



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O fornecimento regular de gêneros alimentícios é essencial para o funcionamento das atividades administrativas e operacionais das Secretarias Municipais de São Francisco de Paula/RS. A ausência ou insuficiência desses itens compromete a execução de rotinas internas, o atendimento ao público e o suporte a ações institucionais, podendo gerar descontinuidade em serviços, eventos, reuniões e demais atividades que demandam alimentação, além de impactar diretamente na organização e no ambiente de trabalho. Considerando que o Município mantém diversas secretarias e setores em funcionamento contínuo, torna-se indispensável garantir o abastecimento adequado e permanente de gêneros alimentícios.

2.2. O problema identificado consiste na necessidade de padronizar e assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, com controle eficiente de consumo e reposição. A contratação busca viabilizar uma aquisição planejada, centralizada e gerida pelo almoxarifado municipal, permitindo a manutenção de estoque adequado, evitando faltas ou excessos, e garantindo a distribuição conforme a demanda de cada secretaria.

2.3. Os principais interessados na solução são as secretarias e unidades administrativas que utilizam gêneros alimentícios no desempenho de suas atividades, bem como os servidores e o público atendido, que se beneficiam de um ambiente organizado e da adequada prestação dos serviços públicos.





2.4. O interesse público a ser atendido é a garantia da continuidade e da eficiência das atividades administrativas, assegurando o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade adequadas, de forma planejada, econômica e compatível com as necessidades da Administração Pública.

2.5. O almoxarifado municipal dispõe de estrutura adequada para o controle de estoque, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, possibilitando o gerenciamento eficiente dos itens e a reposição conforme a demanda das secretarias, garantindo racionalidade no consumo e evitando desperdícios.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. A aquisição está alinhada com o Plano Anual de Contratações, garantindo o planejamento estratégico das despesas e a execução eficiente das ações institucionais previstas para o exercício.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto da contratação deverá atender aos requisitos mínimos necessários para garantir o fornecimento de gêneros alimentícios adequados às necessidades das Secretarias Municipais de São Francisco de Paula/RS, assegurando o abastecimento contínuo e a qualidade dos produtos utilizados nas atividades administrativas e operacionais.

4.2. Exigências legais e regulatórias

4.2.1. Para fins de habilitação e execução contratual, serão exigidos apenas os documentos previstos na legislação aplicável, especialmente aqueles exigidos pela Lei nº 14.133/2021, bem como o atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo regulamentações da vigilância sanitária e demais órgãos competentes, não havendo exigências complementares específicas além das inerentes ao fornecimento de gêneros alimentícios.

4.3. Padrão de qualidade mínimo exigido

4.3.1. Os gêneros alimentícios deverão ser novos, de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e livres de contaminação.





4.3.2. Os produtos deverão atender às especificações definidas pela Administração Municipal, observando padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

4.3.3. Fica vedado o fornecimento de produtos vencidos, deteriorados, adulterados ou que apresentem qualquer condição que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo.

4.4. Requisitos operacionais e técnicos

4.4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos conforme as necessidades das secretarias, respeitando quantidades, especificações e prazos definidos nas solicitações.

4.4.2. O fornecedor deverá garantir a substituição imediata dos produtos que apresentarem irregularidades, inadequação ou desconformidade com as especificações, sem ônus adicional à Administração.

4.5. Exigências internas da Administração

4.5.1. Os produtos deverão ser entregues em local definido pela Administração, conforme especificado no empenho.

4.5.2. As entregas deverão ocorrer de forma programada, conforme solicitações das secretarias e unidades requisitantes, atendendo ao planejamento de consumo estabelecido pela Administração Municipal.

4.6. Sustentabilidade e segurança

4.6.1. Sempre que possível, deverá ser priorizado o fornecimento de produtos com embalagens recicláveis ou que causem menor impacto ambiental.

4.6.2. Os gêneros alimentícios deverão atender às normas de segurança alimentar e sanitária, garantindo condições adequadas de transporte, armazenamento e manipulação.

4.7. Garantia, controle e atendimento

4.7.1. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o consumo, garantindo tempo hábil para utilização após a entrega.

4.7.2. O fornecedor deverá prestar atendimento para substituição de itens e esclarecimentos sempre que solicitado pela Administração, durante toda a vigência da contratação.

