



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE NOVA ARAÇÁ-RS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2026  
MUNICÍPIO DE NOVA ARAÇÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**OBJETO DA CONTRATAÇÃO:**

Objeto da presente contratação é o registro de preços para a aquisição parcelada de gêneros alimentícios, sob o critério de julgamento menor preço por item, destinados a atender de forma individualizada às demandas de diversas Secretarias Municipais, abrangendo insumos para a oficina de culinária do CRAS, acepipes para distribuição em datas comemorativas e produtos para o fornecimento de lanches (*coffee break*) em eventos institucionais.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A identificação da necessidade que originou esta demanda está fundamentada no apoio às atividades administrativas, pedagógicas e de desenvolvimento realizadas no âmbito municipal. Pode-se salientar também como justificativa a necessidade de assegurar a continuidade, a eficiência e a qualidade dos serviços prestados pelas diversas secretarias do Município de Nova Araçá – RS, atendendo diretamente ao interesse público e ao cumprimento de direitos constitucionais.

No âmbito do **Impacto Social e Pedagógico do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS)**, a aquisição de insumos alimentícios justifica-se como ferramenta estratégica de inclusão produtiva, segurança alimentar e fortalecimento de vínculos para famílias em situação de extrema vulnerabilidade. A aquisição divide-se em duas frentes complementares: os insumos para processamento, que servem como material pedagógico central nas oficinas de culinária para desenvolver competências práticas voltadas ao empreendedorismo e à geração de renda; e os itens prontos para consumo, destinados ao fornecimento de lanches aos usuários das demais oficinas e atividades coletivas da unidade. Dessa forma, a despesa se contrapõe ao mero assistencialismo, atuando diretamente na garantia do bem-estar imediato, no estímulo à assiduidade dos participantes e na consolidação de espaços de acolhimento psicossocial e convivência comunitária.

No eixo de **Acolhimento e Integração (Datas Comemorativas)**, a contratação atende diretamente ao cumprimento dos direitos constitucionais de lazer, cultura e dignidade voltados ao público infante juvenil de todo o Município. O fornecimento planejado de guloseimas e doces para os eventos do calendário oficial do município assegura que crianças e adolescentes em risco social tenham acesso a celebrações comunitárias acolhedoras e igualitárias. Essas ações lúdicas funcionam como um forte atrativo para manter a assiduidade e o engajamento dos jovens nos programas socioeducativos contínuos, combatendo a evasão escolar e promovendo a equidade social por meio do fortalecimento do sentimento de pertença e da integração comunitária.

Na vertente de **Eficiência e Suporte Administrativo (Coffee Break)**, o fornecimento de lanches e bebidas constitui a infraestrutura logística indispensável para a viabilização das atividades finalísticas e democráticas das secretarias municipais. Encontros institucionais de longa duração, tais como conferências

municipais, capacitações técnicas do funcionalismo, audiências públicas e reuniões intersetoriais, demandam condições mínimas de suporte para garantir o foco, a produtividade e a permanência dos participantes. Dessa forma, o coffee break atua tanto na valorização e desenvolvimento contínuo do servidor público quanto na recepção digna e transparente da comunidade local, fornecendo o suporte necessário para que os debates de interesse público ocorram de maneira eficiente.

## **2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Nova Araçá/RS, item 4.1, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

## **3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

O objeto da contratação tem natureza de **bem comum**, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021.

### **Padrões de Qualidade e Desempenho**

Os produtos a serem adquiridos deverão atender rigorosamente aos seguintes requisitos de qualidade e conformidade comercial:

**Regularidade Sanitária:** Registro ativo na ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou outros, quando aplicável.

**Prazo de Validade:** O prazo mínimo de validade residual será determinado especificamente para cada item, contados a partir da data de sua entrega na unidade requisitante.

**Integridade das Embalagens:** Embalagens primárias hermeticamente fechadas de fábrica, sem furos, rasgos, umidade ou sinais de violação.

**Rotulagem Obrigatória:** Informações claras e visíveis em língua portuguesa sobre data de fabricação, lote, validade, tabela nutricional e alertas de alergênicos (presença de glúten, lactose, corantes, etc.).

**Condições de Transporte:** Entrega em veículos limpos, secos, protegidos de calor excessivo e livres de vetores, pragas ou substâncias contaminantes.

**Padronização Comercial:** Itens classificados como "de primeira qualidade", de marcas de ampla aceitação no mercado consumidor, vedada a aceitação de produtos artesanais ou sem certificação industrial. Os produtos devem corresponder aos padrões usuais de mercado (tipo 1, primeira qualidade), com embalagens originais de fábrica, lacradas e intactas.

**Características Físicas e Qualitativas:** Alimentos com aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, sem sinais de contaminação, mofo, umidade ou infestações.

### **Normas de Segurança e Saúde**

O fornecedor deverá garantir o cumprimento rigoroso das seguintes diretrizes sanitárias:

**Registro Sanitário:** Obrigatoriedade de registro dos produtos e dos fornecedores perante a ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou Serviços de Inspeção (SIM/SIE/SIF/SISPOA), conforme a natureza do alimento.

**Higiene no Transporte:** Veículos de entrega limpos, higienizados, livres de vetores/pragas e, quando necessário, adequados para o transporte de cargas refrigeradas ou congeladas.

**Manipulação Segura:** Exigência de que os entregadores utilizem uniformes limpos e sigam as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para evitar contaminação cruzada.

**Rotulagem Nutricional Frontal:** Alinhamento obrigatório apresentando a lupa de advertência sobre o alto teor de "Açúcar Adicionado" e "Gordura Saturada", quando aplicável ao produto.

**Informação de Alergênicos:** Destaque legível para a presença de principais alergênicos, glúten e lactose na embalagem, para resguardar a saúde dos usuários.

**Boas Práticas de Fabricação e Armazenamento:** Comprovação de que os produtos foram produzidos e estocados sob as diretrizes que regulam as condições higiênico-sanitárias industriais.

**Proibição de Contaminantes:** Garantia de lotes isentos de matérias estranhas macroscópicas ou microscópicas, sujidades, vetores ou microrganismos patogênicos.

#### **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

A definição dos quantitativos estimados para a presente contratação fundamenta-se estritamente no planejamento prévio e nas necessidades reais apresentadas pelas Secretarias Municipais solicitantes, utilizando as seguintes metodologias de cálculo para cada destinação:

**Oficinas de Culinária do CRAS:** As quantidades foram projetadas com base no cronograma anual de cursos de capacitação do CRAS, considerando o número estimado de turmas e alunos matriculados por oficina e as receitas dos insumos necessários para a execução das aulas práticas de panificação, confeitaria e outras.

**Guloseimas para Datas Comemorativas:** O cálculo estimativo tomou como base o censo de público-alvo assistido pelos programas sociais do município (crianças, idosos e famílias cadastradas no Cadastro Único), número de alunos que frequentam as escolas municipais e o calendário de eventos oficiais previstos para o exercício (como Páscoa, Dia das Crianças e Natal).

**Lanches para Coffee Break:** O quantitativo foi estimado considerando o histórico de consumo de exercícios anteriores e a previsão de eventos institucionais (audiências públicas, conferências, reuniões de conselhos e capacitações de servidores) planejados por cada secretaria, calculando-se uma média de consumo por participante.

#### **5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO**

Conforme pesquisa realizada no mercado fornecedor e no histórico de contratações públicas, foram identificadas duas soluções principais para o atendimento da presente necessidade do Município:

**Pregão Eletrônico - Compra com Entrega Única:** Esta opção consiste na aquisição e no recebimento da totalidade dos produtos alimentícios em um único ato, logo após a homologação do processo licitatório.

**Análise Técnica:** Embora o modelo apresente como vantagens o abastecimento imediato da administração, a proteção do erário contra oscilações inflacionárias de curto prazo e a simplificação burocrática pela redução no gerenciamento de múltiplos pedidos, Notas de Empenho e Notas Fiscais a solução mostrou-se tecnicamente inviável.

**Justificativa da Inviabilidade:** O recebimento centralizado exigiria desembolso financeiro imediato de todo o valor licitado e demandaria espaço físico amplo e estruturado para o armazenamento de grandes volumes de mercadorias, onerando a administração com custos logísticos adicionais. Essa estocagem em massa elevaria expressivamente o risco de desperdício e perda de insumos perecíveis por deterioração ou vencimento dos prazos de validade. Ademais, a entrega única é incompatível com a natureza de itens de panificação e confeitaria destinados aos lanches e *coffee breaks*, os quais exigem produção fresca e fornecimento no exato dia de cada evento.

**Pregão Eletrônico - Sistema de Registro de Preços (SRP) com Entrega Parcelada:** Esta alternativa prevê a seleção de propostas para a formalização de uma Ata de Registro de Preços com vigência de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período nos termos do Art. 84 da Lei nº 14.133/2021. O modelo atende plenamente aos requisitos de transparência e ampla concorrência, permitindo que a administração estipule especificações técnicas detalhadas de qualidade, segurança e padronização institucional, em estrita conformidade com as normas da ABNT, INMETRO, ANVISA e legislações sanitárias vigentes.

**Justificativa da Vantajosidade:** A adoção do SRP com entrega parcelada viabiliza o fornecimento fracionado dos insumos e guloseimas sob demanda, alinhando-se à real necessidade das secretarias municipais. Essa sistemática elimina a necessidade de grandes estruturas de estocagem interna e mitiga os riscos de perdas e desperdícios de materiais perecíveis. Além de garantir o suprimento ágil de demandas regulares e emergenciais, o modelo otimiza o fluxo de caixa público, racionaliza a gestão de estoque e promove um controle rigoroso de custos, consolidando-se como a solução mais vantajosa para o erário.

Diante do cenário analisado, a realização de **Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) com entrega parcelada** consolida-se como a solução técnica e economicamente mais vantajosa para o interesse público. Frente à pluralidade e à natureza dos itens requisitados, este modelo otimiza o fluxo de caixa municipal, elimina a necessidade de estocagem massiva e mitiga o risco de desperdício de insumos por decurso do prazo de validade. A sistemática garante alta flexibilidade logística, permitindo que o abastecimento seja gerido de modo adaptável às demandas reais das secretarias, sem comprometer o atendimento dos requisitos legais e sanitários vigentes.

Registra-se que, embora o modelo exija um planejamento inicial refinado da equipe técnica para a elaboração do edital e gerenciamento da Ata, e apresente riscos de mercado comuns a certames amplos como eventuais pedidos de realinhamento de preços por flutuação inflacionária, tais fatores são plenamente mitigados pela segurança jurídica e pela eficiência operacional geradas. A flexibilidade do SRP para contratações fracionadas sob demanda supera os riscos administrativos, tornando-o o instrumento ideal para garantir a continuidade das atividades institucionais com máxima economia e eficiência.

