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. VALIDADE SEMANAL. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3000 |
| 2 | Unidade | ABACAXI / DE PRIMEIRA, IN NATURA, TAMANHO GRANDE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. VALIDADE SEMANAL. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. UNIDADES COM APROXIMADAMENTE 1,2KG A 1,5KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 6500 |
| 3 | Kg | ABÓBORA / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COR E ASPECTOS PRÓPRIOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1500 |
| 4 | Kg | ABOBRINHA / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COR E ASPECTOS PRÓPRIOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM | 1800 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 5 | Unidade | ACELGA / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. VALIDADE SEMANAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 800 |
| 6 | Kg | ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ / PRODUTO PREPARADO COM O CACAU OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR REFINADO, OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E PERMITIDO NA LEGISLAÇÃO E OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. O AÇÚCAR EMPREGADO NO SEU PREPARO DEVE SER NORMALMENTE SACAROSE, PODENDO SER SUBSTITUÍDO PARCIALMENTE POR GLICOSE PURA E ISENTO DE LACTOSE, PORÉM, QUE SEJA EM TEXTURA FINA E UNIFORME. NÃO PODERÁ CONTER A ADIÇÃO DE GORDURA E ÓLEOS ESTRANHOS A QUALQUER TIPO DE CHOCOLATE, BEM COMO, À MANTEIGA DE CACAU E NÃO PODERÁ SER ADICIONADO DE AMIDO E FÉCULAS ESTRANHAS. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAIS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS DE ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO “NÃO CONTÉM GLÚTEN” E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 300 |
| 7 | Kg | AÇÚCAR REFINADO / OBTIDO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA E MISTURA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE E DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE DE FABRICAÇÃO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES DO RECEBIMENTO. EMBALAGEM DE 1KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 200 |
| 8 | Unidade | ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS. O PRODUTO DEVE SER 100% COMPOSTO POR STÉVIA E DEVE SER ISENTO DE SACARINA, CICLAMATO OU ASPARTAME. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 1 ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 80ML. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 12 |
| 9 | Kg | AIPIM OU MANDIOCA / DESCASCADO, HIGIENIZADO E CONGELADO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU | 2000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO INCOLOR, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SELADO E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 10 | Unidade | ALFACE AMERICANA / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. VALIDADE SEMANAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3500 |
| 11 | Unidade | ALFACE CRESPA / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. VALIDADE SEMANAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 4500 |
| 12 | Kg | ALHO / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. **CLASSE: 5 OU SUPERIOR.** | 850 |
| 13 | Kg | AMIDO DE MILHO / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. COM A INSCRIÇÃO NO RÓTULO DE “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978, RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 150 |
| 14 | Kg | ARROZ INTEGRAL / CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, EMBALAGEM PLÁSTICA E TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 600 |
| 15 | Kg | ARROZ PARBOILIZADO / TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE. RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA OU AMARELADA, GRÃOS INTEIROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. DEVERÁ OBEDECER A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 4000 |
| 16 | Kg | ARROZ POLIDO / TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE. RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 | 2000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS INTEIROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. DEVERÁ OBEDECER A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS / EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 17 | Unidade | AVEIA EM FLOCOS FINOS / PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. EMBALADA EM POLIETILENO ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. A VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES DO RECEBIMENTO. EMBALAGEM PODENDO VARIAR DE 170G A 200G APROXIMADAMENTE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1300 |
| 18 | Kg | BANANA BRANCA / EM PENCAS, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIROS PRÓPRIOS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, E SINAIS DE APODRECIMENTO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. VALIDADE SEMANAL. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 35000 |
| 19 | Kg | BANANA CATURRA / EM PENCAS, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, SABOR DOCE, ASPECTO E CHEIROS PRÓPRIOS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTES, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, E SINAIS DE APODRECIMENTO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. VALIDADE SEMANAL. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 6000 |
| 20 | Kg | BATATA DOCE / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, SABOR ADOCICADO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 2000 |
| 21 | Kg | BATATA INGLESA / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIO, ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 12000 |
| 22 | Kg | BETERRABA / GRADA, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A | 4000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 23 | Pacote | BISCOITO DE COCO ROSQUINHA / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO APROXIMADAMENTE DE 0,330 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 24 | Pacote | BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA SEM GLUTEN SEM LACTOSE, SALGADO / INGREDIENTES ACEITÁVEIS: POLVILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU ÓLEO DE COCO, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, OVOS. NÃO PODE CONTER GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCAR, MEL, MELADO OU ADOÇANTE. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO DE APROXIMADAMENTE 140 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS. | 600 |
| 25 | Pacote | BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, SALGADO / INGREDIENTES ACEITÁVEIS: LEITE, POLVILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU ÓLEO DE COCO, SAL, OVOS. NÃO PODE CONTER GLÚTEN, AÇÚCAR, MEL, MELADO OU ADOÇANTE. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO DE APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS. | 4000 |
| 26 | Pacote | BISCOITO MAISENA / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS | 500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO APROXIMADAMENTE DE 0,350 KG, TENDO DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 27 | Pacote | BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO APROXIMADAMENTE DE 0,350 KG, TENDO DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3500 |
| 28 | Pacote | BISCOITO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE TIPO COOKIES / INGREDIENTES ACEITÁVEIS: FÉCULA DE MANDIOCA, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE BATATA, CACAU EM PÓ, FIBRA DE POLIDEXTROSE, CLARA DE OVO, FARINHA DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, CONSERVANTES E CORANTES. PESO APROXIMADO ENTRE 120G A 150G.<br>FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 29 | Unidade | BRÓCOLIS CHINÊS / DE PRIMEIRA, IN NATURA, TALOS VERDES, FIRMES, FLORES BEM FECHADAS E VERDES, FOLHAS VIÇOSAS, O CORTE DO TALO DEVE ESTAR LIMPO E SEM AMOLECIMENTO. HIDRATADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DO VEGETAL SAUDÁVEL, (VERDE INTENSO AZULADO), COM PREDOMINÂNCIA DE BOTÕES FECHADOS EM RELAÇÃO ÀS FOLHAS. PESO MÍNIMO 400G. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3000 |
| 30 | Unidade | CACAU EM PÓ 100% / CACAU EM PÓ NATURAL, 100% CACAU, NÃO ALCALINO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, SEM AÇÚCAR, LIVRE DE AROMAS ARTIFICIAIS, LIVRE DE GORDURAS TRANS E SEM | 500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | LACTOSE. EMBALAGEM 200 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 31 | Pacote | CANELA EM PÓ / A CANELA DEVE SER CONSTITUÍDA POR CASCAS PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃOS E LIMPOS. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM COM 30 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 200 |