4.8. Prazos e locais de execução





4.8.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos após o recebimento do empenho, podendo ser prazo inferior conforme a necessidade da Administração.

4.8.2. Os itens deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração Municipal, dentro dos limites do município de São Francisco de Paula/RS.

4.9. Subcontratação

4.9.1. Não será admitida a subcontratação total do objeto. Contudo, a subcontratação parcial para atividades acessórias, como transporte e logística, poderá ser realizada, desde que a contratada mantenha a responsabilidade integral pelo cumprimento do objeto principal.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1. As Secretarias estimaram as quantidades para os itens levantados, considerando suas necessidades específicas. A seguir, apresenta-se a tabela com os detalhes dessas estimativas:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SEM DEFEITOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	KG	360
2	ABACAXI-FRESCO, GRAÚDO, EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO.	UN	860
3	ABOBRINHA ITALIANA. EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRMES, ÍNTEGRAS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	Kg	503
4	ACHOCOLATADO EM PÓ - ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS. DILUIÇÃO MÍNIMA: 1:8, SEM ALTERAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	82
5	AÇÚCAR CRISTAL. NA COR BRANCA, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, DE 2KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO	UN	2.327
6	AÇÚCAR MASCAVO. EMBALAGEM DE 500G.	UN	65
7	ÁGUA MINERAL SEM GÁS - GARAFINHA TIPO PET DE 500ML	UN	2.340
8	AIPIM DESCASCADO-NOVO, FIRME, ÍNTEGRO, EMBALAGEM DE 1KG REFRIGERADO OU CONGELADO	KG	544
9	ALFACE. TIPO LISA OU CRESPA, VERDE OU ROXA. FOLHAS FIRMES E ÍNTEGRAS. TAMANHO MÉDIO.	UN	1.610





10	ALHO - EM BUGALHOS. GRAÚDOS, SEM BROTO E MACHUCADOS. ÍNTEGRO.	KG	231
11	AMENDOIM - TORRADO DO GRUPO DESCASCADO E SUBGRUPO DESPELICULADO. CLASSE MIÚDO, SUBCLASSE BICOLOR E TIPO ÚNICO. SEM VAGEM, GRÃOS INTEIROS E MADUROS, SÃOS, PERFEITOS E DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. LIVRES DE QUALQUER TIPO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RESÍDUOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DE FÁBRICA. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	Un.	103
12	AMIDO DE MILHO. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM DE 1 KG. COM DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE: 12 MESES	Pc.	114
13	ARROZ BRANCO - BENEFICIADO, POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DE 1 KG. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	Un.	4.855
14	ARROZ INTEGRAL. BENEFICIADO, TIPO INTEGRAL, CLASSE LONGO, FINO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE DE 1KG	Un.	210
15	ATUM - ÓLEO, LATA DE 170G (SÓLIDO OU RALADO) INGREDIENTES: ATUM, ÓLEO COMESTÍVEL, ÁGUA E SAL.	LATA	284
16	AVEIA EM FLOCOS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE MÁXIMO 1 KG. COM DATA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 6 MESES.	Kg	258
17	AZEITE DE OLIVA VIRGEM - OBTIDO UNICAMENTE DO FRUTO DA OLIVEIRA. ASPECTO LÍMPIDO, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ISENTOS	UN	135
18	BALA - MASTIGÁVEL, A BASE DE AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AROMATIZANTE E CORRENTES ARTIFICIAIS	PT	100
19	BANANA - TIPO PRATA. GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, CASCA AMARELA, SEM PONTOS ESCUROS OU MOLES OU MACHUCADOS. EM PENCAS.	UN	4620
20	BATATA INGLESA - TAMANHO MÉDIO. NÃO ESVERDEADAS, SEM BROTO, SEM RACHADURAS OU PONTOS ESCUROS.	KG	1030
21	BATATA PALHA TRADICIONAL - EMBALAGEM DE 500G	PCT	294
22	BERGAMOTA. TIPO COMUM OU POKAN. UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO. CASCA LISA E ÍNTEGRA, COM BRILHO E LIVRE DE BOLORES. 60 QUILO	KG	510
23	BETERRABA - TAMANHO MÉDIO, FIRMES, NÃO MURCHAS, COR VERMELHO INTENSO, SEM RACHADURAS NEM SINAIS DE BROTAÇÃO.	KG	613
24	BISCOITO DOCE - TIPO MARIA. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ E SAL. CORANTE NATURAL DE CARAMELO. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	PT	236
25	BISCOITO RECHEADO / WAFER DIVERSOS SABORES (MORANGO, CHOCOLATE, DOCE LEITE, LIMÃO, NOZES) EMBALAGEM INDIVIDUAL C/ 140 GRAMAS CADA, COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, ÓLEO DE MILHO, (0,09%), SAL, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA (INS 322), AROMATIZANTES, CORANTE NATURAL: COCHONILHA (INS 120), FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330);	UN	720



