

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Área Requisitante:– Bombeiro Militar - Secretaria de Segurança Pública

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa atender às necessidades alimentares das guarnições de serviço 24 horas do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina – CBMSC, no município de Araquari. O fornecimento de gêneros alimentícios é fundamental para garantir as condições adequadas de nutrição e bem-estar dos bombeiros durante suas atividades operacionais, que exigem alta demanda física e mental, especialmente em ocorrências de longa duração e plantões ininterruptos.

A alimentação oferecida tem impacto direto na saúde, disposição e desempenho dos profissionais que atuam na linha de frente da proteção da população, sendo parte integrante da estrutura de apoio necessária ao funcionamento eficiente das unidades. Nesse contexto, a ausência de suprimentos regulares compromete não apenas o bem-estar das equipes, mas também a capacidade de resposta do serviço público em situações de emergência.

A ausência ou irregularidade na oferta de refeições compromete diretamente o bem-estar dos bombeiros, podendo refletir na eficiência do atendimento prestado à população, especialmente em situações de maior gravidade ou duração prolongada. Dessa forma, a contratação pretende assegurar a regularidade no fornecimento de gêneros alimentícios, devidamente especificados no Documento de Formalização da Demanda – DFD nº 01/2025.

Portanto, trata-se de demanda essencial, que visa garantir condições dignas de trabalho aos bombeiros militares, contribuindo para a manutenção da eficiência operacional, da saúde física e mental das equipes, e, por conseguinte, para a adequada prestação de serviços à população.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

Informamos que a aquisição dos itens em questão está prevista no Plano de Contratação Anual (PCA), conforme estabelecido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos. A previsão está registrada conforme abaixo:





Id no PNCP: 83102228000110-0-000012/2025

Secretaria de Segurança Pública e Social:

<https://pncp.gov.br/app/pca/83102228000110/2025/12>

Desta forma a contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do da Secretaria de Segurança Pública e Social Município de Araquari, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis de maneira técnica e econômica para escolher o tipo de solução a contratar. Após a verificação dos itens demandados, a Equipe de Planejamento de Licitações realizou o levantamento de mercado por meio de pesquisa de preço em Bancos de Preços, em sites de abrangência nacional e em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e de entidades do País, a fim de identificar novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendem as necessidades apontadas.

Verificou-se, com base na pesquisa, os seguintes dados e práticas adotadas:

← → ↺ pncp.gov.br/app/editais?q=alimentos%20bombeiros&status=todos&pagina=1&ufs=SC Portal Nacional de Contratações Públicas Buscar no PNCP Entrar	
Edital nº 024/2025 Id contratação PNCP: 83009886000161-1-000042/2025 Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico Última Atualização: 03/04/2025 Órgão: MUNICÍPIO DE ABELARDO LUZ Local: Abelardo Luz/SC Objeto: Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a diversos setores e fundos municipais, incluindo programas e projetos vinculados a esses setores, bem como para o Corpo de Bombeiros, Polícia Militar e Polícia Civil do município de Abelardo Luz - SC, de acordo com as demais especificações constantes neste Edital e seus anexos.	>
Edital nº PE 16/2025 Id contratação PNCP: 82843582000132-1-000017/2025 Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico Última Atualização: 01/04/2025 Órgão: MUNICÍPIO DE URUBICI Local: Urubici/SC Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES FUTURAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENE, com fornecimento parcelado, para atender as necessidades das Secretarias de Educação, Assistência Social, Secretaria de Transportes e Obras e Secretaria da Saúde e Corpo de Bombeiros Militar pelo período de 12 (doze) meses.	>
Edital nº 16/2025 Id contratação PNCP: 83009910000162-1-000032/2025 Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico Última Atualização: 01/04/2025 Órgão: MUNICÍPIO DE FAXINAL DOS GUEDES Local: Faxinal dos Guedes/SC Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, TANTO PERECÍVEIS QUANTO NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. ALÉM DISSO, INCLUI A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA O ATENDIMENTO AOS SERVIÇOS, PROGRAMAS E PROJETOS SOCIOASSISTENCIAIS, CONFORME A TIPIFICAÇÃO NACIONAL DOS SERVIÇOS SOCIOASSISTENCIAIS, ESTABELECIDA PELA RESOLUÇÃO...	>
Edital nº PCE 50/2025 Id contratação PNCP: 83102293000145-1-000181/2025 Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico Última Atualização: 28/03/2025 Órgão: MUNICÍPIO DE CAMBORIÚ Local: Camboriú/SC Objeto: SELEÇÃO DE PROPOSTA VISANDO O REGISTRO DE PREÇO PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO A FIM DE COMPLEMENTAR A ALIMENTAÇÃO DAS GUARNIÇÕES EM SERVIÇO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE CAMBORIÚ, CONFORME ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E TERMO DE REFERÊNCIA.	>
Edital nº 66/2025	
Edital nº 63/2024 Id contratação PNCP: 82572207000103-1-000097/2024 Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico Última Atualização: 18/12/2024 Órgão: MUNICÍPIO DE ITAPEMA Local: Itapema/SC Objeto: Registro de Preço - Aquisição de gêneros alimentícios com entrega parcelada para compor a alimentação das guarnições do Corpo de Bombeiros Militar de Itapema, conforme especificações e quantitativos constantes no Anexo I do Edital Nº: 07/063.2024.	>





Edital nº PE 2/2024
Id contratação PNCP: 82925652000100-1-000100/2024
Modalidade da Contratação: Pregão - Eletrônico Última Atualização: 04/11/2024
Órgão: MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO BATISTA Local: São João Batista/SC
Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO FUTURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SÃO JOÃO BATISTA, SC.

A partir disso, foi realizada uma busca por Atas de Registro de Preços que atendessem à demanda pretendida pela Secretaria requisitante. Porém, as atas de registro vigentes não atendem de forma integral as necessidades do Corpo de Bombeiros do Município de Araquari, tanto pela insuficiência de quantidade quanto pela ausência de itens solicitados no Documento de Formalização da Demanda (DFD). Por esse motivo, não há possibilidade de adesão a atas de registro de preços existentes.

Além disso, na pesquisa de mercado demonstrada acima, foi observado que a mesma alternativa atualmente utilizada pelo Município de Araquari, consistente na aquisição por meio do sistema de registro de preços dos gêneros alimentícios, também é amplamente adotada por diversos órgãos públicos em situações semelhantes. Essa prática revela-se compatível com realidades institucionais que envolvem plantões contínuos e atendimento emergencial, como é o caso do Corpo de Bombeiros Militar.

Ainda com o intuito de avaliar alternativas viáveis, foi analisada a possibilidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, com cardápio elaborado por profissional da área de nutrição, visando atender às necessidades alimentares das guarnições. Apesar de tecnicamente viável, essa alternativa apresenta limitações operacionais relevantes, especialmente diante da natureza imprevisível das atividades desempenhadas pelo CBMSC. A rotina da corporação não permite fixar horários rígidos para as refeições, o que dificultaria a execução contratual, podendo acarretar desperdícios ou até descontinuidade na alimentação, comprometendo o bem-estar das equipes. Do ponto de vista econômico, o fornecimento de refeições prontas apresenta custo elevado, considerando-se os encargos relacionados à preparação, estrutura física, logística, embalagens e mão de obra especializada.