| 32 | Kg | CARNE BOVINA CONGELADA COXÃO DURO EM PEÇA / ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO.<br>DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 7 A 9% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO DO SIE, E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM LACRADA CONTENDO 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3500 |
| 33 | Kg | CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS (PATINHO) / DE 1ª QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.<br>ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO.<br>DIMENSÕES DOS CUBOS 2CM X 2CM. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO DO SIE, E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM LACRADA CONTENDO 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5500 |
| 34 | Kg | CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA (PATINHO) / DE 1ª QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES, COM REGISTRO DO SIE, E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM LACRADA CONTENDO 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5500 |
| 35 | Kg | CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS CONGELADA / SEM TEMPERO, CORTADA, DESOSSADA, EMBALADA A VÁCUO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICOS. DIMENSÕES DOS CUBOS 2CM X 2CM. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.<br>ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO.<br>DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10 % DE GORDURA. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3 % DE APONEUROSES, COM REGISTRO NO SIE. EMBALAGEM LACRADA CONTENDO 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES | 4500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | E COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. COM REGISTRO DO SIE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. | |
| 36 | Kg | CEBOLA DE CABEÇA / GRADA, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5400 |
| 37 | Maço | CEBOLINHA VERDE / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PESO DO MAÇO 100G. | 1200 |
| 38 | Kg | CENOURA / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, SEM FOLHAS. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5000 |
| 39 | Kg | CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA SEM AÇÚCAR / DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, COMPOSIÇÃO BÁSICA: AVEIA EM FLOCOS, FLOCOS DE MILHO, COCO RALADO, FLOCOS DE ARROZ, CORANTE NATURAL. ISENTO DE MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES OU SABOR DIFERENTES DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 0,500 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA TERMOSSELADA, CONTENDO DECLARAÇÃO DA MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1200 |
| 40 | Unidade | CHIA EM GRÃO / SEMENTE DE CHIA PURAS, LIVRES DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. DATA DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM 150 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 400 |
| 41 | Kg | CHUCHU / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, COR VERDE, FIRME E COMPACTO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 4500 |
| 42 | Kg | COLORÍFICO / PRODUTO CONSTITUÍDO PELA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA COM URUCUM EM PÓ OU EXTRATO OLEOSO DE URUCUM ADICIONADO OU NÃO DE SAL E DE ÓLEOS COMESTÍVEIS. DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE BOA QUALIDADE E NÃO DEVERÁ APRESENTAR CHEIRO ACRE OU RANÇOSO. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 | 700 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,500 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 43 | Unidade | COMINHO EM PÓ / TEMPERO / CONDIMENTO, DESIDRATADO E MOÍDO, EMBALAGEM C/ 40 GRAMAS. | 400 |
| 44 | Maço | COUVE MANTEIGA / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. VALIDADE SEMANAL. COLHEITA NO MÁXIMO UM DIA ANTES DA DATA DE ENTREGA. COM FOLHAS MÉDIAS (MAÇOS COM 20 FOLHAS) OU GRAÚDAS (MAÇOS DE 15 A 18 FOLHAS). ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. MAÇO CONTENDO 6 FOLHAS. | 1000 |
| 45 | Unidade | COUVE-FLOR / DE PRIMEIRA, IN NATURA, PESO APROXIMADO 1,2KG A 1,5KG, VALIDADE SEMANAL. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3000 |
| 46 | Unidade | CÚRCUMA OU AÇAFRÃO DA TERRA/ HOMOGÊNEA, OBTIDO DE RIZOMA DE ESPÉCIMES GENUÍNAS, DE COLORAÇÃO ALARANJADO INTENSO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 30G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 700 |
| 47 | Unidade | DOCE DE BANANA COM TÂMARA SEM AÇÚCAR / OBTIDA DA COCÇÃO DE FRUTAS INTEIRAS OU EM PEDAÇOS; AUSENTE DE CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E ESTAR ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 400 G DO PRODUTO. INGREDIENTES PERMITIDOS: BANANA, TÂMARA E GOMA XANTANA. SE ACEITA ADIÇÃO DE CONSERVANTES. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MEL, MELADO, QUALQUER TIPO DE ADOÇANTE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 48 | Maço | ESPINAFRE / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. VALIDADE SEMANAL. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PESO DO MAÇO 180G. | 1000 |
| 49 | Unidade | FARINHA DE AVEIA / OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DAS SEMENTES INTEGRAIS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PODENDO CONTER DE 170 A 200G DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 800 |
| 50 | Kg | FARINHA DE MANDIOCA / FINA BRANCA, PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA (MANIBOT UTILISSIMA) PREVIAMENTE DESCASCADA A MÃO, LAVADA, E ISENTAS DO RADICAL CIANETO, FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE | 1000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. DEVENDO OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO INCOLOR, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SELADA. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 51 | Kg | FARINHA DE MILHO MÉDIA AMARELA / PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO, SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. COM A INSCRIÇÃO NO RÓTULO DE “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978, RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1500 |
| 52 | Kg | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL / TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 4000 |
| 53 | Kg | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL / PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978, RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 800 |
| 54 | Kg | FEIJÃO CLASSE CARIOCA GRUPO 1 TIPO 1 / DE QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM: CLASSIFICAÇÃO (GRUPO, CLASSE, TIPO), LOTE, DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME EMPRESARIAL, CNPJ, ENDEREÇO DA EMPRESA EMBALADORA OU DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO), REGISTRO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO AO DISPOSTO NA | 1800 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28 DE MARÇO DE 2008. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 55 | Kg | FEIJÃO CLASSE PRETO GRUPO 1 TIPO 1 / DE QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM: CLASSIFICAÇÃO (GRUPO, CLASSE, TIPO), LOTE, DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME EMPRESARIAL, CNPJ, ENDEREÇO DA EMPRESA EMBALADORA OU DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO), REGISTRO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO AO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28 DE MARÇO DE 2008. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 2600 |
| 56 | Kg | FEIJÃO CLASSE VERMELHO GRUPO 1 TIPO 1 / DE QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM: CLASSIFICAÇÃO (GRUPO, CLASSE, TIPO), LOTE, DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME EMPRESARIAL, CNPJ, ENDEREÇO DA EMPRESA EMBALADORA OU DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO), REGISTRO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO AO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28 DE MARÇO DE 2008. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1800 |