## **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 269.332,70(duzentos e sessenta e nove mil, trezentos e trinta e dois reais, setenta centavos), conforme a média apurada pelos orçamentos realizados, conforme memória de cálculo:

| ITEM | QTDE | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UNID. | V. UNITÁRIO R\$ |
|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|
| 01   | 115  | <b><u>Açúcar cristal, embalagem contendo peso líquido 2KG</u></b> , constituído por cristais sólidos, homogêneos, brancos e de sabor característico, fabricado com matérias-primas limpas e totalmente isento de sujidades, detritos ou contaminantes, acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, resistente e perfeitamente vedada, com rótulo visível contendo lote, fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, <u>apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u>                                                                                                                                          | UN    | 9,62            |
| 02   | 05   | <b><u>Açúcar de confeitiro embalagem contendo peso líquido 1 kg</u></b> , composto por pó extremamente fino, amorfo, branco e de sabor doce característico, com adição de amido de milho ou antiuementante permitido, sendo totalmente isento de sujidades, empedramentos ou contaminantes; acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, altamente resistente e perfeitamente vedada contra umidade externa; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, <u>apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u>                               | UN    | 14,63           |
| 03   | 05   | <b><u>Açúcar mascavo embalagem contendo peso líquido de 1 kg</u></b> , formato granulado ou em pó, não refinado, sem processos de clarificação ou branqueamento químico, com coloração marrom-clara a escura e sabor e aroma característicos de melaço, sendo totalmente isento de sujidades, mofo, empedramentos ou contaminantes; acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, resistente e perfeitamente vedada contra umidade externa; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, <u>apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u> | UN    | 11,55           |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |
|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 04 | 26 | <b><u>Achocolatado em pó embalagem contendo peso líquido de 400g</u></b> , enriquecido com complexo de vitaminas e minerais, composto pela mistura de açúcar, cacau em pó, soro de leite em pó e leite em pó desnatado com aromatizante característico, apresentando-se sob a forma de pó fino, homogêneo, seco, de fácil solubilidade em líquidos frios ou quentes e totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades; <b><u> acondicionado em embalagem rígida (pote plástico ou lata metálica) original de fábrica, dotada de tampa plástica para fechamento hermético após aberta; com rótulo visível em língua portuguesa contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, alertas de alergênicos, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA, apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u></b> | UN | 11,24 |
| 05 | 10 | <b><u>Arroz beneficiado polido embalagem contendo peso líquido de 2 kg</u></b> , classe longo-fino, tipo 1, constituído por grãos sólidos, homogêneos, vítreos, de coloração branca característica, com ótimas condições de cozimento e rendimento, atendendo rigorosamente aos limites de tolerância para defeitos e grãos quebrados, sendo totalmente isento de carunchos, insetos, mofo, bolores ou sujidades; acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, resistente, perfeitamente vedada e isenta de umidade externa ou interna; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), <b><u>apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u></b>                               | UN | 8,16  |
| 06 | 15 | <b><u>Abóbora japonesa/cabotiá in natura (quilo)</u></b> , com grau de maturação fisiológica média, consistência firme, são, fresca, limpa, intacta, com polpa compacta, coloração, aroma e sabor característicos da variedade, sendo totalmente isenta de sujidades, terra, umidade externa anormal, danos mecânicos, rachaduras, podridão, mofo ou parasitas; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares de ausência de resíduos de defensivos agrícolas e contaminantes da ANVISA e do MAPA; entregue em embalagens ou recipientes higienizados que garantam a proteção e a integridade do vegetal até o momento do recebimento.                                                                                                                                                                                                  | KG | 5,52  |
| 07 | 05 | <b><u>Alho in natura (quilo)</u></b> : em bulbos íntegros, de classe graúda (classe 5 ou superior), consistência firme, dentes bem desenvolvidos, unidos e compactos, com coloração, aroma e sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG | 32,68 |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |       |
|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | característicos da variedade e películas intactas, sãs e secas, sendo totalmente isento de dentes murchos, brotados, sujidades, terra, umidade externa anormal, danos mecânicos, podridão, mofo ou parasitas; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares de ausência de resíduos de defensivos agrícolas e contaminantes da ANVISA e do MAPA; entregue em embalagens ou recipientes higienizados, secos e arejados que garantam a proteção e a integridade do vegetal até o momento do recebimento.                                                                                                                                                                                                                                                   |    |       |
| 08 | 10 | <b><u>Amendoim in natura (quilo)</u></b> , cru, em vagem natural (grupo I), tipo 1, classe comum ou claro, grãos novos de <u>padrão graúdo</u> , sãos, limpos, maduros, secos, de casca firme e íntegra com grãos cheios e bem desenvolvidos, sendo totalmente isento de mofo, grãos ardidos, carunchos, insetos, larvas, sujidades, pedras ou detritos vegetais; apresentando umidade máxima permitida de até 13%; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares vigentes e às normas da ANVISA e do MAPA, entregue em embalagens higienizadas e secas que garantam a proteção do produto.                                                                                                                                                              | KG | 18,35 |
| 09 | 05 | <b><u>Amido de milho embalagem contendo peso líquido de 200g</u></b> , 100% puro, apresentado sob a forma de pó fino, homogêneo, leve, de coloração branca uniforme, sem grumos e com odor e sabor neutros característicos, sendo totalmente isento de glúten, farinhas associadas, açúcares, conservantes, aditivos químicos, mofo, ranço ou sujidades, com garantia de ausência de contaminação cruzada; acondicionado em embalagem original de fábrica, perfeitamente vedada e íntegra; com rótulo visível em língua portuguesa contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, alertas de alergênicos, tabela nutricional e demais exigências da ANVISA e do MAPA, <u>apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</u> . | UN | 4,84  |
| 10 | 10 | <b><u>Batata-doce in natura (quilo)</u></b> : raízes tuberosas de primeira qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, polpa firme, formato regular, casca intacta e lisa, além de aspecto, cor e sabor característicos da variedade, sendo limpas, sãs, inteiras, desenvolvidas e totalmente isentas de terra compactada, sujidades, danos mecânicos, podridões, mofos ou parasitas; devendo atender rigorosamente aos limites regulamentares de ausência de resíduos de defensivos agrícolas e contaminantes da ANVISA e do MAPA; entregues e acondicionadas de forma                                                                                                                                                                               | KG | 6,11  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |       |
|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | a garantir a integridade física do produto até o momento do recebimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |       |
| 11 | 30 | <b><u>Banana prata in natura (quilo)</u></b> , de primeira qualidade, tamanho médio de 12 cm a 15 cm, apresentada em pencas, com grau de maturação adequado para consumo imediato, polpa firme, intacta, com cor, aspecto e sabor característicos da variedade e aproveitamento total de suas partes comestíveis, sendo totalmente isenta de substâncias terrosas, sujidades, larvas, podridão ou parasitas; apresentando resíduos de defensivos agrícolas dentro dos limites máximos permitidos e atendendo rigorosamente às normas regulamentares da ANVISA e do MAPA; entregue em recipientes higienizados que garantam a integridade do vegetal até o recebimento.                                                                                                                                                                                                        | KG | 5,42  |
| 12 | 30 | <b><u>Batata palha embalagem contendo peso líquido de 400g</u></b> , em filetes, cor amarela-ouro, sabor característico, textura crocante e teor de umidade adequado, sendo totalmente isenta de excesso de óleo, sabor de ranço, queimaduras por fritura, fragmentos escuros, sujidades, insetos ou cascas; livre de aditivos prejudiciais e com resíduos de defensivos agrícolas dentro dos limites da ANVISA e do MAPA; acondicionada em embalagem primária aluminizada, perfeitamente vedada e hermética, que garanta a proteção contra ar, luz e umidade; com rótulo visível contendo marca, lote, informações nutricionais, data de validade e demais exigências legais, <u>apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u>                                                                                                                    | UN | 12,92 |
| 13 | 70 | <b><u>Bebida láctea fermentada refrigerada 1 L</u></b> , pronta para o consumo, com consistência líquida homogênea, textura levemente cremosa, odor e sabor característicos, nos sabores morango, coco, salada de frutas ou ameixa, obtida a partir de leite e/ou leite reconstituído e soro de leite, sendo totalmente isenta de substâncias indesejáveis, sujidades, mofo ou contaminantes; acondicionada em <b><u>embalagem primária flexível do tipo saquinho (sachê plástico)</u></b> atóxico, resistente, hermético e perfeitamente vedado; com rótulo visível contendo identificação do fabricante, lote, fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, destaque de lactose e alergênicos, registro ativo no MAPA e demais exigências da ANVISA, <u>apresentando prazo de validade com vigência mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega no órgão.</u> | UN | 6,25  |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |       |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 14 | 10   | <b><u>Bebida láctea fermentada refrigerada zero lactose embalagem contendo peso mínimo 900g</u></b> , sabores morango, coco, salada de frutas ou baunilha, obtida com leite/soro e enzima lactase, isenta de impurezas e contaminantes. Acondicionada em garrafa plástica rígida, resistente e vedada. Rótulo legível com destaque "zero lactose", fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional (com galactose residual), alergênicos, registro no MAPA e normas ANVISA, <u>apresentando prazo de validade com vigência mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega no órgão.</u>                                                                                                                                                                                           | UN | 11,93 |
| 15 | 30   | <b><u>Bebida láctea UHT sabor chocolate, zero lactose, embalagem contendo no mínimo, 200ml com canudo individual</u></b> , pronta para o consumo, composta por base láctea (leite e/ou soro de leite) hidrolisada pela enzima lactase, açúcar, sólidos de cacau em pó e aditivos que garantam consistência líquida fluida e homogênea, sendo processada por ultra alta temperatura (UHT) com cor, sabor e aroma característicos de chocolate. O produto deve ser livre de sujidades e envasado em embalagem cartonada asséptica (tipo Tetra Pak), trazendo no rótulo o destaque "ZERO LACTOSE", identificação de fabricante, lote, tabela nutricional (com galactose residual), alertas de alérgenos e registro no MAPA ou ANVISA, <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 3,56  |
| 16 | 2100 | <b><u>Bolo salgado pronto para o consumo, em porção individual de 100g</u></b> , com massa de consistência macia e textura homogênea, <u>devendo ser obrigatoriamente produzido no mesmo dia da entrega</u> para garantir o frescor. O produto pode conter recheios e coberturas diversos (como frango, queijo, presunto, atum, legumes, milho, ervilha, molho de tomate, requeijão entre outros) em perfeito estado de conservação, sendo totalmente isento de aditivos, conservantes artificiais, sujidades ou contaminantes. A entrega deve ser feita em embalagem atóxica, descartável, intacta e vedada contra contaminações, atendendo rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.                                                                         | UN | 3,15  |
| 17 | 4200 | <b><u>Bolo doce simples para porção individual de 100g</u></b> , pronto para o consumo, <u>devendo ser obrigatoriamente produzido no mesmo dia da entrega</u> para garantir o frescor, com massa de consistência macia, textura homogênea, aerada, sabor e aroma característicos, fornecido nos sabores de <u>chocolate com cobertura de chocolate</u> ,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UN | 4,29  |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |       |
|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |     | cenoura, cenoura com cobertura de chocolate ou fubá. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado utilizando ingredientes de primeira qualidade e sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, partes queimadas, sujidades, contaminantes, corantes artificiais ou conservantes químicos. A entrega deve ser feita em embalagem atóxica, descartável e perfeitamente intacta, atendendo rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |       |
| 18 | 582 | <b><u>Bolo tipo cuca tradicional doce, peso líquido médio de 500g</u></b> (aceitando variação de até 100g para mais), de fabricação própria ou artesanal, pronta para o consumo, <u>devendo ser obrigatoriamente produzida no mesmo dia da entrega</u> para garantir o frescor, com massa de consistência macia, textura homogênea, aerada, sabor e aroma característicos, deve ser acondicionada individualmente em embalagem plástica descartável rígida, fechada. O produto deve ser obtido por massa fermentada assada com cobertura de farofa doce, apresentando consistência macia, coloração dourada uniforme e total isenção de partes queimadas, soladas, mofo ou sujidades. Obrigatoriamente o alimento deve cumprir as normas da ANVISA, trazendo rotulagem com dados do produtor, ingredientes, tabela nutricional, alertas de alergênicos. | UN | 16,33 |
| 19 | 70  | <b><u>Biscoito salgado tipo cream cracker, embalagem 400g com subdivisão interna obrigatória de 3 pacotes individuais (packs)</u></b> , obtido pelo cozimento de massa com farinha de trigo, água, sal e gordura, apresentando aspecto assado, coloração uniforme e consistência crocante. O produto deve ser totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades, em conformidade com as normas da ANVISA, sendo acondicionado em embalagem plástica flexível hermética. O rótulo deve conter tabela nutricional, lote, fabricação, alertas de alérgenos (glúten) e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega</u> .                                                                                                                                                                                                                           | UN | 7,59  |
| 20 | 144 | <b><u>Biscoito doce sabor leite em embalagem de 400g com subdivisão interna obrigatória de 3 pacotes individuais (packs)</u></b> , obtido pelo cozimento de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e leite (ou derivados), apresentando aspecto assado, coloração dourada uniforme e consistência crocante. O produto deve ser totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades, em conformidade com as normas da ANVISA, sendo acondicionado em embalagem plástica flexível hermética. O rótulo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UN | 6,50  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |       |
|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | deve conter tabela nutricional, lote, fabricação, alertas de alérgenos (glúten e lactose) e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |       |
| 21 | 50 | <b><u>Biscoito doce sabor chocolate em embalagem de 400g com subdivisão interna obrigatória de 3 pacotes individuais (packs),</u></b> obtido pelo cozimento de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal e cacau em pó, apresentando aspecto assado, coloração escura uniforme, sabor e aroma característicos de chocolate e consistência crocante. O produto deve ser totalmente isento de mofo, ranço ou sujidades, em conformidade com as normas da ANVISA, sendo acondicionado em embalagem plástica flexível hermética. O rótulo deve conter tabela nutricional, lote, fabricação, alertas de alérgenos (glúten e lactose) e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                             | UN | 7,32  |
| 22 | 80 | <b><u>Biscoito doce tipo caseiro, sabor coco, embalagem transparente de 450g,</u></b> pronto para o consumo, apresentando textura crocante, formato padronizado, sabor e aroma característicos. O produto <u>deve ser obrigatoriamente fabricado na mesma semana da entrega</u> para garantir o frescor, utilizando matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, sujidades ou contaminantes. O alimento deve ser acondicionado em embalagem primária plástica resistente, perfeitamente vedada e intacta contra a umidade, trazendo rótulo claro e visível com a identificação do fabricante, dados de contato, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da legislação vigente da ANVISA, e <u>prazo de validade mínimo de 3 meses no ato da entrega.</u>         | UN | 11,49 |
| 23 | 90 | <b><u>Biscoito doce tipo caseiro, sabor milho, em embalagem transparente de 450g,</u></b> pronto para o consumo, apresentando textura crocante, formato padronizado, sabor e aroma característicos. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado na mesma semana da entrega para garantir o frescor, utilizando matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, sujidades ou contaminantes. O alimento deve ser acondicionado em embalagem primária plástica resistente, perfeitamente vedada e intacta contra a umidade, trazendo rótulo claro e visível com a identificação do fabricante, dados de contato, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da legislação vigente da ANVISA, <u>prazo de validade com vigência mínima de 3 meses no ato da entrega.</u> | UN | 9,88  |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |       |
|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 24 | 80  | <b><u>Biscoito doce caseiro tipo prestígio (sabor combinado de coco e chocolate), embalagem transparente de 450g</u></b> , pronto para o consumo, apresentando textura macia, formato padronizado, sabor e aroma característicos. O produto deve ser obrigatoriamente fabricado na mesma semana da entrega para garantir o frescor, utilizando matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de substâncias indesejáveis, sujidades ou contaminantes. O alimento deve ser acondicionado em embalagem primária plástica resistente, perfeitamente vedada e intacta contra a umidade, trazendo rótulo claro e visível com a identificação do fabricante, dados de contato, lote, data de fabricação, tabela nutricional e demais exigências da legislação vigente da ANVISA, <u>prazo de validade com vigência mínima de 3 meses no ato da entrega.</u> | UN | 11,49 |
| 25 | 124 | <b><u>Bombom em formato esférico em pacote de 1 kg</u></b> , com unidades individuais de 19g a 20g, composto por dupla camada de wafer crocante, recheio cremoso de castanha-de-caju ou amendoim e cobertura externa de chocolate, ficando a critério exclusivo da contratada a escolha e o fornecimento do tipo de cobertura, seja ela ao leite ou branca. O produto deve apresentar massa homogênea, consistência firme, ser livre de deformidades ou rachaduras e acondicionado individualmente em envoltório atóxico hermeticamente selado, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. O lote deve ter rotulagem em português no pacote e nas unidades com marca, lote, fabricante, fabricação, validade, tabela nutricional e advertências sobre alérgenos, <u>validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.</u>                                  | UM | 76,95 |
| 26 | 62  | <b><u>Café solúvel instantâneo em pó, 100% puro e em embalagem de 200g</u></b> , livre de açúcares, amido, corantes, conservantes, aromatizantes ou aditivos como cevada e chicória, apresentando aroma e sabor marcantes de café tradicional. O produto, o rótulo e o fabricante devem atender rigorosamente às normas de segurança alimentar e legislações vigentes, em especial à Portaria MAPA nº 570/2022 e à RDC ANVISA nº 716/2022, sendo envasado em pacote laminado flexível ou lata original e intacta <u>com validade mínima de 6 meses no ato da entrega</u> , trazendo na identificação o fabricante, lote e data de fabricação.                                                                                                                                                                                                                 | UM | 29,98 |
| 27 | 145 | <b><u>Café torrado e moído, tipo superior, embalagem a vácuo de 500g</u></b> , 100% puro e com moagem fina a média, apresentando pó                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UN | 30,80 |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |       |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |     | homogêneo, aroma marcante, sabor equilibrado e total isenção de impurezas ou mofos. O produto, o rótulo e o fabricante devem atender rigorosamente às legislações federais vigentes, em especial à Portaria MAPA nº 570/2022 e à RDC ANVISA nº 716/2022, sendo envasado em embalagem tipo "tijolo" original e intacta com <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega</u> , trazendo impressos de forma legível a identificação do fabricante, data de fabricação e lote.                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |       |
| 28 | 135 | <b><u>Café solúvel instantâneo granulado tradicional em embalagem de vidro transparente de no mínimo 200g</u></b> , 100% puro e composto exclusivamente de café, livre de açúcares, amido, corantes, conservantes, aromatizantes ou aditivos vegetais como chicória e cevada, apresentando aroma marcante e sabor encorpado. O produto, o rótulo e o fabricante devem atender rigorosamente às legislações federais vigentes, em especial à Portaria MAPA nº 570/2022 e à RDC ANVISA nº 716/2022, sendo envasado embalagem original, com tampa plástica rosqueável hermética e lacre de segurança interno aluminizado, trazendo a identificação do fabricante, lote e data de fabricação, <u>com validade mínima de 6 meses no ato da entrega</u> . | UM | 26,83 |
| 29 | 20  | <b><u>Cebola in natura (Quilo)</u></b> , primeira qualidade, na variedade amarela ou pera e calibre médio, composta por bulbos são, firmes, intactos, bem curados e fisiologicamente desenvolvidos, com casca externa seca, íntegra e de coloração uniforme. O produto deve ser totalmente limpo e isento de terra compactada, umidade externa anormal, brotamento interno ou externo, danos mecânicos, podridões, mofos e parasitas, sendo acondicionado em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos que garantam a ventilação e a integridade física dos bulbos até o momento da entrega.                                                                                                                             | KG | 5,97  |
| 30 | 30  | <b><u>Carne de frango, in natura, em corte congelado de coxa e sobrecoxa, desossadas e com pele, em pacotes plásticos individuais de 1kg</u></b> , apresentando consistência firme, coloração rosada uniforme e total isenção de ossos, cartilagens, penas, hematomas, queimaduras pelo frio ( <i>freezer burn</i> ) ou sujidades. O alimento deve ser transportado e entregue congelado a uma temperatura igual ou inferior a -12°C, acondicionado em embalagens atóxicas herméticas, intactas e perfeitamente lacrados, atendendo rigorosamente aos padrões                                                                                                                                                                                       | KG | 20,59 |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | microbiológicos e sanitários da ANVISA e do MAPA. O rótulo deve conter de forma legível os dados do fabricante, lote, fabricação, validade, tabela nutricional e o carimbo ativo do Serviço de Inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), <u>prazo de validade com vigência mínima de 4 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |       |
| 31 | 30 | <b><u>Carne de frango, in natura, em corte de filé de peito (sem osso e sem pele), em pacotes plásticos individuais de 1kg,</u></b> apresentando consistência firme, coloração rosada uniforme e total isenção de cartilagens, ossos, hematomas, quebras pelo frio ( <i>freezer burn</i> ), excesso de gelo ou superfícies babosas. O alimento deve ser transportado e entregue congelado a uma temperatura igual ou inferior a -12°C, acondicionado em embalagens atóxicas herméticas, intactas e perfeitamente lacradas, atendendo rigorosamente aos padrões microbiológicos e sanitários da ANVISA e do MAPA. O rótulo deve conter de forma legível os dados do fabricante, lote, fabricação, validade, tabela nutricional e o carimbo ativo do Serviço de Inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), <u>prazo de validade com vigência mínima de 4 meses no ato da entrega.</u> | KG | 21,34 |
| 32 | 30 | <b><u>Carne bovina moída, in natura (guisado fresco) - (Quilo),</u></b> de coxão mole ou patinho, <b><u>moída e embalada obrigatoriamente no dia da entrega, sendo proibido produto congelado.</u></b> Deve apresentar consistência firme, cor vermelha intensa e total isenção de nervos, ossos, sebo ou excesso de gordura, mantida sob refrigeração entre 4°C e 7°C. Acondicionada em embalagem conforme normas da ANVISA e MAPA, o rótulo deve conter a data de produção (do dia da entrega), tempo de consumo pós-abertura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG | 42,58 |
| 33 | 10 | <b><u>Canela em pó (moída), embalagem de 50g,</u></b> deve ser 100% pura e obtida exclusivamente da moagem da casca de <i>Cinnamomum</i> , apresentando-se como um pó fino, seco, homogêneo e de coloração marrom uniforme, totalmente isento de amido, farinhas, açúcares, corantes, mofo ou sujidades. Acondicionada em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                  | UN | 9,96  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |       |
|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 34 | 50 | <b><u>Canela em rama (casca), embalagem de 20g,</u></b> deve apresentar-se sob a forma de pedaços de cascas tubulares secos, sadios, limpos e de coloração marrom-avermelhada uniforme, com sabor e aroma fortemente característicos, sendo totalmente isenta de mofo, ranço, sujidades, insetos ou substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                  | UN | 5,37  |
| 35 | 10 | <b><u>Cenoura in natura, Quilo,</u></b> de classe média mínimo de 14cm de comprimento e 3cm de diâmetro), deve pertencer ao grupo amarela/alaranjada e ao grau de seleção extra, apresentando tamanho, coloração alaranjada intensa e conformação uniformes. As raízes devem ser limpas, sadias, firmes, compactas, frescas, intactas e sem ramificações, sendo totalmente isentas de mofo, podridão, danos mecânicos, terra ou umidade excessiva. O produto deve cumprir rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA, sendo acondicionado no ato da entrega em caixas plásticas higienizadas ou sacos telados que garantam a ventilação e a integridade das hortaliças.       | KG | 8,02  |
| 36 | 20 | <b><u>Coco ralado desidratado, embalagem de 100g,</u></b> deve ser 100% puro e sem adição de açúcares, apresentando-se em flocos finos de coloração branca uniforme, com sabor e aroma fortemente característicos da fruta fresca. O produto deve ser totalmente isento de conservantes, umectantes, corantes, amidos, farinhas, glúten (sem contaminação cruzada), mofo, ranço ou sujidades. Embalagem plástica flexível hermética íntegra, devendo cumprir as normas da ANVISA, trazendo rotulagem em língua portuguesa com identificação do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 7,75  |
| 37 | 20 | <b><u>Chocolate em pó com teor mínimo de 50% de cacau em embalagem de 200g,</u></b> apresentando-se sob a forma de pó fino, homogêneo, com sabor e aroma marcantes e coloração marrom característica. O produto deve ser totalmente isento de glúten, amido de milho, espessantes, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, garantindo a ausência de contaminação cruzada. O alimento deve ser acondicionado em embalagem plástica, aluminizada ou pote                                                                                                                                                                                                            | UN | 15,50 |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |       |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |      | hermético original de fábrica, trazendo rótulo em português com identificação do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, em total conformidade com as normas da ANVISA, <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |       |
| 38 | 70   | <b><u>Chocolate em formato cilíndrico (bastão), caixa de no mínimo 480g contendo 30 unidades individuais de no mínimo 16g,</u></b> disponível nas variedades ao leite, branco ou duo, com consistência firme, textura cremosa e livre de deformidades ou derretimento. O produto deve ser acondicionado individualmente em envoltório hermético, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem da caixa e das unidades deve estar em português, exibindo marca, lote, fabricante, fabricação, validade, tabela nutricional e advertências sobre alérgenos. <u>Validade mínima 8 meses no ato do recebimento.</u>                                                                  | UN | 57,09 |
| 39 | 2200 | <b><u>Chocolate ao leite em formato de figura natalina oca (Papai Noel) com peso unitário de 40g a 50g</u></b> e teor de gorduras totais entre 30% e 35%, apresentando consistência firme, textura cremosa e total isenção de quebras, deformidades ou sinais de derretimento. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em envoltório decorativo moldado de folha de alumínio colorido, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem deve estar em português, exibindo marca, lote, fabricante, datas de fabricação e validade, tabela nutricional completa e advertências sobre alérgenos, <u>validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.</u>                  | UN | 9,85  |
| 40 | 2100 | <b><u>Chocolate ao leite em formato de figura de Páscoa oca (Coelho) com peso unitário mínimo de 60g</u></b> e teor de gorduras totais entre 30% e 35%, apresentando consistência firme, textura cremosa e total isenção de quebras, deformidades ou sinais de derretimento. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em envoltório decorativo moldado de folha de alumínio colorido, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem deve estar em português, exibindo de forma legível a marca, lote, fabricante, datas de fabricação e validade, tabela nutricional completa e advertências sobre alérgenos, <u>validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.</u> | UN | 15,70 |
| 41 | 2200 | <b><u>Chocolate ao leite em formato de figura de Páscoa oca (Ovo de Páscoa) com peso unitário mínimo de 100g</u></b> e teor de gorduras totais entre 30% e 35%, apresentando consistência firme, textura cremosa e total isenção de quebras,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UN | 14,80 |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |       |
|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |     | deformidades ou sinais de derretimento. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em envoltório decorativo moldado de folha de alumínio colorido, atendendo aos critérios sanitários da ANVISA. A rotulagem deve estar em português, exibindo de forma legível a marca, lote, fabricante, datas de fabricação e validade, tabela nutricional completa e advertências sobre alérgenos, <u>validade mínima de 6 meses no ato do recebimento.</u>                                                                                                                                                |    |       |