Sendo assim, a alternativa de aquisição de gêneros alimentícios através do Sistema de Registro de Preços se apresenta como a opção mais compatível para atender à demanda apresentada, oferecendo maior flexibilidade no preparo conforme a demanda real. Além disso, apresenta melhor custo-benefício, uma vez que elimina custos adicionais com serviços terceirizados e permite gestão direta dos alimentos adquiridos.

Considerando que a demanda envolve o fornecimento contínuo e fracionado de gêneros alimentícios, o uso do Sistema de Registro de Preços se mostra a solução mais adequada para a realidade do CBMSC. Isso porque há variações significativas na rotina operacional das guarnições, o que pode impactar diretamente a quantidade e a frequência





das refeições. Fatores como escalas de plantão, aumento de efetivo temporário, ações emergenciais e eventos sazonais, podem gerar aumento ou redução da demanda por determinados itens alimentícios. Diante desse cenário de imprevisibilidade, o SRP possibilita maior flexibilidade, permitindo que as aquisições ocorram conforme a necessidade real, sem obrigatoriedade de compra imediata ou em quantidade fixa, garantindo assim o abastecimento contínuo e o uso eficiente dos recursos públicos. No que se refere à modalidade licitatória, adota-se o Pregão Eletrônico, por se tratar de objeto comum e de ampla concorrência no mercado. O pregão, preferencialmente em formato eletrônico, é a modalidade legalmente estabelecida para a aquisição de bens e serviços comuns, proporcionando maior celeridade, transparência, ampla competitividade e obtenção da proposta mais vantajosa. E a utilização da forma eletrônica permite a participação de fornecedores de diversas regiões, ampliando a disputa e favorecendo a economicidade. Além disso, em pesquisa no portal Farol TCE foram encontrados diversos fornecedores distintos que atendem ao objeto desejado. Com isso, resta garantida a competitividade e a busca por proposta mais vantajosa para a Administração.

Portanto, com base nas alternativas avaliadas e na prática observada em outros entes públicos, a Equipe de Planejamento de Licitações concluiu que a alternativa que melhor atende aos critérios técnicos, operacionais e econômicos é o Pregão Eletrônico - Registro de Preços para aquisição dos gêneros alimentícios, com entregas na unidade do CBMSC e preparo interno das refeições pelas guarnições de serviço.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na formalização de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios, com o objetivo de atender às necessidades diárias de alimentação das guarnições do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina (CBMSC), sediadas no município de Araquari. A solução escolhida tecnicamente viável para atender a presente necessidade é a contratação por meio de pregão eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item visando assegurar a economicidade e a ampla competitividade do certame. A contratação será por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), possibilitando a aquisição gradual e conforme a demanda, evitando estoques desnecessários e garantindo que os produtos sejam recebidos dentro das especificações e prazos estabelecidos.

A Ata terá vigência de 12 (doze) meses, e permitirá a realização de aquisições parceladas, conforme a real demanda da unidade, sem a obrigatoriedade de retirada integral do quantitativo registrado. A gestão da Ata será de responsabilidade do próprio CBMSC –





Araquari, que acompanhará sua execução e definirá, periodicamente, os itens a serem adquiridos conforme a escala de serviço e a disponibilidade de recursos.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos serão entregues diretamente no quartel, onde serão armazenados e preparados pelos próprios militares de serviço, sem envolvimento de terceiros. O preparo das refeições seguirá as necessidades da rotina operacional da unidade, atendendo as quatro refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche e jantar), conforme definido no Documento de Formalização da Demanda.

As entregas deverão ser feitas **conforme a solicitação do CBMSC**, observando-se a periodicidade necessária ao consumo. Os produtos deverão ser entregues em **embalagens apropriadas, higienizadas e adequadas ao consumo imediato ou armazenamento seguro**, em conformidade com as boas práticas sanitárias. O recebimento será feito pelos próprios militares em serviço, que realizarão a conferência física dos itens.

Itens com avarias, vencidos, em desconformidade com o pedido ou em condições inadequadas de consumo deverão ser substituídos integralmente pela empresa fornecedora, sem ônus para a Administração.

O Corpo de Bombeiros Militar identificará a necessidade de aquisição dos alimentos, especificando os produtos desejados conforme os itens registrados na ata de registro de preços. O setor de compras emitirá o Empenho, que será enviada à empresa contratada via e-mail oficial, com cópia para os setores interessados. A contratada deverá acusar o recebimento do Empenho em **até 1 (um) dia útil**, informando a ciência dos prazos e das especificações solicitadas.

Prazos de entrega:

- Para os **itens de hortifrúti**, a entrega deverá ocorrer **semanalmente**, respeitado o intervalo de até **10 (dez) dias** entre uma solicitação e outra;
- Para os **itens de panificação** (item 51 e 52), a entrega deverá ser realizada **diariamente**, conforme solicitação da unidade;
- Para os **demais itens**, o prazo máximo de entrega será de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir do recebimento da solicitação formal pelo CBMSC.

A empresa contratada será responsável por assegurar a entrega dos alimentos na sede do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari, respeitando o horário comercial, que compreende o período das 08h00 às 17h00, de segunda a sexta-feira. Para garantir o recebimento adequado dos produtos, a contratada deverá realizar a **comunicação prévia da entrega com antecedência mínima de 12 horas**, informando o setor requisitante sobre a data e o horário estimado, de forma a permitir o planejamento interno para a conferência e armazenamento dos itens.





Os itens entregues deverão estar em perfeitas condições de uso, livres de qualquer defeito de fabricação ou avaria, com embalagens íntegras, validade compatível com o consumo e sem qualquer característica que comprometa sua qualidade, segurança ou adequação ao uso pretendido.

Para garantir a conformidade dos produtos, a entrega será realizada em duas etapas: **recebimento provisório e definitivo**. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência visual e quantitativa dos produtos, enquanto o recebimento definitivo será efetuado após uma análise detalhada da qualidade e adequação às especificações técnicas, com prazo de até cinco dias úteis para a aprovação final. Caso sejam identificadas irregularidades, o setor responsável poderá recusar total ou parcialmente os itens, obrigando a contratada a proceder com a substituição imediata, sem qualquer ônus para a Administração Pública.

O descumprimento de prazos ou a entrega de materiais em desconformidade poderá resultar em aplicação de penalidades previstas no contrato, incluindo advertências, multas e, em casos graves, rescisão contratual.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari, por meio de licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 306/2023. A contratação tem natureza de **bens comuns**, uma vez que os produtos possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos no edital, em conformidade com o art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado conforme os artigos 84 e 105 da Lei nº 14.133/2021, desde que atendidas as condições estabelecidas na legislação vigente. A aquisição dos materiais gráficos será realizada de forma **parcelada**, conforme a necessidade de cada secretaria, garantindo a otimização dos recursos públicos e o atendimento tempestivo das demandas operacionais.

a. Requisitos Gerais

A empresa contratada será responsável por fornecer os gêneros alimentícios em estrita conformidade com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência e Edital, garantindo qualidade, durabilidade e adequação ao uso pretendido.