| 57 | Pacote | FERMENTO BIOLÓGICO / PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (*SACCHAROMYCES CEREVISIAS*) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. DESIDRATADO, INSTANTÂNEO E EMBALADO A VÁCUO EM SACO LAMINADO. . DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38/1977 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO | 300 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,500 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 58 | Pacote | FERMENTO BIOLÓGICO / PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (*SACCHAROMYCES CEREVISIAS*) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. DESIDRATADO, INSTANTÂNEO E EMBALADO A VÁCUO EM SACO LAMINADO. . DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38/1977 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,125 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 300 |
| 59 | Unidade | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO / PRODUTO FORMADO POR SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO "FERMENTO QUÍMICO" E A RECOMENDAÇÃO "CONSERVE AO ABRIGO DE UMIDADE" OU "CONSERVE EM AMBIENTE SECO". NECESSÁRIA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38/1977 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,100 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 900 |
| 60 | Kg | FILÉ DE FRANGO SASSAMI CONGELADO/ SEM TEMPEROS, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS E PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, CONSTANDO REGISTRO NO SIE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO. A PORCENTAGEM DE GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 6%. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, LACRADA E CONTENDO 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. | 4200 |
| 61 | Unidade | FÓRMULA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADAS, COM TCM, DHA, ARA. PARA PACIENTES COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE E APLV. ISENTA DE GLÚTEN. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 01 ANO. | 15 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | EMBALAGEM LATA 400 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA | |
| 62 | Unidade | FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA ENRIQUECIDA COM FERRO E ADICIONADA DE L-METIONINA. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS. DEVERÁ OBEDECER A PORTARIA N.º 977, DE 05 DE DEZEMBRO DE 1998 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM LATA 800G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS. | 20 |
| 63 | Unidade | FÓRMULA INFANTIL DE AMINOÁCIDOS LIVRES. FÓRMULA INFANTIL, ELEMENTAR, 100% AMINOÁCIDOS LIVRES, ISENTO DE LACTOSE, ISENTO DE FIBRAS, PARA USO ORAL E ENTERAL, APRESENTAÇÃO: EM PÓ, INDICADO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA (0 A 36 MESES) QUE APRESENTAM APLV, ALERGIA À SOJA E/OU OUTRAS ALERGIAS ALIMENTARES, SABOR: SEM SABOR, REGISTRO NA ANVISA; CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 01 ANO. EMBALAGEM LATA 400 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA | 15 |
| 64 | Unidade | FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA; É ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. DEVERÁ OBEDECER A PORTARIA N.º 977, DE 05 DE DEZEMBRO DE 1998 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM LATA 400 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS. | 300 |
| 65 | Unidade | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO SEM LACTOSE. FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA BEBÊS DE 0 A 12 MESES DE VIDA, INDICADA PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES COM NECESSIDADE DE DIETA ESPECÍFICA, COMO INTOLERÂNCIA À LACTOSE. SUA FÓRMULA É FONTE DE NUCLEOTÍDEOS E ÁCIDOS GRAXOS, COMO DHA E ARA. DEVERÁ OBEDECER A PORTARIA N.º 977, DE 05 DE DEZEMBRO DE 1998 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM LATA 400 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA | 50 |
| 66 | Unidade | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA; É ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. DEVERÁ OBEDECER A PORTARIA N.º 977, DE 05 DE DEZEMBRO DE 1998 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM LATA 400 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 700 |
| 67 | Unidade | FÓRMULA INFANTIL PARA CONDIÇÕES DE REFLUXO GÁSTRICO. FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES DE IDADE, INDICADA NOS CASOS DE REGURGITAÇÃO E/OU REFLUXO GASTROESOFÁGICO. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 01 ANO. EMBALAGEM LATA 400 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA | 15 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 68 | Kg | FRANGO (COXA/SOBRECOXA) CONGELADO / COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO.<br>REGISTRO NO SIE. PREÇO POR KG. EMBALAGENS LACRADAS PODENDO VARIAR DE 800G A 1,200 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. | 8000 |
| 69 | Kg | FRANGO (PEITO COM OSSO) / CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ISENTO DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO. REGISTRO NO SIE. PREÇO POR KG. EMBALAGENS LACRADAS PODENDO VARIAR DE 800G A 1,200 KG.. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. | 5500 |
| 70 | Unidade | GELEIA DE MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE. INGREDIENTES PERMITIDOS: MORANGO, AMORA, XAROPE DE TÂMARA, SUCO DE UVA, GELIFICANTE PECTINA CÍTRICA E SUCO DE LIMÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA. NÃO PODE CONTER: GLUTEN, LEITE, AÇÚCAR, MEL, MELADO OU ADOÇANTE. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 180G. | 300 |
| 71 | Kg | GOIABA VERMELHA / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COR E ASPECTOS PRÓPRIOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5000 |
| 72 | Unidade | IOGURTE / IOGURTE LÍQUIDO COM SABORES VARIADOS, DEVENDO TER NO MÍNIMO DOIS DESSES SABORES: COCO, SALADA DE FRUTAS, MORANGO, PÊSSEGO. EMBALAGEM DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR; FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA DE FRUTAS; ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. O RÓTULO DEVERÁ SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, DO MAPA, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTO DE MICROORGANISMOS CAUSADORES DE DOENÇAS. EMBALAGEM 0,9 LITRO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 15000 |
| 73 | Unidade | IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR (1000 ML) / IOGURTE LÍQUIDO, PRODUZIDO COM LEITE DESNATADO, NÃO CONTÉM ESTABILIZANTES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES E NÃO POSSUI GORDURAS SATURADAS, | 50 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | COLESTEROL OU CARBOIDRATOS. CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. O RÓTULO DEVERÁ SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, DO MAPA, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 1000 ML DO PRODUTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 74 | Unidade | IOGURTE ZERO LACTOSE / IOGURTE SEM LACTOSE COMPOSTO POR LEITE DESNATADO PASTEURIZADO, PREPARADO DE POLPA DE FRUTAS (MALTODEXTRINA, FRUTA, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO), ENZIMA LACTASE, FERMENTO LÁCTEO, ESPESSANTES GELATINA, GOMA GUAR E PECTINA E EDULCORANTES SUCRALOSE. DEVE ESTAR ESCRITO NA EMBALAGEM "ZERO LACTOSE". SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. O RÓTULO DEVERÁ SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, DO MAPA, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ISENTO DE MICROORGANISMOS CAUSADORES DA DECOMPOSIÇÃO DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM ENTRE 170G E 140G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 800 |
| 75 | Kg | LARANJA PÊRA / GRADA, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 22000 |
| 76 | Litro | LEITE À BASE DE AVEIA / INGREDIENTES PERMITIDOS: ÁGUA, CONCENTRADO DE AVEIA, CÁLCIO, GOMA GUAR E GOMA GELADA. EMBALAGEM TETRA PAK. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 268, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 14/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM 1 LITRO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 60 |
| 77 | Unidade | LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / CONTENDO LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, MINERAIS (PIROFOSFATO FÉRRICO E SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (L-ASCORBATO DE SÓDIO, ACETATO DE RETINILA, COLECALCIFEROL), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADOR DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM LATA, EMBALAGEM ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES E POSSUIR PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES | 100 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | NUTRITIVAS DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM 380G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 78 | Litro | LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT / ACONDICIONADO EM CAIXA MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES E POSSUIR PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 LITRO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 25000 |