| 42 | 115 | <b><u>Chocolate meio amargo em formato de tablete fracionado em bastões segmentados com recheio cremoso sabor morango, embalagem contendo 32 unidades individuais de 12,3g, com consistência firme, textura macia e livre de deformidades., sendo embalado em invólucro plástico hermético sob normas da ANVISA. O lote deve ter rotulagem em português com marca, lote, fabricante, fabricação, validade, tabela nutricional e alertas de alérgenos, <u>validade mínima de 8 meses na entrega.</u></u></b>                                                                                             | UN | 22,24 |
| 43 | 05  | <b><u>Cravo-da-índia em pó (moído), embalagem de 50g,</u></b> deve ser 100% puro e obtido exclusivamente da moagem dos botões florais secos de cravo, apresentando-se como um pó fino, seco, homogêneo e de coloração marrom uniforme, com sabor e aroma fortemente característicos. Acondicionado em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 16,81 |
| 44 | 20  | <b><u>Cravo-da-índia (botões florais secos), embalagem de 50g,</u></b> deve apresentar-se sob a forma de botões florais inteiros, sadios e secos, com coloração marrom-escuro uniforme, sabor e aroma fortemente característicos. Acondicionado em embalagem plástica flexível hermética, composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma clara a identificação do lote, a tabela nutricional e garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                    | UN | 10,01 |
| 45 | 50  | <b><u>Creme de leite de uso culinário, embalagem de 200g,</u></b> deve ser submetido a processo térmico (UHT ou pasteurização), apresentando consistência homogênea, textura cremosa, cor branca a levemente amarelada e teor de gordura láctea estritamente entre 17% e 20%. O produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN | 3,84  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |       |
|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | deve ser livre de rancidez, sujidades ou espessantes não permitidos, cumprindo rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA. Embalagem cartonada asséptica multilaminada, deve estar intacta, sem deformações, trazendo rotulagem clara com lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose, carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e <u>validade mínima de 4 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |       |
| 46 | 40 | <b><u>Doce de leite tradicional em pasta, embalagem de 400g,</u></b> deve ser 100% puro, obtido exclusivamente pela concentração de leite com sacarose, apresentando consistência cremosa homogênea, cor marrom característica e total ausência de cristais de lactose. É estritamente proibida a adição de soro de leite, amidos, maltodextrina, glicose, gorduras vegetais ou corantes. O produto deve cumprir o RTIQ do MAPA, possuir carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, ingredientes, tabela nutricional, acondicionado em pote plástico rígido ou de vidro com tampa hermética. <u>Validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 7,69  |
| 47 | 60 | <b><u>Doce de amendoim tipo paçoca, em formato rola (cilíndrico),</u></b> deve ser obtido a partir de amendoim torrado e moído, açúcar e sal, apresentando textura macia e total isenção de sujidades, parasitas ou substâncias estranhas. <u>O produto deve ser acondicionado em pote plástico rígido com tampa contendo 50 unidades embaladas individualmente, cumprindo rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA.</u> Tanto as embalagens individuais quanto o pote devem estar íntegros e trazer rotulagem clara em língua portuguesa com identificação do lote, data de fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                  | UN | 33,29 |
| 48 | 90 | <b><u>Doce tipo nó de amor, (Quilo),</u></b> pronto para o consumo e fornecido em embalagem atóxica descartável, deve ser composto por massa doce frita macia moldada em formato de nó, com cobertura de calda açucarada e finalizada com coco ralado. O produto deve ser frito no mesmo dia da entrega para garantir o frescor, a umidade ideal e a aderência da cobertura, sendo totalmente isento de partes queimadas, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. O doce e sua embalagem intacta devem atender rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.                                                                                                                 | KG | 30,62 |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |       |
|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 49 | 200 | <b><u>Doce de flocos de arroz caramelizado, peso líquido unitário de 10g,</u></b> pronto para o consumo, deve apresentar-se em formato de tablete ou barra, com textura altamente crocante, leve e sabor característico, sendo fabricado a partir de arroz expandido e calda de açúcares. O produto deve ser totalmente livre de sujidades ou fragmentos estranhos, cumprindo rigorosamente as normas da ANVISA. Cada unidade deve ser embalada individualmente em embalagem primária atóxica e perfeitamente lacrada para proteção contra a umidade, trazendo rotulagem clara com lote, data de fabricação, tabela nutricional e <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                     | UN | 0,75  |
| 50 | 20  | <b><u>Embutido tipo linguiça calabresa defumada, embalagem de 1Kg,</u></b> plástica transparente, hermética e resistente, deve apresentar consistência firme, massa homogênea, coloração avermelhada uniforme, além de sabor e aroma característicos. O produto deve ser totalmente livre de ranço ou superfície úmida e pegajosa, sendo proveniente de animais inspecionados sob regime de fiscalização sanitária oficial. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas vigentes, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e <u>prazo de validade mínimo de 30 dias no ato da entrega.</u>                                                                        | UN | 31,03 |
| 51 | 50  | <b><u>Embutido tipo salsicha para hot dog (1kg),</u></b> acondicionado em embalagem plástica transparente e hermética selada a vácuo, deve ser obtido a partir de emulsão de carnes mistas e miúdos comestíveis de primeira qualidade, apresentando unidades uniformes, firmes, padronizadas e sem pimenta. O produto deve ser totalmente livre de cartilagens, ossos, sujidades ou odores estranhos, sendo proveniente de estabelecimento registrado e com carimbo de inspeção oficial ativo (SIM, CISPOA ou SIF). O transporte e a entrega devem ser realizados em veículo refrigerado (temperatura estritamente inferior a 7°C), com rótulo trazendo marca, lote, ingredientes, tabela nutricional e <u>prazo de validade mínimo de 30 dias na data de recebimento.</u> | UN | 14,42 |
| 52 | 60  | <b><u>Ervilha verde em grão congelada embalagem de 300g,</u></b> deve ser submetida ao congelamento rápido (IQF), apresentando grãos debulhados inteiros, firmes, são e de tamanho e coloração verde uniformes. É expressamente proibida a adição de sal, corantes ou conservantes, devendo o produto ser livre de fragmentos de vagens,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UN | 7,55  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |       |
|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | mofo, sujidades ou excesso de gelo. O alimento deve ser entregue sob congelamento (igual ou inferior a -18°C) em embalagem plástica atóxica devendo cumprir as normas da ANVISA, trazendo rotulagem clara com dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional e <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |       |
| 53 | 15 | <b><u>Farinha de trigo especial tipo 1, embalagem 1Kg</u></b> , enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, deve ser acondicionada em embalagem de papel multifoldado ou plástica flexível hermética. O produto deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo e de coloração branca ou marfim uniforme, atendendo aos limites físico-químicos vigentes de cinzas e umidade, com total isenção de mofo, ranço, sujidades ou fragmentos de pragas. Sua composição e embalagem íntegra devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo rotulagem em língua portuguesa com dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alerta obrigatório de glúten e <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 6,59  |
| 54 | 10 | <b><u>Farinha de trigo especial tipo 1, embalagem 5Kg</u></b> , enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, deve ser acondicionada em embalagem de papel multifoldado ou plástica flexível hermética. O produto deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo e de coloração branca ou marfim uniforme, atendendo aos limites físico-químicos vigentes de cinzas e umidade, com total isenção de mofo, ranço, sujidades ou fragmentos de pragas. Sua composição e embalagem íntegra devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo rotulagem em língua portuguesa com dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alerta obrigatório de glúten e <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 19,87 |
| 55 | 10 | <b><u>Farinha de milho (granulometria fina ou média), embalagem de 1Kg</u></b> , enriquecida obrigatoriamente com ferro e ácido fólico, deve ser 100% pura e acondicionada em embalagem plástica primária transparente, resistente e vedada. O produto deve apresentar coloração amarela característica, sabor e odor próprios, com total isenção de resíduos, mofo, bolores, insetos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma visível a identificação do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, destaque sobre a presença ou ausência de glúten e                                                                                                                         | UN | 5,85  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |       |
|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | prazo de <u>validade mínimo de 4 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |       |
| 56 | 15 | <b><u>Farinha de rosca para empanar, embalagem 1Kg,</u></b> acondicionada em embalagem plástica primária transparente, resistente e vedada, deve ser obtida a partir da moagem de pães assados são e secos, apresentando granulometria uniforme, textura seca e coloração branca a levemente amarelada. O produto deve possuir sabor e aroma próprios de panificação, sendo totalmente livre de rancidez, mofo, insetos, sujidades ou resíduos carbonizados. Sua composição e rotulagem devem atender à legislação da ANVISA, exibindo de forma visível a identificação do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, destaque obrigatório de glúten e prazo de <u>validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>           | UN | 15,72 |
| 57 | 10 | <b><u>Fermento químico em pó, embalagem 250g,</u></b> acondicionado em pote de plástico rígido de polietileno original de fábrica com tampa de vedação hermética, deve ser obtido da mistura balanceada de amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio. O produto deve apresentar-se como um pó fino, homogêneo, seco, de coloração branca uniforme e livre de grumos, mofo, sujidades ou glúten. Sua formulação e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e <u>validade mínima de 12 meses no ato da entrega.</u> | UN | 13,90 |
| 58 | 10 | <b><u>Fermento biológico seco, peso líquido 125g,</u></b> acondicionado em embalagem profissional a vácuo, deve ser um agente de fermentação natural composto por microrganismos vivos (para uso em panificação, apresentando-se em grânulos de coloração bege clara. O produto deve ser totalmente livre de mofo, umidade ou sujidades. A embalagem primária deve ser entregue perfeitamente rígida devido ao vácuo e trazer rotulagem em língua portuguesa com dados do fabricante, lote, tabela nutricional e <u>validade mínima de 12 meses na entrega.</u>                                                                                                                                                                               | UN | 13,84 |
| 59 | 04 | <b><u>Filtro de papel para café (tamanho 103), acondicionado em embalagem com 30 unidades,</u></b> deve ser confeccionado em papel descartável de alta qualidade (100% fibra de celulose), totalmente inodoro, insípido e livre de alvejantes químicos agressivos. O produto deve                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UN | 5,64  |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |       |
|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |     | possuir costura mecânica lateral e inferior de alta resistência que suporte água em temperatura de ebulição sem romper, além de permeabilidade adequada para retenção total da borra e garantia de fluxo de vazão uniforme. A embalagem externa deve estar intacta e trazer identificação clara sobre o tamanho, composição e lote de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |       |
| 60 | 120 | <b><u>Grostoli (orelha de gato ou cueca virada) tipo grosso, (Quilo)</u></b> , pronto para o consumo e acondicionado em embalagem atóxica descartável, deve ser composto por massa frita de farinha de trigo com textura firme, interior macio e cobertura externa de açúcar refinado ou cristal. O doce deve ser frito no mesmo dia da entrega para garantir frescor e sabor característico, sendo bem escorrido de gordura excessiva e inteiramente livre de partes queimadas, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. O alimento e sua embalagem intacta devem atender rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.                               | KG | 38,00 |
| 61 | 05  | <b><u>Gengibre em pó, embalagem de 25g</u></b> , plástica ou metalizada com selagem hermética, deve ser 100% puro e constituído por pó homogêneo de coloração amarelo-clara a castanho-clara, com aroma e sabor picante característicos. O produto deve ser totalmente livre de amidos, corantes, conservantes, farináceos, mofo, insetos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, advertência sobre o glúten e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega</u> .                                                                  | UN | 8,85  |
| 62 | 20  | <b><u>Leite condensado integral, acondicionado em lata metálica ou embalagem cartonada asséptica de 395g</u></b> , deve ser obtido exclusivamente da desidratação parcial do leite fluido de vaca com açúcar, apresentando consistência cremosa, textura homogênea e total isenção de grumos ou sedimentações. O produto deve possuir teor mínimo de 8% de gordura láctea e 29,5% de sólidos totais do leite, sendo proibido o uso de leite reconstituído, soro, amidos ou espessantes. A embalagem deve estar intacta e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose, registro oficial e <u>validade mínima de 6 meses na entrega</u> . | UN | 9,26  |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |      |
|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| 63 | 70  | <b><u>Leite integral UHT longa vida, (1L),</u></b> acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, deve ser homogêneo, apresentar coloração branca a marfim uniforme, sabor e aroma característicos, contendo teor mínimo de 3,0% de gordura. O produto deve ser isento de mofo, ranço, coalhos ou substâncias estranhas, atendendo integralmente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e do MAPA. A embalagem deve estar intacta, sem amassados ou estufamentos, trazendo carimbo de inspeção sanitária ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alerta de lactose e <u>validade mínima de 4 meses na entrega.</u> | UN | 5,25 |
| 64 | 10  | <b><u>Leite integral UHT zero lactose (1L),</u></b> acondicionado em embalagem cartonada asséptica multilaminada, deve apresentar aspecto homogêneo, cor branca a marfim uniforme, sabor levemente adocicado e teor mínimo de 3,0% de gordura. O produto deve ser totalmente livre de glúten, mofo, ranço ou substâncias estranhas, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. Registrado com carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM), seu rótulo deve trazer a indicação "zero/sem lactose", dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional (com alerta para diabéticos) e <u>prazo de validade mínimo de 4 meses no ato da entrega.</u>                                     | UN | 7,70 |
| 65 | 100 | <b><u>Leite achocolatado UHT, (1L),</u></b> acondicionado em embalagem cartonada asséptica multilaminada, deve ser pronto para o consumo e composto obrigatoriamente por leite integral (e/ou reconstituído), açúcar e sólidos de cacau em pó, com consistência líquida homogênea e sabor característico. É expressamente proibida a utilização de soro de leite ou subprodutos lácteos em sua formulação. O alimento deve ser livre de sedimentos excessivos ou contaminantes, atendendo às exigências regulamentares, com rótulo contendo dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose/alergênicos, registro no MAPA e <u>prazo validade mínima de 6 meses na entrega.</u>        | UN | 9,09 |
| 66 | 10  | <b><u>Margarina vegetal com sal, embalagem 500g,</u></b> acondicionado em pote plástico rígido com tampa hermética, deve ser livre de gorduras trans e apresentar teor de lipídios entre 50% e 80%. O produto deve possuir consistência cremosa, textura lisa, coloração amarelada uniforme e total isenção de ranço, fungos ou sujidades. Sua formulação e embalagem devem cumprir as                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UN | 9,29 |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |       |
|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |     | normas da ANVISA e do MAPA, trazendo carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alertas de alergênicos e <u>validade mínima de 6 meses na entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |       |
| 67 | 40  | <b><u>Molho de maionese tradicional, embalagem 500g,</u></b> tipo sachê flexível com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo, apresentando consistência cremosa, textura homogênea e sabor suave característico. O produto deve ser fabricado com matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente isento de sujidades ou substâncias indesejáveis. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as exigências dos órgãos reguladores vigentes, exibindo de forma clara os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 9,07  |
| 68 | 60  | <b><u>Maçã in natura (variedade Gala), (Quilo),</u></b> de primeira qualidade e tamanho médio (diâmetro mínimo de 65mm), deve apresentar grau de maturação adequado para consumo imediato, frutos inteiros, polpa firme, crocante e intacta. O produto deve possuir aspecto, cor e sabor característicos da variedade, sendo totalmente isento de substâncias terrosas, larvas, parasitas ou resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites máximos permitidos pela ANVISA e pelo MAPA.                                                                                                                                      | KG | 11,88 |
| 69 | 20  | <b><u>Maçã in natura (variedade Fuji), (Quilo),</u></b> de primeira qualidade e tamanho médio (diâmetro mínimo de 65mm), deve apresentar grau de maturação adequado para consumo imediato, frutos inteiros, polpa firme, crocante e intacta. O produto deve possuir aspecto, cor e sabor característicos da variedade, sendo totalmente isento de substâncias terrosas, larvas, parasitas ou resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites máximos permitidos pela ANVISA e pelo MAPA.                                                                                                                                      | KG | 12,14 |
| 70 | 212 | <b><u>Maçã desidratada para infusão, embalagem de 100g,</u></b> deve apresentar-se no formato de rodela com casca e sem sementes, obtida exclusivamente de frutas sadias e limpas. O produto deve ser totalmente isento de açúcar adicionado, conservantes, corantes, aromatizantes, mofo ou sujidades, cumprindo as normas da ANVISA e do MAPA. Sua embalagem plástica ou aluminizada hermética, intacta deve trazer rotulagem em                                                                                                                                                                                               | UN | 8,00  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |       |
|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | língua portuguesa com dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, alertas de alergênicos e <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |       |
| 71 | 20 | <b><u>Manteiga sem sal (uso culinário ou de mesa), embalagem 200g,</u></b> tablete ou pote plástico, deve ser composto exclusivamente por gordura láctea extraída do leite de vaca, apresentando consistência sólida e plástica sob refrigeração, textura homogênea e cor branca a amarelada. É expressamente proibida a adição de gorduras vegetais, hidrogenadas ou margarinas, devendo o produto ser totalmente livre de ranço, mofo ou sujidades, em estrito cumprimento às normas da ANVISA e do MAPA. O alimento deve ser entregue refrigerado (entre 4°C e 7°C), trazendo carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose e <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 13,01 |
| 72 | 50 | <b><u>Melancia in natura, (Quilo),</u></b> de classe média e grau de seleção extra, deve apresentar bom estado de maturação fisiológica, polpa firme, crocante, de coloração vermelha intensa e sabor doce característico. Os frutos devem ser fornecidos frescos, inteiros, compactos e intactos, com casca íntegra e totalmente isentos de mofo, podridão, deformidades, rachaduras, insetos, terra ou umidade excessiva. O produto deve cumprir rigorosamente os limites de defensivos agrícolas da ANVISA e do MAPA, sendo transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas que garantam a ventilação e evitem o esmagamento na entrega.                                                                                                                                       | KG | 4,28  |
| 73 | 50 | <b><u>Milho-verde em conserva, embalagem 200g,</u></b> primária tipo sachê (pouch) flexível e hermético, deve apresentar grãos inteiros, novos, são, limpos e selecionados, imersos em salmoura, com consistência macia e cor amarela característica. O produto deve ser totalmente livre de aditivos prejudiciais, fragmentos de sabugo, fios, grãos escuros, mofo ou sujidades, respeitando os limites de defensivos da ANVISA e do MAPA. A embalagem deve estar intacta, respeitando o peso drenado legal e trazendo rotulagem legível com marca, lote, tabela nutricional e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                              | UN | 4,64  |
| 74 | 50 | <b><u>Molho de tomate tradicional, embalagem 340g,</u></b> tipo sachê flexível (pouch) ou cartonada asséptica com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo, apresentando consistência líquida homogênea, cor vermelha característica e sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | UN | 5,16  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |      |
|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|    |    | livre de acidez excessiva ou amargor. O produto deve ser obtido de tomates maduros e obrigatoriamente condimentado com alho e cebola, sendo totalmente isento de mofo, sujidades ou fragmentos de pele e sementes acima do limite legal. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque sobre o glúten e <u>validade mínima de 6 meses na entrega.</u>                                                                                                                                                                                            |    |      |
| 75 | 90 | <b><u>Molho para cachorro-quente (hot dog), embalagem 340g,</u></b> tipo sachê flexível com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo, apresentando textura cremosa e sabor característico. O produto deve ser fabricado com matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente livre de sujidades ou substâncias indesejáveis que comprometam a segurança alimentar. Sua composição e embalagem íntegra devem cumprir rigorosamente as normas da legislação vigente, trazendo rotulagem clara com identificação do lote, data de fabricação, tabela de informação nutricional e garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>    | UN | 3,93 |
| 76 | 20 | <b><u>Milho-verde em grãos congelado, embalagem 300g,</u></b> plástica primária transparente, hermética e resistente, deve apresentar grãos inteiros, firmes e de tamanho e coloração amarela uniformes. É expressamente proibida a adição de sal, açúcares, corantes ou conservantes, devendo o produto ser totalmente livre de fragmentos de sabugo, palhas, mofo, sujidades ou excesso de blocos de gelo. O alimento deve ser entregue congelado (temperatura igual ou inferior a -18°C) e cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional e <u>validade mínima de 6 meses na entrega.</u> | UN | 9,41 |
| 77 | 92 | <b><u>Milho para pipoca (grupo duro, classe amarela, tipo 1), embalagem 500g,</u></b> acondicionado em pacote de plástico transparente e resistente, deve apresentar grãos secos, novos, sãos, limpos e com alto índice de capacidade de expansão. O produto deve ser totalmente isento de mofo, carunchos, sujidades, umidade excessiva ou odores estranhos, cumprindo rigorosamente as normas de classificação do MAPA e os limites de defensivos da ANVISA. A embalagem deve estar perfeitamente vedada e trazer rotulagem clara com marca, lote, tabela nutricional e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                | UN | 5,42 |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |       |
|----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 78 | 4700 | <b><u>Mini pizza, com peso líquido unitário de 100g</u></b> e pronta para o consumo, deve apresentar massa macia de farinha de trigo com bordas levemente crocantes, contendo base obrigatória de molho de tomate e queijo. O produto será fornecido nos sabores calabresa, presunto, peito de frango cozido e desfiado, bacon e outros, orégano, distribuídos de forma uniforme. O alimento deve ser assado no mesmo dia da entrega para garantir o frescor, sendo totalmente isento de partes queimadas de forneamento, umidade excessiva na massa, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica descartável e intacta, o produto deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA. | UN | 4,67  |
| 79 | 05   | <b><u>Noz-moscada inteira, embalagem de 90g,</u></b> com selagem hermética, deve ser 100% natural, composta por amêndoas secas e descascadas de formato ovalado, consistência firme e coloração marrom-clara a acinzentada. O produto deve ser estritamente puro e livre de conservantes, corantes, aditivos, mofo, carunchos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir integralmente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, advertência sobre o glúten e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                         | UN | 45,18 |
| 80 | 35   | <b><u>Ovo de galinha comercial vermelho (marrom), embalagem com 12 unidades,</u></b> de tipo extra deve ser acondicionado em embalagens primárias de papelão prensado ou plástico rígido. O produto deve apresentar produção recente, casca lisa, íntegra, limpa e totalmente livre de trincas, manchas ou sujidades, atendendo às normas da ANVISA e do MAPA. Registrado com carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM), a embalagem deve trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, tabela nutricional, <u>data de postura e validade mínima de 30 dias na entrega.</u>                                                                                                                                                         | DZ | 12,39 |
| 81 | 62   | <b><u>Óleo vegetal comestível de soja (refinado, tipo 1), garrafa plástica do tipo PET de 900ml,</u></b> deve ser obtido exclusivamente de sementes de soja, apresentando-se em estado líquido claro, límpido, brilhante e totalmente livre de turbidez, sedimentos, mofo ou ranço. Sua composição e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir integralmente as normas regulamentares da ANVISA (incluindo alertas de alergênicos) e do MAPA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela                                                                                                                                                                                                                        | UN | 8,45  |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |      |
|----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|    |      | nutricional e garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |      |
| 82 | 10   | <b><u>Orégano em folhas secas, embalagem 100g,</u></b> plástica primária transparente e vedada, deve ser 100% natural e puro, apresentando coloração verde-acinzentada, odor fortemente aromático e sabor característico. O produto deve ser totalmente livre de outras ervas, conservantes, corantes, pedúnculos excessivos, mofo, carunchos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional, advertência sobre o glúten e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 6,42 |
| 83 | 2150 | <b><u>Pão de queijo assado, com peso líquido unitário de 80g</u></b> e pronto para o consumo, deve apresentar massa à base de polvilho e queijo, com miolo macio e elástico e crosta externa levemente crocante. <u>O produto deve ser assado no mesmo dia da entrega</u> para garantir o frescor, sendo totalmente isento de partes queimadas de forneamento, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica descartável e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.                                                      | UN | 3,58 |
| 84 | 2600 | <b><u>Pão tipo sovado, com peso líquido unitário de 70g,</u></b> deve apresentar consistência macia, miolo homogêneo e aerado, além de sabor e aroma característicos. O produto deve ser obrigatoriamente <u>fabricado no mesmo dia da entrega</u> para garantir o frescor e a qualidade ideal, sendo totalmente livre de partes queimadas, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem primária atóxica, limpa e intacta, em estrito cumprimento às normas de segurança alimentar.                                                                                                       | UN | 1,82 |
| 85 | 05   | <b><u>Pimentão in natura verde, (Quilo),</u></b> de primeira qualidade (tipo extra) e tamanho grande, deve apresentar polpa firme e espessa, casca lisa, brilhante e de coloração verde intensa uniforme, além de pedúnculo íntegro. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, áreas murchas, danos mecânicos, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos,                                                                                                                          | KG | 9,63 |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |       |
|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | dispostos de forma a garantir a ventilação e a evitar o esmagamento ou a quebra dos talos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |       |
| 86 | 05 | <b><u>Pimentão in natura vermelho, (Quilo),</u></b> de primeira qualidade (tipo extra) e tamanho grande, deve apresentar polpa firme e espessa, casca lisa, brilhante e de coloração verde intensa uniforme, além de pedúnculo íntegro. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, áreas murchas, danos mecânicos, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos, dispostos de forma a garantir a ventilação e a evitar o esmagamento ou a quebra dos talos.                                                    | KG | 20,22 |
| 87 | 05 | <b><u>Pimentão in natura amarelo, (Quilo),</u></b> de primeira qualidade (tipo extra) e tamanho grande, deve apresentar polpa firme e espessa, casca lisa, brilhante e de coloração verde intensa uniforme, além de pedúnculo íntegro. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, áreas murchas, danos mecânicos, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos, dispostos de forma a garantir a ventilação e a evitar o esmagamento ou a quebra dos talos.                                                     | KG | 17,00 |
| 88 | 70 | <b><u>Pirulito duro com recheio de goma de mascar, embalagem secundária (pacote) com peso líquido mínimo de 500g,</u></b> deve ter formato redondo e sabores sortidos, deve apresentar massa externa de açúcar solidificada e porção interna macia, fixado firmemente a uma haste plástica atóxica. O produto deve ser acondicionado individualmente em envoltório plástico e comercializado em embalagem secundária (pacote). O doce deve cumprir os critérios da ANVISA, trazendo rotulagem clara em língua portuguesa com marca, lote, dados do fabricante, datas, tabela nutricional e alertas de alergênicos, validade mínima de 12 meses na entrega. | UN | 14,48 |
| 89 | 05 | <b><u>Polvilho azedo (fécula de mandioca fermentada), embalagem 500g,</u></b> plástica primária transparente, resistente e vedada, deve ser obtido a partir de raízes de mandioca sãs, apresentando-se como um pó fino, homogêneo, de coloração branca e com sabor e odor ácidos característicos. O produto deve ser estritamente puro e totalmente livre de mofo, bolores, sujidades ou fragmentos estranhos. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional,                                                                                            | UN | 4,87  |