No que se refere à **entrega e logística**, a contratada deverá assegurar que todos os itens sejam entregues diretamente no quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari, no horário comercial (08h00 às 17h00), com comunicação prévia de **12 horas de antecedência**. Os prazos de entrega serão rigorosamente cumpridos conforme estabelecido no tópico “Descrição da Solução como um Todo”, podendo ser alterado posteriormente no Termo de Referência, em decorrência do amadurecimento da solução. Caso algum item apresente defeito ou esteja em desacordo com as especificações, a empresa deverá providenciar sua substituição no prazo máximo de **1 dia útil**, sem ônus para a Administração.

Para os **itens de hortifrúti**, a entrega deverá ocorrer **semanalmente**, respeitado o intervalo de até **10 (dez) dias** entre uma solicitação e outra, já para os **itens de panificação** (tais como pães e similares), a entrega deverá ser realizada **diariamente**, conforme solicitação da unidade e para os demais itens o prazo máximo de entrega será de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir do recebimento da solicitação formal pelo CBMSC.

Os gêneros alimentícios entregues deverão estar em **perfeitas condições de uso e conservação**, com **validade adequada ao consumo**, **livres de qualquer defeito de fabricação ou avaria**, acondicionados em **embalagens íntegras, limpas e seguras**, respeitando as normas de higiene e as boas práticas sanitárias.

Para a **habilitação técnica**, a empresa licitante deverá apresentar atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem fornecimentos similares.

Deverá ser apresentado também o **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento válida** para manipulação e comercialização de alimentos.

Todos os produtos entregues deverão atender à **legislação sanitária vigente**, especialmente quanto à procedência, rotulagem, acondicionamento e transporte. para garantir a qualidade e segurança dos alimentos frios e perecíveis (como carnes, laticínios, hortifrutis e similares), a empresa fornecedora deverá observar os seguintes requisitos:

Os produtos deverão ser mantidos em **temperatura controlada**, desde a origem até a entrega no local de destino, em conformidade com os parâmetros definidos pelas normas da vigilância sanitária e da Anvisa.

O transporte deverá ser realizado em **veículos refrigerados**, dotados de **sistemas de refrigeração ativos e aferíveis**, garantindo a manutenção da temperatura adequada ao tipo de alimento transportado durante todo o percurso. Tais veículos deverão ser **higienizados regularmente**, de forma a evitar qualquer risco de contaminação.

Todos os produtos fornecidos deverão apresentar rótulos legíveis e completos, contendo informações obrigatórias exigidas pela legislação sanitária vigente, incluindo: nome



do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, informações nutricionais e advertências sobre alérgenos. A rotulagem deve estar em conformidade com a Resolução RDC nº 429/2020 da Anvisa, ou outro normativo que venha a substituí-la. Será exigida a apresentação de **Alvará Sanitário ou licença sanitária** válida para os veículos de transporte utilizados na entrega de perecíveis. Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, será admitida a **subcontratação**, desde que sejam apresentados:

- Alvará Sanitário ou licença válida para os veículos da empresa contratada;
- Contrato formal de prestação de serviço entre a empresa licitante e a transportadora subcontratada.

O descumprimento de quaisquer requisitos estabelecidos poderá acarretar a aplicação de penalidades, que vão desde advertências formais até multas, suspensão temporária de participação em licitações municipais e, em casos graves, rescisão contratual. A empresa será integralmente responsável por todas as despesas relacionadas à execução contratual, incluindo encargos trabalhistas, previdenciários e tributários, isentando a Administração de quaisquer responsabilidades.

b. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

Considerando o compromisso da Administração Pública com a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos da legislação vigente, deverão ser observados os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade na contratação:

A contratada deverá dar preferência a produtos com **embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis**, e que utilizem menor volume de material, desde que garantida a integridade e a segurança do alimento.

O fornecimento deve ser realizado de maneira **fracionada e conforme demanda**, com o objetivo de evitar a deterioração dos alimentos e o desperdício de produtos perecíveis, especialmente em razão da imprevisibilidade da rotina do CBMSC.

A contratada **atestar conformidade com a legislação sanitária vigente**, para fins de comprovação de higiene e de segurança alimentar.

Os produtos sempre que possível devem ser entregues com **maior prazo de validade**, respeitando critérios de sazonalidade e a logística de consumo das guarnições, contribuindo assim para o melhor aproveitamento dos recursos públicos e redução do descarte de alimentos.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES





A estimativa das quantidades foi realizada com base na análise histórica de consumo, especialmente considerando os dados registrados no exercício de 2024, bem como nas informações atualizadas fornecidas pela unidade requisitante, formalizadas no Documento de Formalização da Demanda (DFD nº 01/2025).

As projeções consideraram as necessidades diárias das guarnições do CBMSC/Araquari, que operam em regime de plantão 24 horas, exigindo fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para as quatro refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche e jantar). Também foram observadas **variações sazonais**, períodos de reforço de efetivo e eventos operacionais que podem impactar no aumento temporário da demanda.

Os quantitativos estimados foram definidos para atender a um período de **12 (doze) meses**, correspondendo à vigência prevista da Ata de Registro de Preços. Ressalta-se que, por se tratar de contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, os valores estimados **não representam compromisso de aquisição total**, mas sim uma previsão com base no consumo médio anual e na expectativa de demanda para o período.

Abaixo, a planilha com os itens e respectivas quantidades estimadas:

Item	Produto - Descrição	CATMAT/CATSER	Unidade	Quantidade Total
1	ABACATE. Características Gerais: Fresco. De primeira, livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estejam sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	4371	QUILO	143,00
2	ABACAXI PÉROLA OU HAVAÍ. Características Gerais: Fresco. De primeira, estejam livres de enfermidades., não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estejam sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4374	UNIDADE	143,00





3	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. Descrição: Achocolatado em PÓ EM LATA de 1a qualidade - vitaminado - Ingredientes: Açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 400g. Não será aceito embalagem tipo sacos, somente em lata, nem fora da unidade de medida de LATA DE 400G.	463556	LATA	110,00
4	AÇÚCAR CRISTAL, açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar sólido, com cristais bem definidos. Sacarose concentração mínima de 99,6 %, Sais minerais concentração máxima de 0,10 %, Umidade máxima de 0,07 %, Outros componentes 0,23 %. Acondicionado em embalagem plástica com 1kg (um quilo), com todas as informações pertinentes ao produto previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais.	603269	PACOTE	198,00
5	AIPIM DESCASCADO CONGELADO Características Gerais: De primeira - Devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, a polpa deverá estar intacta e limpa. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTE, ATÓXICAS, RESISTENTE CONTENDO 1KG.	625586	QUILO	99,00