| 79 | Kg | LIMÃO TAITI / GRADO, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 250 |
| 80 | Unidade | LOURO EM FOLHAS / FOLHAS SECAS, OBTIDAS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM DE 5 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 600 |
| 81 | Kg | MAÇÃ GALA OU FUJI / GRADA, TAMANHO MÉDIO, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 24000 |
| 82 | Kg | MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA/ CABELO DE ANJO/NINHO. SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,500 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 2000 |
| 83 | Kg | MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS / SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES | 1800 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,500 KG. | |
| 84 | Kg | MACARRÃO SEM GLÚTEN, SEM OVOS DE ARROZ OU MILHO TIPO PARAFUSO / O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 83 (DECRETO 12.846/78) E PORTARIA Nº 29 DE 13 DE JANEIRO DE 1998, ANVISA.<br>INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE ARROZ OU MILHO E SEM GLÚTEN.<br>CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA.<br>SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO.<br>O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,500 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 400 |
| 85 | Kg | MACARRÃO SEM OVOS TIPO GRAVATA / SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 2200 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 86 | Kg | MACARRÃO SEM OVOS TIPO PARAFUSO / SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5000 |
| 87 | Unidade | MACARRÃO TIPO YAKISSOBA / MASSA ALIMENTÍCIA SECA SEM OVOS PARA YAKISSOBRA. PRODUTO NÃO FERMENTADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTADO COMO MASSA LONGA, SOB VÁRIAS FORMAS (ESPESSURAS), OBTIDA PELO EMPASTO, AMASSAMENTO MECÂNICO E FORMATAÇÃO DO MESMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 0,500 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 800 |
| 88 | Unidade | MAMÃO FORMOSA / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 6000 |
| 89 | Unidade | MAMÃO PAPAIA / GRADO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA, NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO) DIAS ANTES DO VENCIMENTO. PESO MÉDIO 200G. TAMANHO 15. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3000 |
| 90 | Kg | MANGA PALMER / GRADA, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 91 | Maço | MANJERICÃO / DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PESO DO MAÇO 70G. | 800 |
| 92 | Kg | MANTEIGA / MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL. ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM 500 GRAMAS. | 400 |
| 93 | Kg | MELANCIA / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, FRUTOS COM 70 A 80% DE MATURAÇÃO CLIMATIZADA, COM ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 25000 |
| 94 | Kg | MELÃO / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, COR E ASPECTOS PRÓPRIOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5000 |
| 95 | Unidade | MILHO PARA PIPOCA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 06 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 96 | Unid | MILHO VERDE EM ESPIGA / DESCASCADO, FRESCO, TIPO COMUM COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE GRAÚDO, COM POLPA FIRME E INTACTA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE COM ACONDICIONAMENTO EM SACOS PLÁSTICOS DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO | 4000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 97 | Unidade | MOLHO DE SOJA TIPO SHOYO LIGHT / EMBALAGEM 150 ML. | 150 |
| 98 | Kg | MORANGO FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTADO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTE ESTABELECIDA PELA ANVISA E PELO MAPA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 400 |
| 99 | Unidade | NATA / CREME DE LEITE PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO. PRODUTO RESFRIADO. EMBALAGEM EM POTES DE POLIETILENO (PET), CONTENDO 300 GRAMAS DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO: GORDURA LÁCTEA, MÍNIMO DE 25%. COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS SUAVES, NÃO RANÇOSOS NEM ÁCIDOS, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME, UNTUOSA, COM BOM ESPALHAMENTO. APARÊNCIA BRILHANTE, SEM APRESENTAÇÃO DE GRUMOS, SEM SORO APARENTE. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NOME E/OU MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR LACRADA. PRODUTO COM REGISTRO NO MAPA. | 600 |
| 100 | Unidade | ÓLEO DE SOJA REFINADO / SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO, PREPARADA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SÃOS E LIMPOS. SEM CONSERVANTES. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM PET DE 0,900 LITROS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 2500 |
| 101 | Unidade | ORÉGANO / EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, INCOLOR, ATÓXICO, LACRADO. EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 102 | Dúzia | OVO DE GALINHA TIPO DE GRANJA / TAMANHO EXTRA GRANDE, BRANCOS OU VERMELHOS, DEVEM ESTAR LIMPOS E NÃO TRINCADOS. COM DATA DE VALIDADE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 DIAS. FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS CADA, ACONDICIONADO EM 12 UNIDADES (DÚZIA) EM SUPORTE PRÓPRIO E COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRÓPRIA, LIMPA, | 15000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | SECA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 35, DE 17 DE JUNHO DE 2009. POSSUIR REGISTRO NO SIM. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 103 | Kg | PÃO DOCE, TIPO HOT DOG / PESO DE APROXIMADAMENTE 80G POR UNIDADE, DO TIPO BRIOCHE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG. | 4000 |
| 104 | Kg | PÃO FRANCÊS / UNIDADE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. É PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALADO EM SACO PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTO, DEVIDAMENTE FECHADO. TRANSPORTADO E ENTREGUE EM EMBALAGEM DEVIDAMENTE HIGIENIZADA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE VALIDADE E A DATA DE FABRICAÇÃO DO ALIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG. | 3500 |
| 105 | Kg | PÃO FRANCÊS INTEGRAL / UNIDADE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. É PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALADO EM SACO PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTO, DEVIDAMENTE FECHADO. TRANSPORTADO E ENTREGUE EM EMBALAGEM DEVIDAMENTE HIGIENIZADA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE | 1500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | SETEMBRO DE 2005, RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE VALIDADE E A DATA DE FABRICAÇÃO DO ALIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG. | |
| 106 | Unidade | PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE / CONGELADO. INGREDIENTES: PRODUTO A BASE DE FARINHA DE ARROZ OU FÉCULA DE MANDIOCA OU AMIDO DE MILHO OU ALGUMA OUTRA FARINHA ISENTA DE GLÚTEN.<br>NÃO PODERÁ CONTER LACTOSE E GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃES SEM GLÚTEN FATIADO, DE VARIADOS SABORES (BATATA, AIPIM, CENOURA), EMBALAGEM COM PESO APROXIMADO DE 340 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 60 DIAS. | 600 |
| 107 | Kg | PEIXE FILÉ DE TAINHA CONGELADO / DESCRIÇÃO DETALHADA: CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIMPO, SEM PELE, SEM ESPINHAS, SEM ESCAMAS, SEM VÍSCERAS E SEM DEFEITOS FÍSICOS QUE ALTEREM SUA QUALIDADE (COMO MACHUCADOS OU PARTES ESCURAS). ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO UNIFORME. ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SUBSTÂNCIAS CONSERVANTES/QUÍMICAS PREJUDICIAIS À SAÚDE. PROCESSADO SOB CONGELAMENTO RÁPIDO E MANTIDO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA ALÉM DO LIMITE REGULAMENTAR (GLACEAMENTO EXCESSIVO).<br>EMBALAGEM: EMBALADO PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO (OU A VÁCUO), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO. A EMBALAGEM EXTERNA (SECUNDÁRIA) DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO OFICIAL DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF, SIE OU SIM) E INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO.<br>VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.<br>UNIDADE DE MEDIDA: QUILOGRAMA (KG) | 400 |