|    |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |       |
|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |    | destaque obrigatório de ausência de glúten e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |
| 90 | 05 | <b><u>Polvilho doce (fécula de mandioca), embalagem 500g,</u></b> plástica primária transparente, resistente e vedada, deve ser obtido a partir de raízes de mandioca sãs, sem passar por fermentação, apresentando-se como um pó extremamente fino, homogêneo, de coloração branca e sabor neutro. O produto deve ser estritamente puro e totalmente livre de mofo, bolores, insetos ou sujidades. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque obrigatório de ausência de glúten e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                         | UN | 5,80  |
| 91 | 15 | <b><u>Presunto cozido fatiado (sem capa de gordura), (Quilo),</u></b> acondicionado em embalagem plástica, deve ser obtido exclusivamente de pernil suíno, apresentando coloração rosada uniforme, consistência firme com fatias soltas, sabor e aroma característicos. O produto deve ser entregue resfriado (entre 0°C e 7°C) e ser totalmente isento de aspecto pegajoso, exsudação excessiva, mofo ou ranço. Em conformidade com o RTIQ do MAPA e normas da ANVISA, deve possuir carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alertas de alergênicos e <u>validade mínima de 30 dias na entrega.</u> | KG | 43,25 |
| 92 | 50 | <b><u>Queijo ralado, tipo parmesão, embalagem de 100g,</u></b> plástica hermética, maturado, são e limpo. O produto deve apresentar-se em grânulos finos de cor branca-amarelada a amarela uniforme, com sabor e aroma picantes característicos, sendo proibida a adição de amidos, farináceos, gomas ou queijos de menor valor comercial. Livre de mofo, sujidades ou aglutinação por umidade, o alimento deve cumprir as normas da ANVISA e do MAPA, trazendo carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e rotulagem clara com lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose e <u>validade mínima de 6 meses na entrega.</u>                                                           | UN | 12,53 |
| 93 | 20 | <b><u>Queijo muçarela fatiado, (Quilo),</u></b> embalagem plástica, deve apresentar fatias dispostas de forma interfolhada, consistência semidura a semimacia, textura compacta e coloração esbranquiçada a amarelada uniforme. O produto deve ser entregue resfriado (entre 0°C e 7°C), com sabor suave, aroma característico e total isenção de mofos,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | 45,29 |