6	ALFACE LISA OU CRESPA. Características Gerais: Fresco. De primeira. As hortaliças próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.. Poderá ser de cultivo hidropônico. Unidades com no mínimo 350g.	463833	UNIDADE	192,00
7	ALHO GRAUDO DE CALIBRE 5. Características Gerais: Fresco. De primeira - serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463938	QUILO	44,00
8	ALHO PURO TRITURADO: Produto sem adição de sal e temperos, embalados em potes plásticos, atóxico, hermeticamente fechados, limpos e resistentes, com capacidade de até 500 g. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	463861	EMBALAGEM	170,00
9	AMIDO DE MILHO. produto amiláceo extraído de milho. deve ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1 KG. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	407050	PACOTE	33,00





10	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I características técnicas: grupo: beneficiado, subgrupo: parboilizado, classe: longo fino, tipo 1. o produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente.	458908	PACOTE	330,00
11	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,5%. embalagem de vidro escuro com bico dosador. Acondicionada em recipientes (VIDRO), de 250ML ou 500ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	478822	UNIDADE	55,00
12	BACON SUÍNO. Características: Bacon suíno, defumado. DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	447666	QUILO	99,00
13	BANANA BRANCA - Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4381	QUILO	660,00





14	BATATA DOCE. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463753	QUILO	99,00
15	BATATA INGLESA LAVADA. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463754	QUILO	385,00
16	BATATA PALHA EXTRA FINA. Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, acondicionada em recipientes de plástico, de no máximo 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	463707	EMBALAGEM	330,00





17	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, emulsificante, fermento químico, melhorador de farinha, aromatizante artificial. Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, em pacotes de 400 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	323480	PACOTE	330,00
18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de gorduras trans. são rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados). não pode apresentar leite ou soro de leite na sua composição, podendo conter traços de leite. Embalagem: externa atóxica, transparente, resistente, lacrado, em PACOTES DE 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	402158	PACOTE	231,00





19	BRÓCOLIS-DE-CABEÇA. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463835	UNIDADE	192,00
20	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA - PATINHO. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5%). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	447447	QUILO	385,00
21	CARNE BOVINA, EM BIFE, COXÃO MOLE Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	448214	QUILO	385,00





22	CARNE SUÍNA TIPO SOBREPALETA SEM PELE E SEM OSSO. Características: Carne suína de 1ª qualidade resfriada, limpa aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: em carré. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	451670	QUILO	330,00
23	CEBOLA PÊRA GRAÚDA, EXTRA, CALIBRE 3 - CATEGORIA I. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463781	QUILO	187,00
24	CENOURA - Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463770	QUILO	99,00





25	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE (TIPO FILÉ). Características Técnicas: Congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	451063	QUILO	440,00
26	CREME DE LEITE. Características: creme de leite, leite em pó desnatado, espessante e estabilizante. Isento de glúten. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de UHT), de 200ML, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	446535	UNIDADE	550,00
27	DOCE DE LEITE PASTOSO. Características: doce de leite pastoso, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, cacau em pó, concentrado proteico de soro de leite, bicarbonato de sódio, conservador sarbonato de potássio, estabilizante citrato de sódio e enzima lactase. Acondicionada em recipientes (de vidro, ou recipientes de plástico), de 400 aproximadamente, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	462601	POTE	99,00





28	EXTRATO TOMATE CONCENTRADO. Características: embalagem em LATA com 340g aproximadamente. Descrição: concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação; obedecendo a seguinte tabela nutricional (Porção de 30g = 2 colheres de sopa): Valor energético 11 Kcal, Carboidratos 1,9g, Proteína 0,7g, Gorduras Totais 0g, Gorduras Trans 0g, Gorduras Saturadas 0g, Fibra alimentar 1,0g, Sódio 43mg. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	459670	UNIDADE	440,00
29	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA - PACOTE 1 KG. características técnicas: tipo 1. deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	465332	PACOTE	308,00
30	FEIJÃO PRETO. Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, CONTENDO 1 KG. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais, grupo, classe, tipo, endereço e CNPJ ou CPF do responsável pelo produto ou da unidade embaladora. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	481027	PACOTE	330,00





31	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Características: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. EMBALAGEM 100G, rotulagem nutricional obrigatória. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	459586	UNIDADE	30,00
32	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM TEMPERO, SEM OSSO E SEM PELE NO CORTE E CONGELAMENTO SASSAMI. Características: filé de peito sem tempero, sem osso e sem pele, congelado. Descrição: em peça, sem temperos, sem pele e sem ossos; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	447618	QUILO	220,00
33	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA. Filé de peixe, individual, congelado conforme as especificações da legislação, corte em V, sem espinha. O produto deve apresentar a carne com consistência firme, não amolecida e nem pegajosa, odor e cor característicos, sem escurecimento, manchas ou cheiro forte, sem pele. Embalagem: Deve estar intacta. DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	448955	QUILO	330,00





34	FUBÁ DE MILHO características técnicas: fubá de milho. Especificidade de uso: preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: PACOTES DE POLIETILENO BEM VEDADO, CONTENDO 1kg. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	470688	PACOTE	55,00
35	LARANJA PÊRA. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4393	QUILO	550,00
36	LEITE CONDENSADO. Contendo leite integral, açúcar e lactose. Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de UHT), de 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	464013	UNIDADE	550,00





37	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA. Características Técnicas: Leite integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. CONTENDO 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic, com tampa Helicap (rosca). Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	445995	LITRO	800
38	LIMÃO TAITI. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4398	QUILO	192,00
39	LINGUIÇA CALABRESA, defumada, cozida, inteira, embalada a vácuo, DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	615353	QUILO	99,00





40	MAÇÃ FUJI - Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4401	QUILO	187,00
41	MACARRÃO ESPAGUETE. características técnicas: macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete, calibre 8. não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos ou empatamento após cocção. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado bem vedado, EM PACOTE DE 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	459002	PACOTE	330,00
42	MAIONESE. Contendo água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos, pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, antioxidante bht e bha, acidulante ácido láctico, sequestrante edta, corante páprica e aromatizante. não contém glúten. Acondicionada em recipientes (recipientes de plástico), de 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	459662	POTE	99,00





43	MAMÃO FORMOSA. Características Gerais: Fresco. De primeira; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4405	QUILO	99,00
44	MANTEIGA COM Sal. Isenta de ranço e mofos. Ingredientes: Creme de leite e cloreto de sódio. Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de plástico), de no máximo 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	446397	EMBALAGEM	187,00
45	MELANCIA GRAÚDA REDONDA 1/4. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4418	QUILO	286,00
46	MILHO PARA PIPOCA. Milho de pipoca premium, classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Acondicionada em recipientes (de plástico), de no máximo 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	462122	PACOTE	275,00