| 108 | Kg | PEIXE FILÉ DE TILÁPIA / DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM BIFES, EM CORTE “V”, CONGELADOS A (-18°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS.<br>A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIE. EM PACOTE DE 1 KG, DEVIDAMENTE SELADA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 60 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 4500 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | PERMITIDO PERCENTUAL DE GLACIAMENTO DO PEIXE CONGELADO, ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 12% (DOZE POR CENTO) DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. A ÁGUA INCORPORADA NO PROCESSO DE GLACIAMENTO NÃO COMPÕE O PESO LÍQUIDO DECLARADO DO PRODUTO. PREÇO POR KG. EMBALAGENS PODEM VARIAR DE 800G A 1,200 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. | |
| 109 | Kg | PEPINO VERDE / DE PRIMEIRA, DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1500 |
| 110 | Kg | PERA IMPORTADA DANJOU / DE PRIMEIRA, DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 5000 |
| 111 | Kg | PITAYA CASCA ROXA COM AS POLPAS PODENDO VARIAR NAS CORES BRANCAS OU ROXAS. DE PRIMEIRA QUALIDADE, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, ADEQUADA PARA O TRANSPORTE. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. | 600 |
| 112 | Kg | POLPA CONCENTRADA DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ, TOTALMENTE NATURAL, CONTENDO POLPA DE FRUTAS, SEM ADITIVOS, CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, COM CONCENTRAÇÃO MÍNIMA DE 8 PARTES DE ÁGUA PARA 1 KG DE POLPA. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E POSSUIR REGISTRO NO MAPA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO INCOLOR, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SELADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONTENDO 1 KG. | 200 |
| 113 | Kg | POLPA CONCENTRADA DE FRUTAS SABOR MORANGO, TOTALMENTE NATURAL, CONTENDO POLPA DE FRUTAS, SEM ADITIVOS, CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, COM CONCENTRAÇÃO MÍNIMA DE 8 PARTES DE ÁGUA PARA 1 KG DE POLPA. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E POSSUIR REGISTRO NO MAPA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO INCOLOR, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SELADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONTENDO 1 KG. | 200 |
| 114 | Kg | POLVILHO AZEDO / PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE RAÍZES LIMPAS, LIVRE DE INSETOS, DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 1 KG. | 600 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 115 | Kg | POLVILHO DOCE / PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE RAÍZES LIMPAS, LIVRE DE INSETOS, DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 600 |
| 116 | Kg | QUEIJO MUSSARELA / FRESCO, REFRIGERADO, CORTADO EM FATIAS FINAS EM TORNO DE 20G CADA, INTERFOLHADAS, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO E TRANSPARENTE. ISENTO DE ESTUFAMENTO, RACHADURA E MOFOS. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO, MARCA DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIE), CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM COM 400 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 600 |
| 117 | Unidade | REPOLHO GRADO / DE PRIMEIRA, IN NATURA, PESANDO ENTRE 1,5KG A 2KG, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 4000 |
| 118 | Unidade | REQUEIJÃO CREMOSO / PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 180G. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 (CINQÜENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIE). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1500 |
| 119 | Unidade | REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE / MASSA COALHADA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE (LEITE PASTEURIZADO E PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO, FERMENTO LÁCTEO, ENZIMA LACTASE, CLORETO DE CÁLCIO E COALHO), MANTEIGA, CASEÍNA AO COALHO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIPOLIFOSFATO DE POTÁSSIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO TETRASSÓDICO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E PIROFOSFATO TETRAPOTÁSSICO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE (SIE) E DATA DE VALIDADE NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 (CINQÜENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 180 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 400 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 120 | Kg | SAL REFINADO IODADO / COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECIFICA. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO RDC Nº 130 DE 26 DE MAIO DE 2003 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 14DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1700 |
| 121 | Maço | SALSINHA / DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PESO DO MAÇO 70G. | 1200 |
| 122 | Litro | SUCO DE UVA INTEGRAL BRANCA: PRODUTO 100% INTEGRAL, NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO E NÃO ADOÇADO, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DO PROCESSAMENTO DE UVAS BRANCAS MADURAS E SÃS. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMAS ARTIFICIAIS. SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO DE PASTEURIZAÇÃO E ENVASAMENTO ASSÉPTICO. APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM: GARRAFA DE VIDRO, LACRADA, COM CAPACIDADE DE 1 LITRO.<br>* VALIDADE MÍNIMA: MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.<br>* EXIGÊNCIAS LEGAIS: PRODUTO REGISTRADO E COM SELO DE INSPEÇÃO DO MAPA OU ÓRGÃO EQUIVALENTE, ROTULADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DA ANVISA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 3000 |
| 123 | Litro | SUCO DE UVA INTEGRAL, VARIEDADE BORDÔ, 100% NATURAL, MANTENDO TODAS AS VITAMINAS E ELEMENTOS NATURAIS DA UVA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU CORANTES, NÃO ALCOÓLICO. DEVERÁ OBEDECER AOS PADRÕES DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 DE JANEIRO DE 2000 DO MAPA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: MÍNIMO DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAÇÃO/EMBALAGEM: GARRAFA DE VIDRO, LACRADA, COM CAPACIDADE DE 1 LITRO.<br>EXIGÊNCIAS LEGAIS: PRODUTO REGISTRADO E COM SELO DE INSPEÇÃO DO MAPA OU ÓRGÃO EQUIVALENTE, ROTULADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DA ANVISA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 4000 |
| 124 | Kg | TANGERINA TIPO PONKAN / FRUTA IN NATURA. PESO MÉDIO DA FRUTA DE 90G A 120G. DEVERÁ ESTAR NO PONTO PARA CONSUMO, MADURA, FIRME, UNIFORME, COM BRILHO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS EXTERNOS OU INTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU RENDIMENTO COMO: DANOS MECÂNICOS, DEFEITOS NA CASCA, FRUTO MURCHO OU PASSADO E PODRIDÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA | 10000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |
| 125 | Unid | TAPIOCA - GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA: GOMA PRONTA PARA TAPIOCA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. SENDO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES | 600 |
| 126 | Kg | TOMATE / GRADO, A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, EM INÍCIO DE MATURAÇÃO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 9000 |
| 127 | Unidade | UVA PASSA BRANCA / SEM SEMENTES, DESIDRATADA, LIVRE DE FUNGOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 150 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 128 | Unidade | UVA PASSA PRETA / SEM SEMENTES, DESIDRATADA, LIVRE DE FUNGOS. EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 150 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 129 | Unid | UVA ROXA VITÓRIA / SEM SEMENTES, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. EMBALAGEM 400 GRAMAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 500 |
| 130 | Kg | VAGEM / A GRANEL, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, FIRME E COMPACTA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | 1500 |
| 131 | Unidade | VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL / ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E AUSÊNCIA DE CORANTES, CONSERVANTES, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS. LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM EM FRASCOS PLÁSTICO RESISTENTES E BEM LACRADOS COM TAMPA INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO. VALIDADE: NO MÍNIMO 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A | 1000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,900 LITROS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. | |