|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |       |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|    |     | bolores, ranço ou exsudação gordurosa excessiva. Em conformidade com o RTIQ do MAPA e normas da ANVISA, deve possuir carimbo de inspeção ativo (SIF, SUSAF/RS, CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alerta de lactose e <u>validade mínima de 30 dias na entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |       |
| 94 | 25  | <b><u>Requeijão cremoso tradicional, acondicionado em copo plástico de 180g,</u></b> lacrado por selo hermético e com sobretampa, deve apresentar consistência cremosa, textura homogênea lisa e cor branca a levemente amarelada. O produto deve ser livre de sinérese, ranço, mofo, sujidades ou espessantes não permitidos, sendo entregue sob refrigeração (máximo de 8°C). Em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA, deve possuir carimbo de inspeção ativo (SIF, SIE/CISPOA ou SIM) e trazer rotulagem clara com dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque de lactose e <u>validade mínima de 30 dias na entrega.</u> | UN | 10,70 |
| 95 | 350 | <b><u>Refresco em pó solúvel, embalagem primária hermética de 18g,</u></b> deve ser fornecido em sabores diversos (laranja, uva, limão, abacaxi, acerola, morango e tangerina), apresentando aspecto, cor e sabor característicos após o preparo. O produto deve ser totalmente livre de impurezas ou corantes artificiais nocivos, atendendo integralmente às normas da ANVISA. A embalagem deve proteger o pó contra a umidade externa e trazer rotulagem clara com a lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, datas e identificação explícita do sabor, garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>  | UN | 1,38  |
| 96 | 146 | <b><u>Refrigerante carbonatado sabor cola, acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L,</u></b> com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve ser uma bebida gasosa não alcoólica obtida de água gaseificada, açúcar e extrato de noz de cola. O produto deve apresentar aspecto límpido, cor escura característica e desprendimento regular de gás, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. A garrafa deve trazer rotulagem clara com marca, lote, datas, tabela nutricional, número de registro do produto e do estabelecimento no MAPA, garantindo <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u>                          | UN | 10,50 |
| 97 | 146 | <b><u>Refrigerante carbonatado sabor guaraná (tipo normal), acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L,</u></b> com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve ser uma bebida gasosa não                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UN | 10,10 |