47	MILHO VERDE EM CONSERVA - ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Acondicionada em recipientes de lata, de no máximo 300g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	462824	UNIDADE	330,00
48	ÓLEO DE SOJA. Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. NÃO PODERÁ SER DE ORIGEM TRANSGÊNICA. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de plástico), de 900 ML, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	416665	UNIDADE	308,00
49	ORÉGANO. Características: em folhas secas, obtidos de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em embalagem transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78), EMBALAGEM DE 500G.	463916	PACOTE	99,00
50	OVOS VERMELHOS DE GALINHA OVOS SELECIONADOS DE TAMANHO GRANDE. embalado em CAIXA DESCARTÁVEL FECHADA, COM CAPACIDADE PARA 1 DÚZIA, com identificação do produtor, prazo de validade devendo possuir certificado de inspeção.	446622	DUZIA	660,00
51	PÃO DOCE. tipo chineque em formato espiral redondo, com cobertura pronto para consumo, peso mínimo individual de 50g (gramas), acondicionado em sacos de polipropileno, com selagem a quente, validade mínima de 15 dias. O produto deverá ser entregue diariamente no estabelecimento do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari.	460395	QUILO	300





52	PÃO FRANCÊS características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. peso líquido 50g grão deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. o pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com 20 unidades cada de 50 gr. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo de 5 dias. Data de fabricação: máximo de 1 dia deve apresentar rotulagem conforme legislação. O produto deverá ser entregue diariamente no estabelecimento do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari.	465549	QUILO	660
53	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor abacaxi, morango e uva, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, corantes, edulcorantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima de 10 meses, embalagem de 20 a 35 gramas.	462728/ 462718/ 462706	UNIDADE	660,00
54	POLPA DE FRUTAS. 100% Polpa, pasteurizada. Acondicionada em recipientes de plástico, de no máximo 100g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. Nos sabores, Abacaxi, Acerola, Maracujá, Uva, Açaí, Cajá	464468/ 464465/ 464474/ 464484/ 464485/ 464493	UNIDADE	660,00
55	PRESUNTO COZIDO FATIADO SEM CAPA DE GORDURA - Presunto fatiado magro, preparado com pernil, sem osso, ou carne de outras partes do suíno, curado ou seco em salmoura. Obtido em perfeitas condições de higiene, proveniente de abatedouros sob inspeção oficial, manipulado adequadamente e submetido a cocção com a adição ou não de condimentos e também convenientemente conservado, mantido refrigerado no limite inferior a 10°C SEGUIR A PORTARIA SDA Nº 765, DE 6 DE ABRIL DE 2023. PACOTE DE ATÉ 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	447771	QUILO	330,00





56	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - DE 1ª QUALIDADE. Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. SEGUIR A PORTARIA Nº 364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INTER FOLHADA DE ATÉ 500G.	446637	QUILO	660,00
57	SAL REFINADO - IODADO. Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada EM PACOTES DE 1 KG, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	454017	PACOTE	99,00
58	SALSICHA MISTA (CARNE BOVINA E TOUCINHO). Características: composta de carne bovina e toucinho; fresca c/condimentos triturados, misturados, cozidos; acondicionada em a granel, DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA; PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97)	615352	QUILO	50,00





59	TAPIOCA características: massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	465694	PACOTE	99,00
60	TEMPERO AÇAFRÃO. Características: Açafrão pacote contendo no mínimo 50 gramas. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote rotulagem conforme rdc 360/2003 - Anvisa. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	463893	PACOTE	33,00
61	TEMPERO PRONTO. Tempero pronto contendo polpa de cebola, alho, tempero verde. Acondicionada em recipientes de plástico, de aproximadamente 300g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	269172	POTE	170,00
62	TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA VERDE) características gerais: fresco. De primeira - quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Em maços com peso mínimo de 150g. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	615267	MAÇO	99,00





63	TOMATE. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	609442	QUILO	275,00
64	VINAGRE. Vinagre de maçã, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionada em recipientes (de vidro, ou recipientes de plástico), de no máximo 900 ML, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	340581	UNIDADE	330,00

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A partir do exposto no item anterior, observa-se na tabela abaixo o levantamento de valores para a futura aquisição:

Item	Produto - Descrição	CATMAT/CATSER	Unidade	Quantidade Total	Valor Unitário Máximo	Valor Total Máximo
1	ABACATE. Características Gerais: Fresco. De primeira, livres de enfermidades, não danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	4371	QUILO	143,00	R\$ 9,93	R\$ 1.419,99





2	ABACAXI PÉROLA OU HAVAÍ. Características Gerais: Fresco. De primeira, estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4374	UNIDADE	143,00	R\$ 7,26	R\$ 1.038,18
3	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. Descrição: Achocolatado em PÓ EM LATA de 1a qualidade - vitaminado - Ingredientes: Açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 400g. Não será aceito embalagem tipo sacos, somente em lata, nem fora da unidade de medida de LATA DE 400G.	463556	LATA	110,00	R\$ 12,28	R\$ 1.350,80
4	AÇÚCAR CRISTAL, açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar sólido, com cristais bem definidos. Sacarose concentração mínima de 99,6 %, Sais minerais concentração máxima de 0,10 %, Umidade máxima de 0,07 %, Outros componentes 0,23 %. Acondicionado em embalagem plástica com 1kg (um quilo), com todas as informações pertinentes ao produto previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais.	603269	PACOTE	198,00	R\$ 4,30	R\$ 851,40





5	AIPIM DESCASCADO CONGELADO Características Gerais: De primeira - Devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, estarem livres de enfermidades, estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, a polpa deverá estar intacta e limpa. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTE, ATÓXICAS, RESISTENTE CONTENDO 1KG.	625586	QUILO	99,00	R\$ 11,33	R\$ 1.121,67
6	ALFACE LISA OU CRESPA. Características Gerais: Fresco. De primeira. As hortalças próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.. Poderá ser de cultivo hidropônico. Unidades com no mínimo 350g.	463833	UNIDADE	192,00	R\$ 4,96	R\$ 952,32





7	ALHO GRAUDO DE CALIBRE 5. Características Gerais: Fresco. De primeira - serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463938	QUILO	44,00	R\$ 34,79	R\$ 1.530,76
8	ALHO PURO TRITURADO: Produto sem adição de sal e temperos, embalados em potes plásticos, atóxico, hermeticamente fechados, limpos e resistentes, com capacidade de até 500 g. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	463861	EMBALAGEM	170,00	R\$ 10,01	R\$ 1.701,70
9	AMIDO DE MILHO. produto amiláceo extraído de milho. deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. embalagem: deve estar intacta, vedada, acondicionada em SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1 KG. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de	407050	PACOTE	33,00	R\$ 13,02	R\$ 429,66





	validade, lote e informações nutricionais.					
10	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I características técnicas: grupo: beneficiado, subgrupo: parboilizado, classe: longo fino, tipo 1. o produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada empapamento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente.	458908	PACOTE	330,00	R\$ 5,87	R\$ 1.937,10
11	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,5%. embalagem de vidro escuro com bico dosador. Acondicionada em recipientes (VIDRO), de 250ML ou 500ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	478822	UNIDADE	55,00	R\$ 52,82	R\$ 2.905,10