## 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

**4.1.** A justificativa técnica e econômica da escolha do fornecimento parcelado (entregas semanais/sob demanda, vinculadas ao Sistema de Registro de Preços) para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar fundamenta-se nos seguintes aspectos:

**4.1.1.** Flexibilidade e Adequação Orçamentária: O fornecimento parcelado permite uma distribuição dos quantitativos e dos dispêndios financeiros ao longo do ano letivo de 2027, compatibilizando os recebimentos com o fluxo de repasses do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com a dotação orçamentária do município, evitando a retenção desnecessária de recursos e estoques ociosos.

**4.1.2.** Otimização Logística e Preservação da Qualidade dos Alimentos: Tratando-se de gêneros alimentícios (incluindo hortifrútis in natura, carnes congeladas, laticínios e perecíveis), a entrega única ou em grandes lotes é tecnicamente inviável devido à capacidade de armazenamento limitada das unidades escolares e à perecibilidade dos produtos. O parcelamento semanal assegura a oferta constante de alimentos frescos, seguros e de alta qualidade nutricional aos alunos, em conformidade com as exigências sanitárias e as normativas do FNDE.

**4.1.3.** Minimização de Riscos de Desperdício e Perdas: Ao dividir o fornecimento em entregas periódicas e pontuais ("ponto a ponto" nas unidades escolares), a Administração municipal reduz drasticamente os riscos de perdas decorrentes de vencimento de prazo de validade, deterioração por armazenamento inadequado, quebras ou imprevistos operacionais na cadeia de suprimentos.

**4.1.4.** Facilidade de Gestão e Controle de Estoque: O modelo parcelado por meio de Registro de Preços facilita o controle gerencial e nutricional pela Secretaria Municipal de Educação. Os pagamentos e as entregas ocorrem estritamente conforme a demanda real e o consumo efetivo da rede pública de ensino, permitindo uma previsão e governança mais eficientes dos recursos públicos.

**4.2.** Em resumo, a adoção do fornecimento parcelado e contínuo por Sistema de Registro de Preços para a aquisição pretendida justifica-se pela absoluta necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, otimizar a gestão dos recursos públicos do PNAE, mitigar riscos de perecimento de gêneros e assegurar a eficiência logística e operacional nas creches e escolas da Rede Municipal de Ensino de São João Batista - SC.

## 5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

**5.1.** A pesquisa de preços para a definição do valor de referência da contratação será realizada em conformidade com o Art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e a legislação municipal pertinente.