|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |       |
|-----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|     |      | alcoólica obtida de água carbonatada, açúcar e extrato natural de guaraná. O produto deve apresentar aspecto límpido, cor amarelo-âmbar característica e desprendimento regular de gás, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. A garrafa deve trazer rotulagem clara com marca, lote, datas, tabela nutricional e o número de registro do produto e do estabelecimento no MAPA, garantindo <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                                                                                                                          |    |       |
| 98  | 40   | <b><u>Refrigerante carbonatado sabor uva ou laranja (tipo normal), acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L,</u></b> com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve ser uma bebida gasosa não alcoólica obtida de água carbonatada, açúcar e suco concentrado da respectiva fruta. O produto deve apresentar aspecto límpido, coloração característica (roxa para uva ou alaranjada para laranja) e desprendimento regular de gás, cumprindo integralmente as normas da ANVISA e do MAPA. A garrafa deve trazer rotulagem clara em língua portuguesa com marca, lote, datas, tabela nutricional e o número de registro no MAPA, garantindo <u>validade mínima de 6 meses no ato da entrega.</u> | UN | 10,37 |
| 99  | 2900 | <b><u>Salgado frito tipo coxinha, com peso líquido unitário de 40g</u></b> e pronto para o consumo, deve apresentar massa macia de farinha de trigo com cobertura externa uniformemente empanada, frita e crocante, e recheio de peito de frango cozido, desfiado e temperado. O produto deve ser frito em gordura limpa não reutilizada, no mesmo dia da entrega, garantindo frescor e isenção de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA para o consumo humano.                                          | UN | 1,67  |
| 100 | 1500 | <b><u>Salgado frito tipo croquete, com peso líquido unitário de 40g</u></b> e pronto para o consumo, deve ser feito de carne bovina moída e temperada, uniformemente empanado, frito, com coloração dourada e textura crocante. O produto deve ser frito em gordura limpa não reutilizada, no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.                                                                                                | UN | 1,74  |