12	BACON SUÍNO. Características: Bacon suíno, defumado. DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	447666	QUILO	99,00	R\$ 33,67	R\$ 3.333,33
13	BANANA BRANCA - Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4381	QUILO	660,00	R\$ 5,65	R\$ 3.729,00
14	BATATA DOCE. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra, não conterem corpos	463753	QUILO	99,00	R\$ 4,78	R\$ 473,22





	estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.					
15	BATATA INGLESA LAVADA. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463754	QUILO	385,00	R\$ 4,32	R\$ 1.663,20
16	BATATA PALHA EXTRA FINA. Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, acondicionada em recipientes de plástico, de no máximo 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	463707	EMBALAGEM	330,00	R\$ 18,27	R\$ 6.029,10





17	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, emulsificante, fermento químico, melhorador de farinha, aromatizante artificial. Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido lático e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, em pacotes de 400 gramas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	323480	PACOTE	330,00	R\$ 8,92	R\$ 2.943,60
----	---	--------	--------	--------	----------	-----------------





18	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de gorduras trans. são rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados). não pode apresentar leite ou soro de leite na sua composição, podendo conter traços de leite. Embalagem: externa atóxica, transparente, resistente, lacrado, em PACOTES DE 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	402158	PACOTE	231,00	R\$ 7,34	R\$ 1.695,54
19	BRÓCOLIS-DE-CABEÇA. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463835	UNIDADE	192,00	R\$ 5,48	R\$ 1.052,16





20	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA - PATINHO. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5%). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	447447	QUILO	385,00	R\$ 38,70	R\$ 14.899,50
21	CARNE BOVINA, EM BIFE, COXÃO MOLE Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	448214	QUILO	385,00	R\$ 42,96	R\$ 16.539,60





22	CARNE SUÍNA TIPO SOBREPALETA SEM PELE E SEM OSSO. Características: Carne suína de 1a qualidade resfriada, limpa aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: em carré. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	451670	QUILO	330,00	R\$ 22,76	R\$ 7.510,80
23	CEBOLA PÊRA GRAÚDA, EXTRA, CALIBRE 3 - CATEGORIA I. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463781	QUILO	187,00	R\$ 4,31	R\$ 805,97





24	CENOURA - Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	463770	QUILO	99,00	R\$ 4,20	R\$ 415,80
25	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE (TIPO FILÉ). Características Técnicas: Congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Embalagem: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	451063	QUILO	440,00	R\$ 18,41	R\$ 8.100,40





26	CREME DE LEITE. Características: creme de leite, leite em pó desnatado, espessante e estabilizante. Isento de glúten. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de UHT), de 200ML, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	446535	UNIDADE	550,00	R\$ 3,42	R\$ 1.881,00
27	DOCE DE LEITE PASTOSO. Características: doce de leite pastoso, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, cacau em pó, concentrado proteico de soro de leite, bicarbonato de sódio, conservador carbonato de potássio, estabilizante citrato de sódio e enzima lactase. Acondicionada em recipientes (de vidro, ou recipientes de plástico), de 400 aproximadamente, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	462601	POTE	99,00	R\$ 7,68	R\$ 760,32





28	EXTRATO TOMATE CONCENTRADO. Características: embalagem em LATA com 340g aproximadamente. Descrição: concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação; obedecendo a seguinte tabela nutricional (Porção de 30g = 2 colheres de sopa): Valor energético 11 Kcal, Carboidratos 1,9g, Proteína 0,7g, Gorduras Totais 0g, Gorduras Trans 0g, Gorduras Saturadas 0g, Fibra alimentar 1,0g, Sódio 43mg. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	459670	UNIDADE	440,00	R\$ 4,80	R\$ 2.112,00
29	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA - PACOTE 1 KG. características técnicas: tipo 1. deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES	465332	PACOTE	308,00	R\$ 5,59	R\$ 1.721,72





	NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA					
30	FEIJÃO PRETO. Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, CONTENDO 1 KG. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais, grupo, classe, tipo, endereço e CNPJ ou CPF do responsável pelo produto ou da unidade embaladora. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	481027	PACOTE	330,00	R\$ 8,88	R\$ 2.930,40
31	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. Características: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. EMBALAGEM 100G, rotulagem nutricional obrigatória. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	459586	UNIDADE	30,00	R\$ 5,46	R\$ 163,80





32	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM TEMPERO, SEM OSSO E SEM PELE NO CORTE E CONGELAMENTO SASSAMI. Características: filé de peito sem tempero, sem osso e sem pele, congelado. Descrição: em peça, sem temperos, sem pele e sem ossos; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	447618	QUILO	220,00	R\$ 20,08	R\$ 4.417,60
33	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA. Filé de peixe, individual, congelado conforme as especificações da legislação, corte em V, sem espinha. O produto deve apresentar a carne com consistência firme, não amolecida e nem pegajosa, odor e cor característicos, sem escurecimento, manchas ou cheiro forte, sem pele. Embalagem: Deve estar intacta. DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, n° de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO	448955	QUILO	330,00	R\$ 49,80	R\$ 16.434,00





	DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA					
34	FUBÁ DE MILHO características técnicas: fubá de milho. Especificidade de uso: preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: PACOTES DE POLIETILENO BEM VEDADO, CONTENDO 1kg. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	470688	PACOTE	55,00	R\$ 4,94	R\$ 271,70
35	LARANJA PÊRA. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4393	QUILO	550,00	R\$ 5,21	R\$ 2.865,50
36	LEITE CONDENSADO. Contendo leite integral, açúcar e lactose. Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de UHT), de 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10	464013	UNIDADE	550,00	R\$ 5,95	R\$ 3.272,50





	MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA					
37	LEITE INTEGRAL LONGA VIDA. Características Técnicas: Leite integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. CONTENDO 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic, com tampa Helicap (rosca). Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	445995	LITRO	800	R\$ 5,84	R\$ 4.672,00
38	LIMÃO TAITI. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades., não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra., não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa	4398	QUILO	192,00	R\$ 4,96	R\$ 952,32





	anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.					
39	LINGUIÇA CALABRESA, defumada, cozida, inteira, embalada a vácuo, DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	615353	QUILO	99,00	R\$ 27,44	R\$ 2.716,56
40	MAÇÃ FUJI - Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie., estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência., não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4401	QUILO	187,00	R\$ 9,14	R\$ 1.709,18





41	MACARRÃO ESPAGUETE. características técnicas: macarrão de semolina e vitaminas tipo espagete, calibre 8. não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos ou empatamento após cocção. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado bem vedado, EM PACOTE DE 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	459002	PACOTE	330,00	R\$ 4,23	R\$ 1.395,90
42	MAIONESE. Contendo água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos, pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, antioxidante bht e bha, acidulante ácido láctico, sequestrante edta, corante páprica e aromatizante. não contém glúten. Acondicionada em recipientes (recipientes de plástico), de 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	459662	POTE	99,00	R\$ 8,38	R\$ 829,62