**5.2.** A estimativa utilizará como parâmetros:

**5.2.1.** A pesquisa de mercado para aferir os valores de cada item, utilizando fontes como o Painel de Preços, atas de registro de preços de outros entes públicos ou cotações formais com fornecedores especializados.

**5.3.** Os valores obtidos na pesquisa de mercado balizarão os preços máximos aceitáveis para cada item na licitação.

## 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

**6.1.** A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, a fim de atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

**6.2.** Todos os gêneros alimentícios fornecidos devem atender a padrões mínimos de qualidade, conforme especificações técnicas e normas vigentes. Deve-se garantir que os gêneros alimentícios sejam de origem comprovada e livres de defeitos que comprometam sua funcionalidade e durabilidade.

**6.3.** Os prazos de entrega dos gêneros alimentícios parcelados devem estar alinhados com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, a ser informada no Termo de Referência. Qualquer atraso no fornecimento deve ser comunicado e justificado pelo fornecedor.

**6.4.** Deve ser exigida garantia dos gêneros alimentícios, conforme especificado em contrato. As garantias devem cobrir defeitos de fabricação, durabilidade dos materiais e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.

**6.5.** Os gêneros alimentícios fornecidos devem passar por procedimentos de recebimento e aceitação pela instituição contratante. Isso inclui a realização de inspeções para verificar a conformidade dos alimentos com as especificações técnicas e a qualidade esperada.

**6.6.** Deve ser mantido um registro detalhado de todos os gêneros alimentícios, incluindo datas de entrega, quantidades, especificações técnicas, documentos fiscais e de garantia. Essa documentação deve ser disponibilizada para fins de controle e auditoria.

**6.7.** Essas são algumas das principais exigências relacionadas à solução como um todo. É essencial que essas exigências sejam detalhadas de forma clara e objetiva no

edital de licitação ou contrato, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos e a qualidade dos materiais fornecidos ao longo do projeto.

## 7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

**7.1.** O parcelamento da contratação pode ser justificado quando há um orçamento limitado disponível para a aquisição de gêneros alimentícios, permitindo que os custos sejam distribuídos ao longo do tempo de acordo com a disponibilidade financeira da instituição contratante.

**7.2.** O parcelamento da contratação pode facilitar o gerenciamento de estoque, permitindo que os alimentos sejam adquiridos de acordo com as necessidades das unidades de ensino, evitando excessos ou falta de, tendo em vista que se tratam de alimentos com data de validade ou perecíveis.

**7.3.** O parcelamento da contratação pode oferecer flexibilidade no pagamento dos alimentos, permitindo que a instituição contratante negocie condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme o progresso da obra.

## 8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

**8.1.** Antes da celebração do contrato para a aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, a administração deve adotar uma série de providências, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual. Aqui estão algumas das principais providências a serem consideradas:

**8.1.1.** É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Edital que estabeleça claramente as especificações técnicas dos gêneros alimentícios, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de seleção dos fornecedores, os prazos de entrega, as formas de pagamento, entre outros aspectos relevantes.

**8.1.2.** Realize uma análise das competências necessárias para a fiscalização e gestão do contrato de aquisição dos gêneros alimentícios. Identifique as lacunas de conhecimento e habilidades entre os servidores ou empregados envolvidos no processo.

**8.1.3.** Desenvolva um programa de capacitação específico para os servidores ou responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. O programa deve abordar temas como legislação de contratos, procedimentos de fiscalização, gestão de estoque, qualidade dos materiais, entre outros.

**8.1.4.** Realize treinamentos específicos sobre as características técnicas dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, os procedimentos de recebimento e aceitação dos

mesmos, as normas de segurança e qualidade, entre outros aspectos relevantes para o cumprimento do contrato.

**8.1.5.** Realize avaliações periódicas do desempenho dos servidores após a capacitação, identificando áreas de melhoria e fornecendo feedback construtivo para o aprimoramento contínuo.

**8.2.** Ao adotar essas providências, a administração estará mais bem preparada para fiscalizar e gerir o contrato de aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e de qualidade estabelecidos no processo de contratação.

## 9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

**9.1.** Em observância ao disposto na Lei nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 026/2013, na Lei nº 15.226/2025 e demais normativos aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), fica estabelecido que, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no âmbito do PNAE, deverão ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, ou de suas organizações formais e informais.

**9.2.** As aquisições de que trata o item 9.1 constituem contratações correlatas e interdependentes ao presente processo licitatório, sendo indispensáveis para o pleno atendimento do objeto, especialmente no que se refere à promoção da alimentação saudável e adequada, ao desenvolvimento sustentável e ao fortalecimento da economia local.

**9.3.** Tais contratações serão realizadas por meio de procedimento próprio, preferencialmente mediante Chamada Pública, nos termos da legislação vigente, podendo ocorrer de forma paralela, complementar ou integrada à presente licitação, sem prejuízo da competitividade e da economicidade do certame.

**9.4.** Para fins de cumprimento do percentual mínimo estabelecido, a Administração deverá observar a priorização de fornecedores locais e regionais, respeitando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, bem como as diretrizes de segurança alimentar e nutricional.

**9.5.** Na hipótese de impossibilidade de cumprimento integral do percentual mínimo previsto no item 9.1, deverá ser apresentada justificativa formal, devidamente fundamentada, nos termos da legislação aplicável, demonstrando as razões que impediram a aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, tais como insuficiência de oferta, inviabilidade logística ou outras circunstâncias devidamente comprovadas.

**9.6.** A execução das contratações correlatas deverá ser devidamente planejada e monitorada pela Administração, de modo a garantir a compatibilidade com o cronograma de fornecimento da alimentação escolar, evitando desabastecimento ou sobreposição de aquisições.

## 10. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

**10.1.** A aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode ter vários impactos ambientais, como geração de resíduos de embalagens. Aqui estão alguns impactos ambientais potenciais e medidas mitigadoras correspondentes:

**10.1.1.** A entrega parcelada de gêneros alimentícios pode gerar uma quantidade considerável de resíduos de embalagens. As medidas mitigadoras incluem o uso de embalagens reutilizáveis, recicláveis ou compostáveis sempre que possível, além de encorajar os fornecedores a reduzirem o uso excessivo de embalagens.