26	BISCOITO ROSQUINHA-BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SEM RECHEIO, SABOR DE LEITE. EMBALAGEM À VACUO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ORIGEM E VALIDADE IMPRESSO NA EMBALAGEM. PESO 400G	UN	476
27	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER. 0% GORDURA TRANS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FER	UN	236
28	BOMBOM. WAFER COM RECHEIO CREMOSO E COBERTURA DE CHOCOLATE. PACOTE 1KG. REFERENCIA: SONHO DE VALSA/OURO BRANCO OU SIMILAR DE MELHOR QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	PC	210
29	CACAU EM PÓ - PRODUTO SOLÚVEL COMPOSTO DE PURO (100%) PÓ DE AMÊNDOAS DE CACAU MOÍDO SEM A MANTEIGA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM AROMATIZANTES EM SUA COMPOSIÇÃO, EMBALAGENS PRIMÁRIAS: PLÁSTICO TRANSPARENTE COM SOLDAS RESISTENTES, EMBALAGEM SECUNDÁRIAS:CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES QUE CONTENHAM A ORIGEM A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGENS DE 200G. PRODUTO COM NO MINIMO 1 ANO DE VALIDADE	PCT	214
30	CAFÉ. CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO, MOAGEM MÉDIA, TORRA CLÁSSICA, INTENSIDADE DE 5 A 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM 500G A ALTO VÁCUO COM SELO DA ABIC. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Un.	2360
31	CANELA EM PÓ. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR PARDO-AMARELADA ESCURA OU MARROM CLARO. COM CHEIRO E COR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DE 50G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	Kg	60
32	CANJICA AMARELA - TIPO 1, DESPELICULADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA. PACOTE COM 500G. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO ATÉ A DATA DA ENTREGA.	PT	215
33	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA. SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO ADICIONAL. EMBALAGEM PLÁSTICA, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, RÓTULO CONTENDO PESO, FABRICANTE, VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO NO S.I.F. OU CISPOA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	Un.	2480
34	CARNE DE FRANGO - PEITO. SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADO, SEM TEMPERO ADICIONAL. EMBALAGEM PLÁSTICA, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDOS EM SEU INTERIOR, COM IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, RÓTULO CONTENDO PESO, FABRICANTE, VALIDADE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO NO S.I.F. OU CISPOA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KG	1990
35	CARNE DE GADO SEM OSSO - DE 1ª QUALIDADE, TIPO PATINHO, EM CUBOS, CONGELADA, PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE, APROXIMADAMENTE 500G. DIZERES DA ROTULAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E SELO S.I.F. REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO	Kg	940