43	MAMÃO FORMOSA. Características Gerais: Fresco. De primeira; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa., estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	4405	QUILO	99,00	R\$ 7,78	R\$ 770,22
44	MANTEIGA COM Sal. Isenta de ranço e mofos. Ingredientes: Creme de leite e cloreto de sódio. Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de plástico), de no máximo 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	446397	EMBALAGEM	187,00	R\$ 26,03	R\$ 4.867,61
45	MELANCIA GRAÚDA REDONDA 1/4. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo,	4418	QUILO	286,00	R\$ 4,64	R\$ 1.327,04





	estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.					
46	MILHO PARA PIPOCA. Milho de pipoca premium, classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Acondicionada em recipientes (de plástico), de no máximo 500g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	462122	PACOTE	275,00	R\$ 5,15	R\$ 1.416,25
47	MILHO VERDE EM CONSERVA - ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Acondicionada em recipientes de lata, de no máximo 300g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	462824	UNIDADE	330,00	R\$ 3,76	R\$ 1.240,80





48	ÓLEO DE SOJA. Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. NÃO PODERÁ SER DE ORIGEM TRANSGÊNICA. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipientes de plástico), de 900 ML, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	416665	UNIDADE	308,00	R\$ 7,68	R\$ 2.365,44
49	ORÉGANO. Características: em folhas secas, obtidos de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em embalagem transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78), EMBALAGEM DE 500G.	463916	PACOTE	99,00	R\$ 19,28	R\$ 1.908,72
50	OVOS VERMELHOS DE GALINHA OVOS SELECIONADOS DE TAMANHO GRANDE. embalado em CAIXA DESCARTÁVEL FECHADA, COM CAPACIDADE PARA 1 DÚZIA, com identificação do produtor, prazo de validade devendo possuir certificado de inspeção.	446622	DUZIA	660,00	R\$ 8,74	R\$ 5.768,40





51	PÃO DOCE. tipo chineque em formato espiral redondo, com cobertura pronto para consumo, peso mínimo individual de 50g (gramas), acondicionado em sacos de polipropileno, com selagem a quente, validade mínima de 15 dias. O produto deverá ser entregue diariamente no estabelecimento do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari.	460395	QUILO	300	R\$ 17,01	R\$ 5.103,00
52	PÃO FRANCÊS características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. peso líquido 50g grão deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. o pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 20 unidades cada de 50 gr. o pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo de 5 dias. Data de fabricação: máximo de 1 dia deve apresentar rotulagem conforme legislação. O produto deverá ser entregue diariamente no estabelecimento do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari.	465549	QUILO	660	R\$ 15,45	R\$ 10.197,00
53	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA - sabor abacaxi, morango e uva, composto de açúcar, gelatina, sal, reguladores de acidez, corantes, edulcorantes; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papel cartão; com validade mínima	462728/ 462718/ 462706	UNIDADE	660,00	R\$ 2,72	R\$ 1.795,20





	de 10 meses, embalagem de 20 a 35 gramas.					
54	POLPA DE FRUTAS. 100% Polpa, pasteurizada. Acondicionada em recipientes de plástico, de no máximo 100g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. Nos sabores, Abacaxi, Acerola, Maracujá, Uva, Açaí, Cajá	464468/ 464465/ 464474/ 464484/ 464485/ 464493	UNIDADE	660,00	R\$ 3,23	R\$ 2.131,80
55	PRESUNTO COZIDO FATIADO SEM CAPA DE GORDURA - Presunto fatiado magro, preparado com pernil, sem osso, ou carne de outras partes do suíno, curado ou seco em salmoura. Obtido em perfeitas condições de higiene, proveniente de abatedouros sob inspeção oficial, manipulado adequadamente e submetido a cocção com a adição ou não de condimentos e também convenientemente conservado, mantido refrigerado no limite inferior a 10°C SEGUIR A PORTARIA SDA Nº 765, DE 6 DE ABRIL DE 2023. PACOTE DE ATÉ 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	447771	QUILO	330,00	R\$ 38,75	R\$ 12.787,50





56	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - DE 1ª QUALIDADE. Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I F), procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. SEGUIR A PORTARIA Nº 364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM INTER FOLHADA DE ATÉ 500G.	446637	QUILO	660,00	R\$ 48,67	R\$ 32.122,20
57	SAL REFINADO - IODADO. Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada EM PACOTES DE 1 KG, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS	454017	PACOTE	99,00	R\$ 2,75	R\$ 272,25





58	SALSICHA MISTA (CARNE BOVINA E TOUCINHO). Características: composta de carne bovina e toucinho; fresca c/condimentos triturados, misturados, cozidos; acondicionada em a granel, DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (SIM S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA; PESANDO APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97)	615352	QUILO	50,00	R\$ 17,19	R\$ 859,50
59	TAPIOCA características: massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	465694	PACOTE	99,00	R\$ 8,67	R\$ 858,33
60	TEMPERO AÇAFRÃO. Características: Açafrão pacote contendo no mínimo 50 gramas. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes,	463893	PACOTE	33,00	R\$ 5,35	R\$ 176,55





	informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabricação e validade e lote rotulagem conforme rdc 360/2003 - Anvisa. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.					
61	TEMPERO PRONTO. Tempero pronto contendo polpa de cebola, alho, tempero verde. Acondicionada em recipientes de plástico, de aproximadamente 300g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA	269172	POTE	170,00	R\$ 3,81	R\$ 647,70
62	TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA VERDE) características gerais: fresco. De primeira - quando constituída por verduras de boa qualidade, conservem as suas características; tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor	615267	MAÇO	99,00	R\$ 4,49	R\$ 444,51





	estranhos. Em maços com peso mínimo de 150g. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada					
63	TOMATE. Características Gerais: Fresco. De primeira, serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, estarem livres de enfermidades, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não estarem sujos de terra, não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. DEVE APRESENTAR-SE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO.	609442	QUILO	275,00	R\$ 7,66	R\$ 2.106,50
64	VINAGRE. Vinagre de maçã, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionada em recipientes (de vidro, ou recipientes de plástico), de no máximo 900 ML, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. A rotulagem deve conter no	340581	UNIDADE	330,00	R\$ 5,68	R\$ 1.874,40





mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA						
VALOR TOTAL						R\$ 224.576,94

Desta forma, resultou no valor **R\$ () três milhões, oitocentos e dois mil, quatrocentos e sessenta e um real e setenta e quatro centavos**, considerando que todas as informações necessárias se encontram nos documentos anexos, não são necessárias maiores informações neste tópico.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto na alínea b do inciso V do art. 40 e art. 47, §1º, ambos da Lei nº 14.133/2021, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala.

Haverá parcelamento da solução e, portanto, licitação por item, sempre que o objeto for divisível e tal decisão assegure: a) ser técnica e economicamente viável para atingimento dos resultados pretendidos; b) não haver perda de economia de escala; c) haver melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

Desta forma, a licitação deverá ser realizada por Item, já que é divisível, por ser verificado que não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, desta forma haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Verifica-se que não há contratação correlata para esta finalidade.