**10.2.** Ao implementar essas medidas mitigadoras, os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado podem ser reduzidos significativamente, contribuindo para a construção de edifícios mais sustentáveis e ambientalmente responsáveis.

## 11. MAPA DE RISCO

**11.1.** Em conformidade com o Art. 18, X, da Lei nº 14.133/2021, foi elaborada a presente Matriz de Gerenciamento de Riscos, que identifica os eventos que podem comprometer o sucesso da licitação e a boa execução da Ata de Registro de Preços, bem como estabelece as ações preventivas e de mitigação para tratar os riscos identificados.

A) RISCOS DA FASE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

| Nº | DESCRIÇÃO | POSSÍVEIS DANOS | AÇÕES PREVENTIVAS | RESPONSÁVEL PELA AÇÃO PREVENTIVA |
|---|---|---|---|---|
| A.1 | Especificações técnicas dos alimentos mal definidas, incompletas ou direcionadas. | Aquisição de produtos de baixa qualidade, que não atendem às necessidades nutricionais do PNAE. Risco de impugnação. Dificuldade na fiscalização. | Detalhar as especificações completas e objetivas no DFD e Termo de Referência, com base na análise técnica das Nutricionistas e alinhadas às resoluções do FNDE. | Setor Requisitante |
| A.2 | Pesquisa de preços defasada | Licitação "deserta" ou "fracassada", | Realizar ampla pesquisa de mercado para obter | Setor Requisitante |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ou insuficiente, resultando em valor de referência irreal | inviabilizando o abastecimento da merenda escolar. | valores médios realistas e garantir a atualização dos valores antes da sessão. | |
| A.3 | Atraso no processo licitatório. | Risco de desabastecimento. Não ter a Ata de Registro de Preços homologada a tempo do início do ano letivo de 2027, prejudicando o PNAE. | Dar celeridade ao processo licitatório, monitorar ativamente o cronograma e garantir que a licitação ocorra com antecedência suficiente do início das aulas. | Setor Requisitante |

B) RISCOS DA FASE DE EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

| Nº | DESCRIÇÃO | POSSÍVEIS DANOS | AÇÕES PREVENTIVAS | RESPONSÁVEL PELA AÇÃO PREVENTIVA |
|---|---|---|---|---|
| B.1 | Não cumprimento do prazo de entrega dos bens pela(s) contratada(s). | Atraso ou interrupção no preparo da merenda escolar. Desabastecimento das unidades de ensino. | Estabelecer no Termo de Referência um prazo máximo de entrega e prever sanções claras para o descumprimento. | Fiscal |
| B.2 | Entrega de bens em desacordo com as especificações técnicas. | Prejuízo à saúde dos alunos. Desperdício de dinheiro público. Comprometimento da qualidade nutricional da merenda. | Realizar fiscalização rigorosa no ato do recebimento, conferindo item por item. Orientar os responsáveis pelo recebimento a recusar formalmente qualquer produto não conforme. | Fiscal |
| B.3 | Falha logística da contratada em realizar a entrega "ponto a ponto" em todas as unidades | Unidades escolares ficam desabastecidas, quebrando a lógica do processo e centralizando o problema na Secretaria de Educação. | Exigir no TR que a contratada comprove capacidade logística. Monitorar as primeiras entregas e aplicar sanções em caso de falha na rota "ponto a ponto". | Fiscal |
| B.4 | Recusa da contratada em fornecer um item pelo preço registrado, alegando alta de mercado | Desabastecimento do item. Necessidade de realizar nova compra, muitas vezes com sobrepreço e de forma emergencial. | Estabelecer no TR que os preços são fixos. Em caso de recusa, aplicar sanções imediatas por inexecução contratual e convocar o próximo classificado no SRP. | Fiscal |

## 12. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

**12.1.** A contratação está plenamente alinhada com os objetivos estratégicos da Administração Municipal, especificamente no que tange à manutenção e ao

desenvolvimento do ensino e à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede pública.

**12.2.** A aquisição destes gêneros alimentícios é uma obrigação legal e condição essencial para a correta execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em estrito cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e à Resolução/CD/FNDE nº 026/2013.

## 13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

**13.1.** Após a análise técnica, operacional, legal e econômica contida neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida é adequada, necessária e vantajosa para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Município de São João Batista – SC.

**13.2.** A aquisição dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede pública municipal, o cumprimento das metas do PNAE e a correta aplicação das normas do FNDE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 026/2013).

**13.3.** A opção pela aquisição por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), com adjudicação por Menor Preço por Item, revela-se a estratégia mais eficiente, tecnicamente justificável e juridicamente viável, considerando:

**13.3.1.** A viabilidade e vantagem do parcelamento do objeto em 131 itens distintos, uma vez que os gêneros alimentícios (hortifruti, carnes, secos, laticínios) possuem mercados fornecedores segmentados. O parcelamento fomenta a ampla competitividade e a obtenção de propostas mais vantajosas.

**13.3.2.** A vantagem do critério de julgamento por item, que permite à Administração obter a proposta mais vantajosa para cada gênero alimentício, garantindo a máxima economicidade sem sacrificar a adequação técnica e nutricional dos produtos.

**13.3.3.** A natureza da demanda, que envolve entregas semanais e sob demanda, sendo impossível definir o quantitativo exato a ser adquirido em um contrato tradicional. O SRP oferece a flexibilidade necessária para que a Administração solicite os bens conforme a necessidade real de cada unidade escolar.

**13.4.** Além disso, o procedimento atende aos princípios da eficiência, legalidade, planejamento, competitividade e economicidade.

**13.5.** Dessa forma, considera-se o presente Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios plenamente adequado à finalidade pública a que se destina, sendo a solução mais apropriada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

São João Batista, 11 de novembro de 2026.

**Daniela de Almeida Platchek**
Nutricionista

**Bruna Paschoal**
Nutricionista

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas

**Alício Schiestel**
Secretário Municipal de Educação



CARLOS EDUARDO DE OLIVEIRA:09061458994

Assinado de forma digital por CARLOS EDUARDO DE OLIVEIRA:09061458994
Dados: 2026.11.13 08:15:38 -03'00'