36	CARNE SUÍNA. DESOSSADA, SEM PELO, CORTADA EM BIFES. RESFRIADA (0 A 7°C). LIMPA. ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITOS E LARVAS. ODORE E SABOR PRÓPRIO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE GORDURA É DE 10%. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO MÁXIMO DE 3 KG POR EMBALAGEM. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROREFRIGERADO OU EM CAIXAS DE ISOPOR EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS IDEAIS AO TRANSPORTE.	Kg	450
37	CARNE MOIDA - DE 1ª QUALIDADE, TIPO PATINHO, CONGELADA, CADA PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE COM APROXIMADAMENTE 500G. DIZERES DE ROTULAGEM C/ DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E SELO S.I.F REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO	KG	2050
38	CEBOLA - BRANCA OU ROXA. UNIDADES ÍNTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS. SEM PERFURAÇÕES E ÁREAS MURCHAS OU COM FUNGOS.	KG	1230
39	CENOURA - FRESCA E ÍNTEGRAS, COM COR CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE. SEM ÁREAS ESCURAS E SEM PERFURAÇÕES. COM FOLHAS.	KG	530
40	CEREAL MATINAL: FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS, AÇUCARADOS, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES PRINCIPAIS: MILHO, AÇÚCAR. EMBALAGEM DE 01 KG, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, MARCA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	KG	300
41	CHÁ. DIVERSOS SABORES (MAÇÃ, CAMOMILA, ERVA. DOCE, ENDRO, MORANGO). EM SACHÊS. CAIXA DE 10 UNIDADES. VALIDADE DE 1 ANO.	CX	1070
42	CHOCOLATE EM PÓ – CHOCOLATE EM PÓ INSTANTÂNEO. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 200 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	PT	312
43	CHUCHU - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, COR E AROMA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORÍGEM FÍSICA OU MECÂNICA. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	KG	270
44	COLORAU - ALIMENTO A BASE DE URUCUM, CARACTERÍSTICAS EM PÓ, SEM SAL, PRODUTO GERADOR DE COLORAÇÃO AO ALIMENTO. PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. EMBALAGEM MÍNIMA DE DE 100G.	PT	135
45	COUVE-FLOR - FIRMES, COM COR CARACTERÍSTICA, SEM ÁREAS ESCURAS E MACHUCADAS. COM FOLHAS	UN	400
46	CREME DE LEITE: UHT, HOMOGENEIZADO, QUE SEJA PRODUZIDO A PARTIR DE CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ, ESPESSANTE, ESTABILIZANTES, SEM GLÚTEN, COM MÍNIMO DE 17% DE GORDURA. EMBALAGEM TETRA BRIK DE	UN	464





	200 GRAMAS. DEVE CONTER REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM.		
47	DOCE DE LEITE - PASTOSO, LEITE PASTEURIZADO. SEM GLÚTEN. POTE DE 400G. EMBALAGEM ÍNTEGRA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	472
48	ERVILHA NATURAL CONGELADA - PACOTES DE 300G, PURA, 100% NATURAL, SEM ADITIVOS E CONSERVANTES	PT	127
49	ERVILHA PARTIDA - TIPO 1 SECA, SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRAOS MOFADOS. PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 500G. VALIDADE DE NO MINIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA	PT	14
50	ESPINAFRE. FOLHAS VERDES, FIRMES E SEM MANCHAS.	molho	80
51	EXTRATO DE TOMATE – CONCENTRADO SEM CONSERVANTES. GRAU BRIX DE NO MÍNIMO 18. INGREDIENTE: TOMATE E SAL. EM SACHE/POUCHE DE APROXIMADAMENTE 350G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	934
52	FARINHA DE MANDIOCA - EMBALAGEM 500G. GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1.	PT	166
53	FARINHA DE ROSCA - PACOTE COM 500G. PRODUTO ISENTO DE MOFO E SUJIDADES. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PT	243
54	FARINHA DE TRIGO – TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTE COM 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES.	KG	906
55	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - TIPO 1, CONTENDO CERCA DE 5G DE FIBRAS NA PORÇÃO DE 30G DA FARINHA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA, PACOTE COM 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES.	KG	110
56	FEIJÃO – PRETO. TIPO 1, GRUPO ANÃO. SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	1305
57	FEIJÃO CARIOCA-TIPO 1, GRÃOS ÍNTEGROS, SEM CARUNCHO E SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	55
58	FERMENTO INSTANTÂNEO - PARA PÃO. EMBALAGEM DE 500G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UN	98
59	FERMENTO QUÍMICO - PARA BOLO. EMBALAGEM DE 250G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UM	296
60	FILÉ DE TILÁPIA - SEM PELE, SEM ESPINHAS, LIMPO E EVISCERADO. CONGELADO, PREFERENCIALMENTE PELO PROCESSO IQF, QUE PERMITE CONGELAMENTO INDIVIDUAL. COR CLARA (PÁLIDA A ROSADA), SEM MANCHAS ESVERDEADAS, SEM ODORE FORTE, TEXTURA FIRME, LIVRE DE PARASITAS. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG OU 2 KG. ROTULAGEM: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONSTANDO DADOS DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	KG	100