|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |      |
|-----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |      |
| 101 | 3300 | <b><u>Salgado frito tipo pastel, com peso líquido unitário de 40g</u></b> e pronto para o consumo, deve apresentar massa fina de farinha de trigo com recheio de carne bovina moída, cozida e temperada, sendo frito em gordura limpa não reutilizada até atingir coloração uniformemente dourada e textura crocante. O produto deve ser frito no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e totalmente isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.                                                                                                               | UN | 1,39 |
| 102 | 1500 | <b><u>Salgado frito tipo pastel, com peso líquido unitário de 80g</u></b> e pronto para o consumo, deve apresentar massa fina de farinha de trigo com recheio de carne bovina moída, cozida e temperada, sendo frito em gordura limpa não reutilizada até atingir coloração uniformemente dourada e textura crocante. O produto deve ser frito no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e totalmente isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o alimento deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.                                                                                                               | UN | 6,06 |
| 103 | 2300 | <b><u>Salgado frito tipo risólis (ou risole), com peso líquido unitário de 40g</u></b> e pronto para o consumo, deve apresentar massa macia de farinha de trigo uniformemente empanada e frita em gordura limpa não reutilizada, com textura externa crocante. O produto será fornecido nos sabores presunto e queijo, queijo e palmito, carne bovina moída, frango desfiado ou calabresa moída, com recheios previamente cozidos e temperados de forma homogênea. O alimento deve ser frito no mesmo dia da entrega, bem escorrido de gordura excessiva e totalmente isento de partes escuras de queima de óleo, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes, sendo fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, em estrito atendimento às normas da ANVISA. | UN | 2,32 |
| 104 | 3300 | <b><u>Salgado assado tipo pastel folhado, com peso líquido unitário de 40g</u></b> e pronto para o consumo, deve apresentar massa folhada leve, crocante e com aspecto laminado característico, nos sabores presunto com queijo, carne bovina moída ou peito de frango cozido e desfiado, contendo recheios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UN | 1,60 |

|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |      |
|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|     |      | previamente cozidos e temperados de forma homogênea. O alimento deve ser assado no mesmo dia da entrega, garantindo o frescor e a isenção de umidade excessiva, sujidades, partes queimadas de forneamento, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o produto deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |      |
| 105 | 2300 | <b><u>Salgado assado tipo empada aberta, com peso líquido unitário de 40g</u></b> e pronta para o consumo, deve apresentar massa podre leve, quebradiça e de coloração uniformemente dourada, com recheio aberto e aparente de peito de frango cozido, desfiado, temperado e homogeneizado com maionese cremosa. O alimento deve ser preparado no mesmo dia da entrega, garantindo frescor, estabilidade do recheio e total isenção de umidade excessiva na base da massa, partes queimadas de forneamento, corantes artificiais, conservantes químicos ou contaminantes. Fornecido em embalagem atóxica apropriada e intacta, o produto deve atender rigorosamente às normas de segurança alimentar da ANVISA. | UN | 1,56 |
| 106 | 10   | <b><u>Sagu de mandioca (tapioca pérola) tipo mini pérola, em embalagem 500g,</u></b> plástica primária transparente, resistente e vedada, deve apresentar-se em minibolinhas de diâmetro menor que o padrão tradicional, sólidas, homogêneas, de coloração branca e sabor neutro. O produto deve ser fabricado com matérias-primas limpas e sãs, sendo totalmente livre de mofo, sujidades, insetos ou fragmentos estranhos. Sua composição e rotulagem devem cumprir rigorosamente as normas da ANVISA, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, destaque obrigatório de ausência de glúten e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>          | UN | 7,48 |
| 107 | 11   | <b><u>Sal refinado iodado para consumo humano, embalagem 1Kg,</u></b> plástica flexível transparente e atóxica, deve apresentar-se sob a forma de cristais finos, homogêneos, secos, brancos e solúveis em água, com sabor salino próprio. O produto deve ser totalmente livre de mofo, empedramento por umidade excessiva, sujidades ou substâncias estranhas, contendo teor de iodo estritamente em conformidade com as resoluções da ANVISA. Sua embalagem e rotulagem em língua portuguesa devem cumprir as normas vigentes, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, data de fabricação, tabela nutricional e garantindo <u>prazo de validade mínimo de 12 meses no ato da entrega.</u>     | UN | 2,60 |