10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A contratação pretendida visa garantir o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para atendimento às necessidades diárias das guarnições do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari, de modo a assegurar condições mínimas de alimentação e desempenho operacional às equipes que atuam em regime de plantão contínuo.

Do ponto de vista da **economicidade**, a adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita aquisições fracionadas conforme a real necessidade, evitando o desperdício de alimentos perecíveis e a aquisição de produtos desnecessários. Com isso, reduz-se o risco de perdas e maximiza-se a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

A contratação de gêneros alimentícios, com preparo interno das refeições pelos próprios militares, já demonstrou ser a **alternativa de melhor custo-benefício**. Essa abordagem dispensa gastos com estrutura de terceiros, mão de obra contratada, transporte especializado e serviços de entrega em horários fixos — como ocorreria no modelo de fornecimento de refeições prontas.

Em relação aos **recursos humanos**, a solução permite total integração com a rotina das guarnições, sem necessidade de reestruturação operacional. O controle dos insumos, o preparo dos alimentos e o recebimento dos itens continuarão sendo executados pela equipe militar já alocada, garantindo **melhor aproveitamento da força de trabalho disponível**, sem criação de novas funções ou sobrecarga administrativa.

Quanto aos **recursos materiais**, o uso da estrutura física já existente no quartel (cozinha, utensílios e espaços de armazenamento) elimina a necessidade de novos investimentos ou contratações adicionais. O sistema informatizado de controle de estoque reforça a gestão dos insumos, contribuindo para o consumo racional e o planejamento das reposições.

Dessa forma, a solução adotada resulta em ganhos significativos de eficiência, controle e economia, atendendo ao interesse público com responsabilidade fiscal e operacional.

11. PROVIDÊNCIAS ADMINISTRATIVAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se vislumbra nenhuma providência prévia à contratação.

12. DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS



A contratação, por envolver a aquisição contínua de gêneros alimentícios para consumo interno da unidade do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari, pode gerar impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados à **embalagem, transporte e descarte de resíduos sólidos**.

Entre os principais impactos ambientais potenciais, destacam-se:

- **Geração de resíduos de embalagens** (plásticas, metálicas e cartonadas), oriundos dos produtos alimentícios adquiridos;
- **Consumo de combustíveis fósseis** no transporte dos itens até a unidade;
- **Descarte inadequado de sobras alimentares ou produtos vencidos**, caso não haja controle eficaz;
- **Aumento do volume de resíduos orgânicos e recicláveis** no ambiente interno da corporação.

Contudo, tais impactos podem ser **mitigados** por meio de práticas de sustentabilidade previstas no planejamento da contratação, tais como:

- **Aquisição conforme demanda real**, evitando o desperdício de alimentos e excesso de embalagens;
- **Exigência de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis**, conforme previsto nos critérios de sustentabilidade;
- **Controle de estoque adequado**, que permite melhor monitoramento da validade dos produtos e planejamento das entregas;
- **Descarte adequado dos resíduos**, com separação e destinação correta conforme as diretrizes da política municipal de resíduos sólidos;
- Incentivo à **logística racional de transporte**, por meio de entregas organizadas e preferencialmente agrupadas.

Dessa forma, embora o impacto ambiental direto da contratação seja considerado **baixo**, a Administração adotará medidas preventivas e corretivas para garantir que o fornecimento ocorra em conformidade com os princípios da responsabilidade ambiental e do consumo consciente.

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

Após a análise técnica da demanda apresentada, bem como do levantamento de mercado, das alternativas avaliadas e dos requisitos operacionais da unidade requisitante, conclui-se que a contratação pretendida é **tecnicamente adequada, economicamente**





viável e operacionalmente compatível com a rotina do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari.

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de **Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços** A aquisição de gêneros alimentícios por meio da modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item, se mostra a solução mais eficiente e vantajosa para o atendimento das necessidades da corporação, especialmente diante da natureza dinâmica das atividades desempenhadas pelas guarnições e da imprevisibilidade quanto à frequência e à quantidade de consumo dos insumos e da possibilidade de ampla concorrência entre os fornecedores, promovendo uma gestão eficiente dos recursos públicos e assegurando economicidade e qualidade no fornecimento dos produtos. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) permitirá uma aquisição planejada e escalonada conforme a demanda do Corpo de Bombeiros Militar, evitando compras desnecessárias, reduzindo estoques e garantindo maior flexibilidade orçamentária. Além disso, a exigência de prazos de entrega bem definidos, adequados às necessidades operacionais, garante a disponibilidade dos materiais dentro dos períodos planejados, sem prejuízo às atividades institucionais.

A solução permite o **atendimento contínuo e flexível da demanda**, promove **melhor aproveitamento dos recursos públicos**, **minimiza riscos operacionais** e está alinhada aos princípios da **sustentabilidade**, da **economicidade** e da **eficiência**.

No que se refere à sustentabilidade, a contratação está alinhada às diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), incorporando práticas de responsabilidade ambiental com medidas mitigadoras que contribuem para a redução dos impactos ambientais e reforçam o compromisso da Administração Pública com a gestão sustentável dos recursos.

Do ponto de vista operacional, a contratação proposta permitirá o melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais disponíveis, uma vez que a centralização das aquisições por meio do Sistema de Registro de Preços proporcionará padronização nos procedimentos de compra, maior controle sobre os insumos alimentares e otimização da logística interna. Essa abordagem reduz o tempo despendido pelas guarnições com processos de aquisição isolados e garante maior eficiência no planejamento, recebimento e utilização dos gêneros alimentícios, contribuindo para uma gestão mais racional e coordenada dos recursos públicos.

Considerando o caráter essencial da alimentação das guarnições, e com o objetivo de assegurar a continuidade da prestação do serviço público, a Equipe de Planejamento de Licitações recomenda, ainda, a **formação de cadastro reserva**, conforme





previsto no art. 82, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021. Essa medida visa mitigar os riscos operacionais decorrentes de eventual inexecução contratual e/ou cancelamento da ata, possibilitando que outros fornecedores classificados assumam o fornecimento, desde que aceitem praticar os mesmos preços e condições do primeiro colocado. Além de assegurar a regularidade no abastecimento alimentar do CBMSC, a formação de cadastro reserva também contribui para evitar o retrabalho processual e a necessidade de nova licitação, o que traria perdas administrativas, atrasos no atendimento da demanda e risco de descontinuidade no serviço público prestado.

Portanto, considerando os aspectos técnicos, operacionais, financeiros e ambientais analisados, conclui-se que a presente contratação é plenamente adequada para atender à necessidade a que se destina, proporcionando economicidade, eficiência e sustentabilidade na aquisição de gêneros alimentícios, e garantindo o suporte necessário à execução das ações do Corpo de Bombeiros Militar de Araquari.

Araquari, 16 de abril de 2025.

Michele Freitas de Ávila

Diretora Administração