61	FILÉ SASSAMI DE FRANGO. A CARNE DEVE SER CONGELADA E EMBALADA EM SACOS DE POLIETILENO, COM FILME COEXTRUSADO DE TRÊS CAMADAS. EMBALAGEM DE 1 KG. REGISTRO NO S.I.F./DIPOA. VALIDADE E TEMPERATURA DE ESTOCAGEM IMPRESSAS NA EMBALAGEM. TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KG	720
62	FLOCÃO DE MILHO. FARINHA DE MILHO FLOCADA, SEM SAL, DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE UMIDADE, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 400G.	UN	350
63	GELATINA EM PÓ-GELATINA EM PÓ INCOLOR, SEM SABOR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM SACO DE PLÁSTICO, ATÓXICO, PESANDO 24G CADA. VALIDADE NO MÍNIMO 10(DEZ) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PT	170
64	GELÉIA DE FRUTA – SABORES MORANGO, GOIABA, UVA E PÊSSEGO. POLPA DE FRUTA. SEM GLÚTEM. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 400G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	337
65	GOIABA - DE 1ª QUALIDADE APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. ACONDICIONADO EM CAIXA APROPRIADA.	KG	505
66	GRANOLA - LIVRE DE GORDURAS TRANS, DEVE CONTER CEREAIS INTEGRAIS, FRUTAS SECAS E CASTANHAS. SEM QUAISQUER ADULTERACOES OU CONTAMINACOES. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALAGEM DE 1KG.	UN	329
67	IOGURTE - IOGURTE DE FRUTAS - SABOR MORANGO REFRIGERADO, MISTURA HOMOGÊNEA, ISENTO DE ESTUFAMENTO, MOFO, SEM PRECIPITAÇÃO, ACONDICIONADO EM GARRAFA OU SACOLA, ATÓXICO, CONTENDO 900 ML. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	UN	700
68	KIWI. COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	KG	250
69	LARANJA DO CÉU - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS	KG	1200
70	LARANJA PARA SUCO - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	KG	695
71	LARANJA UMBIGO - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	KG	1210





72	LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO. EMBALAGEM 395 G, 6% DE GORDURA. INGREDIENTES: LEITE SEMIDESNATADO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ DESNATADO E LACTOSE.	CX	344
73	LEITE EM PÓ INTEGRAL - LEITE EM PÓ INTEGRAL DE VACA, INTEGRAL E INSTANTÂNEO. VITAMINADO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: SIF/DIPOA. DILUIÇÃO MÍNIMA 1:7 SEM ALTERAR AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO. QUANTIDADE MÍNIMA DE PROTEÍNAS EM 100G: 26G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE ALUMÍNIO GASEIFICADO CONTENDO 1 KG. VALIDADE: MÍNIMO DE 01 ANO.	KG	1337
74	LEITE UHT INTEGRAL - EMBALAGENS LONGA VIDA - TETRA PACK, ÍNTEGRAS SEM VAZAMENTO QUE CONTENHAM DATA DE VENCIMENTO E ORIGEM DO PRODUTO. DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS COM REGISTRO NA COORDENADORIA DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA), EXPEDIDO PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)	UN	2070
75	LENTILHA – TIPO 1. SEM CARUNCHO E PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, PEDRAS E OUTRAS SUJIDADES. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1/2 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	UN	1214
76	LINGUIÇA MISTA - LINGUIÇA MISTA, FRESCA DE 1ª QUALIDADE, PREPARADA COM CARNE MISTA, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MEDIDA EM TEMPERATURA REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA E SUJEITA A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	230
77	LOURO - EM FOLHAS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO DE 50GR, TRANSPARENTE, DEVENDO CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PT	100
78	MAÇA - TIPO GALA OU FUGI. 1ª CLASSE. FRESCA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRME, CASCA LISA, SEM MACHUCADOS	KG	1540
79	MAIONESE - PRODUTO PASTOSO, COM COR, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ARMAZENADO EM POTE TIPO PLASTICO OU VIDRO ATOXICO, INTEGRAL E BEM VEDADA, COM TAMPA, AUSENCIA DE SUJIDADE E OUTROS, EMBALAGEM DE 500G CONSTANDO DADOS DE IDENTIFICACAO E VALIDADE. VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	UN	298
80	MAMÃO. FORMOSA OU PAPAIA. FIRMES. COM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO. SEM PONTOS MACHUCADOS OU MURCHOS. SEM PONTOS ESCUROS OU COM BOLOR. COR CARACTERÍSTICA.	KG	4640
81	MANGA-MANGA (TOMMY) - DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, ASPECTO GLOBOSO, COR PRÓPRIA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	KG	970