|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |       |
|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
| 108 | 90  | <b><u>Salsichão de carne suína pura, (Quilo),</u></b> (embutido cárneo semidessecado), acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e hermética, deve apresentar gomos uniformes e padronizados, com massa homogênea, consistência firme e total isenção de pimenta, sujidades ou sinais de deterioração. O produto deve ser proveniente de estabelecimento com carimbo de inspeção oficial ativo (SIM, CISPOA/SIE ou SIF) e entregue sob refrigeração em veículo adequado (temperatura inferior a 7°C). Sua rotulagem deve estar em conformidade com a legislação vigente, trazendo os dados do fabricante, lote, tabela nutricional e garantindo <u>prazo de validade mínimo de 3 meses na entrega.</u> | KG | 19,60 |
| 109 | 900 | <b><u>Sanduíche tipo misto frio,</u></b> pronto para o consumo, deve ser composto por pão francês 70g fabricado no mesmo dia da entrega, recheado com no mínimo uma fatia de presunto cozido e uma fatia de queijo muçarela. Os ingredientes devem ser frescos, de primeira qualidade e totalmente livres de sujidades, aditivos artificiais ou contaminantes. Cada unidade deve ser embalada individualmente em embalagem primária atóxica, transparente e intacta, atendendo rigorosamente às normas de segurança alimentar vigentes da ANVISA.                                                                                                                                                                         | UN | 6,22  |
| 110 | 56  | <b><u>Suco de uva tinto integral, 1L,</u></b> acondicionado em embalagem de vidro com fechamento hermético, deve ser pronto para o consumo e composto 100% por polpa de uva, apresentando sabor, aroma e coloração roxo-escuro intensos. O produto deve ser estritamente puro, sendo proibida a adição de água, açúcares, adoçantes, corantes ou conservantes, além de livre de sujidades ou sedimentos excessivos. Sua composição e rotulagem devem cumprir as normas vigentes, exibindo de forma visível os dados do fabricante, lote, datas, tabela nutricional, registro ativo no MAPA e <u>prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.</u>                                                                | UN | 19,74 |
| 111 | 50  | <b><u>Tomate in natura de mesa (tipo saladete/italiano ou salada), (Quilo),</u></b> de primeira qualidade e tamanho médio a grande, deve apresentar grau de maturação intermediário ("de vez" a maduro), polpa firme, casca intacta, lisa e brilhante. Os frutos devem ser fornecidos sãos, limpos, inteiros e frescos, sendo totalmente isentos de terra, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridões, mofos ou larvas. O produto deve ser entregue em embalagens higienizadas e apropriadas para o transporte de alimentos,                                                                                                                                                                                          | KG | 8,79  |

|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |       |
|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|
|     |     | dispostos de forma a evitar o esmagamento dos frutos até o momento da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |
| 112 | 40  | <b><u>Tempero verde in natura (cheiro-verde), em maços com peso líquido mínimo de 200g,</u></b> composto obrigatoriamente pela combinação de salsa e cebolinha, deve ser fornecido amarrado de forma a não danificar as hastes. Os vegetais devem apresentar-se sãos, frescos, limpos e com folhas de coloração verde intensa, sendo estritamente isentos de folhas amareladas, murchas, terra, umidade externa anormal, insetos ou lesões por pragas. O produto deve cumprir os limites de defensivos agrícolas da ANVISA e do MAPA, sendo entregue em embalagem primária de saco plástico transparente e resistente que garanta as trocas gasosas e a integridade do vegetal até o recebimento. | UN | 3,97  |
| 113 | 05  | <b><u>Vinagre de maçã, acondicionado em galão de plástico rígido (PEAD ou PET) atóxico de no mínimo 750mL,</u></b> com alça de transporte e tampa com lacre inviolável, deve ser obtido exclusivamente da fermentação do mosto de maçã, com acidez volátil mínima de 4,0%. O produto deve ser totalmente isento de corantes ou conservantes artificiais, cumprindo rigorosamente as normas vigentes. O rótulo deve conter de forma impressa o número do registro ativo junto ao MAPA e garantir um <u>prazo de validade mínimo de 12 meses no ato da entrega.</u>                                                                                                                                 | UN | 7,17  |
| 114 | 10  | <b><u>Vinho tinto de mesa suave, acondicionado em garrafa plástica tipo PET de 2L,</u></b> com tampa rosqueável e lacre de segurança, deve apresentar-se límpido, com cor violácea a rubi, aroma frutado e paladar adocicado equilibrado. O produto deve possuir graduação alcoólica entre 10% e 11% Vol., sendo totalmente isento de mofos ou partículas estranhas. A garrafa deve trazer rotulagem em língua portuguesa com marca, lote, classificação "Suave", ingredientes, teor alcoólico e o número de registro do produto e do estabelecimento ativo no MAPA, garantindo um <u>prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega.</u>                                       | UN | 20,64 |
| 115 | 175 | <b><u>Bala mastigável, embalagem com peso líquido mínimo 600g,</u></b> com consistência macia, densa, <b>massa homogênea</b> e aspecto opaco, produzida a partir do cozimento de açúcares, xarope de glicose e gordura vegetal, adicionada de aromatizantes e corantes conforme as normas da ANVISA, nos <b><u>sabores de frutas sortidas ou ao leite;</u></b> cada unidade (entre 4g e 6g) deve ser embalada individualmente no <b><u>tipo flowpack</u></b> com selagem                                                                                                                                                                                                                          | UN | 16,17 |

|  |  |                                                                                                                                                                                   |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | hermética, contendo rotulagem com dados do fabricante, lote, ingredientes, tabela nutricional, alertas de alergênicos e <b><u>validade mínima de 12 meses após a entrega.</u></b> |  |  |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução consiste na estruturação de processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, utilizando-se do **Sistema de Registro de Preços (SRP)** como procedimento auxiliar, com vigência da Ata por até 12 (doze) meses e possibilidade de prorrogação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021. O certame visa a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios dotados de padrões mínimos de qualidade, com **entregas fracionadas e sob demanda**. Essa estratégia assegura o abastecimento contínuo e regular das rotinas administrativas das secretarias do **Município de Nova Araçá – RS**, ao mesmo tempo em que otimiza o fluxo de caixa municipal, elimina custos com estocagem massiva e mitiga o risco de desperdício ou obsolescência de materiais perecíveis.

## **8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

Em estrito cumprimento ao princípio do parcelamento do objeto, previsto no **Art. 47, inciso II e § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021**, a presente contratação adotará o critério de julgamento de **menor preço por item**. Esta estratégia justifica-se técnica e economicamente em razão da ampla pulverização do mercado fornecedor de gêneros alimentícios. A opção pela adjudicação por item individual afasta o risco de concentração de mercado, reduz as barreiras de entrada e maximiza a competitividade no certame, permitindo a participação de comércios especializados em segmentos específicos. Avaliou-se que o gerenciamento administrativo de múltiplos itens em uma única Ata de Registro de Preços não gerará custo operacional excessivo para a municipalidade; ao contrário, será amplamente compensado pela expressiva economia de escala e redução dos preços unitários decorrentes da ampla disputa, assegurando o resultado de contratação mais vantajoso e eficiente para o erário.

## **9. RESULTADOS PRETENDIDOS**

A estratégia fundamenta-se na busca pela proposta mais vantajosa para o erário, assegurando a máxima eficiência econômica e a integridade financeira por meio de mecanismos rigorosos que coíbam o sobrepreço, o superfaturamento ou propostas manifestamente inexequíveis. Ao adotar o critério de julgamento por item no Pregão Eletrônico, o Município garante o tratamento isonômico e a justa competição entre os licitantes, o que estimula a ampla participação do comércio regional e de pequenos empreendedores. Ademais, os resultados pretendidos alinham-se diretamente ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, promovendo a racionalização dos recursos públicos. Dessa forma, a contratação cumpre seu papel social e administrativo ao equilibrar a regularidade do abastecimento das secretarias municipais com o estrito respeito à legalidade, à ética concorrencial e à preservação ambiental.

## **PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Em estrito cumprimento ao disposto no **Art. 18, § 1º, inciso X da Lei Federal nº 14.133/2021**, as providências prévias indispensáveis à adequada execução contratual compreendem a capacitação dos servidores designados para a gestão e fiscalização do objeto, a organização e adequação do espaço físico nas unidades administrativas para garantir o armazenamento seguro dos gêneros alimentícios contra intempéries ou pragas, e a estruturação de um fluxo interno integrado entre as secretarias demandantes e o setor de compras para a emissão ordenada das Ordens de Fornecimento, mitigando falhas operacionais e assegurando a eficiência no recebimento e na distribuição das mercadorias.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Dadas a natureza e a finalidade do objeto, a execução plena da contratação demanda articulação com **contratações correlatas**, destacando-se o fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP) para viabilizar as oficinas culinárias, a aquisição de materiais de higiene, limpeza e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para o estrito cumprimento das normas sanitárias, bem como o provimento de materiais

descartáveis e de copa (copos, pratos e guardanapos) necessários para o consumo dos alimentos. No tocante às **contratações interdependentes**, o sucesso deste certame vincula-se diretamente à existência de contratos acessórios e complementares para a locação ou manutenção corretiva de equipamentos e utensílios industriais de cozinha indispensáveis às capacitações pedagógicas, além da eventual disponibilidade de mão de obra terceirizada para o serviço de copa e de suporte logístico voltado à distribuição imediata de itens de panificação frescos entre as secretarias requisitantes.

## **12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Os possíveis impactos ambientais concentram-se na geração de resíduos devido ao uso excessivo de embalagens plásticas descartáveis e ao descarte incorreto de óleos e restos orgânicos nas oficinas do CRAS. Além disso, as entregas frequentes de lanches geram emissões de gases poluentes pelos veículos dos fornecedores, enquanto eventuais falhas de armazenamento podem causar o desperdício de alimentos.

O edital pode incentivar práticas sustentáveis ao exigir embalagens recicladas, coletivas ou biodegradáveis nos eventos. A preferência por fornecedores e produtos locais reduz a poluição do transporte, e o ensino de técnicas de aproveitamento total de alimentos e compostagem no CRAS promove a conscientização ecológica e reduz o lixo municipal.

## **13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar essa contratação, entendemos que a presente contratação é viável e a melhor solução para a necessidade desta Secretaria, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Nova Araçá, 06 de agosto de 2026.

---

Adrielle Bresiani

Coordenadora do CRAS

### **VIABILIDADE DECLARADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR:**

**Data:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

Henrique Occhi Peretti