82	MANTEIGA - PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, EM EMBALAGENS DE 200 GR ÍNTEGRAS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM NO MÁXIMO 15 DIAS DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE. PRODUTO COM REGISTRO NA COORDENADORIA DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISPOA) EXPEDIDO PELA SECRETARIA ESTADUAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.	UN	157
83	MARGARINA - GORDURA VEGETAL, EMBALAGEM 250G, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SUBTIPO: CREMOSA, TIPO: MARGARINA, SABOR: SEM SAL	UN	280
84	MASSA – COM OVOS, TIPO PARAFUSO OU PENNE. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	PT	808
85	MASSA - TIPO LETRINHAS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA	PT	508
86	MASSA - COM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA:SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	530
87	MASSA ESPAGUETE – COM OVOS, TIPO ESPAGUETE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	PT	708
88	MASSA - COM OVOS, TIPO GRAVATINHA. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 500G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS DATA DE ENTREGA	UN	520
89	MELANCIA-DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO REGULAR, PESANDO ENTRE 10 A 12KG, REDONDA, CASCA LISA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURAÇÕES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADA E TRANSPORTADA EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	KG	1290
90	MELAO – DE 1ª QUALIDADE, AMARELO, CASCA SÃ, FIRME SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDO E MADURO, 80 A 90% DE MATURAÇÃO.	KG	1645
91	MILHO EM CONSERVA. EMBALAGEM DE 170G (SACHÊ OU LATA) - INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UN	994
92	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL – INGREDIENTES TOMATE, CEBOLA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO MODIFICADO, GLICOSE E ESPECIARIAS. EM SACHE/POUCHE DE APROXIMADAMENTE 350G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	2022
93	MORANGA - CABOTIÁ OU TIPO ITÁLIA. GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO. CASCA BRILHANTE E DE COR CARACTERÍSTICA. SEM PERFURAÇÕES OU PONTOS MURCHOS.	KG	329





94	ÓLEO DE SOJA - REFINADO, TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO OU LATA DE 900 ML. SEM FERRUGEM OU AMASSADOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA.	UN	966
95	ORÉGANO. COLORAÇÃO VERDE. EMBALAGEM DE 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	UN	130
96	OVOS - COR BRANCA OU AMARELA. INTEIROS, SEM RACHADURAS E LIMPOS. EMBALAGEM PRÓPRIA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COM REGISTRO NO SIM, SIF OU CISPOA.	DUZIA	1144
97	PAO DOCE - PÃO DOCE TIPO CACHORRO QUENTE, COM APROXIMADAMENTE 50 G QUE DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO, O QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO, SERÁ PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM ATÉ 50 (CINQUENTA) UNIDADES CADA.	UN	2000
98	PAO FATIADO - PÃO FATIADO, TIPO SANDUÍCHE. PACOTES DE 500G. DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO OU QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO, SERÁ PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. VALIDADE DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PT	1380
99	PAO FATIADO INTEGRAL - PÃO FATIADO, TIPO SANDUÍCHE. PACOTE COM 500G. DEVERÁ SER FABRICADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E GORDURA, COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS.	PT	335
100	PEPINO JAPONÊS - COLORAÇÃO VERDE ESCURA. TEXTURA DE POLPA CROCANTE, DE BOM ASPECTO, NÃO MOFADO, DEVE SER INTACTO E FIRME	KG	328
101	PERA (WILLIAM'S) DE TAMANHO, TAMANHO. O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR PROBLEMAS COM COLORACAO NAO CARACTERISTICAS, NAO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FISICA OU MECANICA. NAO SERAO PERMITIDOS CORTES NA CASCA, RACHADURAS, PERFURACOES, MOFOS E PARTES PODRES. ACONDICIONADO E TRANSPORTADO EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	KG	985
102	PÊSSEGO - FRUTA IN NATURA, COM APRESENTAÇÃO ADEQUADA, MADURA, MAS NÃO PASSADA E OU DETERIORADA, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS.	KG	480
103	PIPOCA - PIPOCA - DOCE: PACOTE CONTENDO DE 30 A 50 G. COMPOSIÇÃO: MILHO, AÇÚCAR. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE	PT	2300
104	PIPOCA-MILHO DE PIPOCA TIPO 1, COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM DE 500G.DATA DE VALIDADE E VENCIMENTO.	PT	332
105	PIRULITO - DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM: PACOTE DE 600G COM 50 UNIDADES	PT	450





106	POLENTA INSTANTÂNEA - FARINHA DE MILHO PRÉ- COZIDA, FLOCADA, INSTANTÂNEA. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTES DE 500G. EMBALAGEM ÍNTEGRA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES DA DATA DE ENTREGA.	PT	660
107	POLVILHO AZEDO: TIPO 1, ORIGEM AMILÁCEO DE MANDIOCA, TIPO GRUPO FÉCULA. EMBALAGEM: INTACTA, PRODUTO EM PACOTES RESISTENTE, COM SOLDA FIRME E SEGURA, NÃO APRESENTANDO SINAIS DE ROMPIMENTO, SEJA NO TRANSPORTE OU MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A MARCA DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, PRESENÇA DE ADITIVOS/CONSERVANTES, PRESENÇA DE ELEMENTOS TRANSGÊNICOS, ALERTA DE ELEMENTOS NOCIVOS E ALERGÊNICOS, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE NÍTIDAS, INFORMAÇÕES DE REGISTRO EM ÓRGÃOS COMPETENTES E RECONHECIDOS DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE E/OU DISTRIBUIDOR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO 500G	PT	190
108	POLVILHO DOCE BRANCO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM: INTACTA, PRODUTO EM PACOTES RESISTENTE, COM SOLDA FIRME E SEGURA, NÃO APRESENTANDO SINAIS DE ROMPIMENTO, SEJA NO TRANSPORTE OU MANUSEIO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A MARCA DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INGREDIENTES, PRESENÇA DE ADITIVOS/CONSERVANTES, PRESENÇA DE ELEMENTOS TRANSGÊNICOS, ALERTA DE ELEMENTOS NOCIVOS E ALERGÊNICOS, DATA DE FABRICAÇÃO/VALIDADE NÍTIDAS, INFORMAÇÕES DE REGISTRO EM ÓRGÃOS COMPETENTES E RECONHECIDOS DE INSPEÇÃO, INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE E/OU DISTRIBUIDOR. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS.	PT	154
109	PRESUNTO - SEM CAPA DE GORDURA. DE PRIMEIRA QUALIDADE. FATIADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS PLÁSTICAS. COM COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS, ÓTIMO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ETIQUETA COM DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO.	KG	370
110	QUEIJO - MUSSARELA OU LANCHE. FATIADO, COM MÁXIMO DE 25G POR FATIA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS PLÁSTICAS. ISENTO DE BOLOR E OU MAU ASPECTO DE CONSERVAÇÃO. ETIQUETA COM DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 5 DIAS APÓS A ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO.	KG	675
111	QUEIJO RICOTA-EMBALADO A VÁCUO. RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE CONTER ,DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE	UN	122
112	QUEIJO RALADO - EMBALAGEM COM 100 G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO QUEIJO PARMESÃO, RALADO E ESFARELADO, COM COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ISENTO DE DETRITOS. SEM ADIÇÃO DE AMIDO, FÉCULA OU OUTRAS MISTURAS QUE MASCARAM O PRODUTO. RÓTULO CONTENDO DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. VALIDADE DE 6 MESES APÓS A DATA DE ENTREGA	PT	300
113	REFRIGERANTE. EMBALAGEM GARRAFA PLÁSTICA, TIPO PET, CONTENDO 2 LITROS. PRODUTO DE 1ª QUALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE 3 MESES, COM MARCA REGISTRADA. SABORES: GUARANÁ, COLA, LARANJA, UVA	GARRAFA	1044
114	REPOLHO - VERDE OU ROXO. TAMANHO MÉDIO. ÍNTEGROS, SEM PONTOS ESCUROS OU MURCHOS. FRESCOS E DE COR CARACTERÍSTICA.	UN	702





115	REQUEIJÃO - PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, DE SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES. DATA DE VALIDADE DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. POTE COM 200G.	UN	430
116	SAGU DE MANDIOCA - TIPO 1 - PACOTES DE 500G EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE C/ SOLDA INTEGRA. REGISTRO NO M.S/M.A. DEVE CONSTAR EMBALAGEM: REGISTRO, CLASSIFCAO, COMPOSICAO, INSTRUCAO DE PREPARO E CONSERVACAO, PESO LIQUIDO E PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 1 ANO DA DATA DE ENTREGA	PT	140
117	SAL – REFINADO E IODADO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE ENTREGA.	KG	312
118	SALSICHA - TIPO HOT DOG, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS A VÁCUO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTES AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA.	KG	635
119	SARDINHA RALADA EM ÓLEO COMESTÍVEL – PESCADO, EVISCERADO, LAVADO, PRÉ-COZIDO. ADICIONADO DE ÓLEO COMESTÍVEL. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO- MAPA. LATAS DE 125G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES.	UN	439
120	SORVETE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DIVERSOS SABORES (CREME, NATA, CHOCOLATE, MORANGO, FLOCOS OU NAPOLITANO), À BASE DE LEITE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. EMBALAGEM: POTES DE 1,5 L. ENTREGA: CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO, EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E QUE GARANTAM A QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	L	100
121	SUCO DE UVA INTEGRAL. SEM CORANTES E SEM AÇÚCAR. EMBALAGEM DE VIDRO, COM DATA DE ENVASAMENTO E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM DE 1,5 LITROS.	UN	915
122	SUCO INTEGRAL DE FRUTAS. CAIXINHA DE 200 ML. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE VALIDADE E LOTE, VALORES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES	UN	3600
123	TEMPERO DESIDRATADO DE CEBOLA, ALHO E SALSA - TEMPERO DE CEBOLA DESIDRATADA, ALHO DESIDRATADO , CEBOLA DESIDRATADA E SALSA DESIDRATADA. SEM ADIÇÃO DE SAL . EMBALAGEM DE 50G COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.	PT	220
124	TEMPERO VERDE - SALSA E CEBOLINHA. FRESCA, COM FOLHAS FIRMES E VERDES, EM MAÇOS. MOLHO COM TAMANHO MÉDIO DE 50G.	UN	352
125	TOMATE - TOMATE TIPO SALADA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM GRAU DE MADURAÇÃO MÉDIO, SEM FERIMENTOS, SEM SINAIS DE BOLOR.	KG	1445





126	TOMATE CEREJA - MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, ÍNTEGROS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA OS ALIMENTOS. EMBALAGEM COM 250G.	UN	370
127	VINAGRE DE MAÇÃ - EMBALAGEM PRIMÁRIA FRASCO PLÁSTICO CONTENDO 750ML. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. VALIDADE MÍNIMA 1 ANO.	UN	114
128	FERMENTO INSTANTÂNEO. PARA PÃO. EMBALAGEM DE 10 G. COM DATA DE FABRICAÇÃO IMPRESSA E VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES	UN	210
129	PÃO FRANCÊS. PÃO FRANCÊS COM APROXIMADAMENTE 50G QUE DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO, O QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO. SERÁ PERMITIDO A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM ATÉ 50 (CINQUENTA) UNIDADES CADA. COTA RESERVADA	KG	1801
130	PÃO FRANCÊS. PÃO FRANCÊS COM APROXIMADAMENTE 50G QUE DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIA-PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO, O QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO. SERÁ PERMITIDO A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. OS PÃES DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM ATÉ 50 (CINQUENTA) UNIDADES CADA. AMPLA CONCORRÊNCIA	KG	5404

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. O levantamento de mercado permitiu identificar que a ausência ou insuficiência de gêneros alimentícios constitui fator que compromete o adequado funcionamento das atividades administrativas e operacionais das Secretarias Municipais. A falta de abastecimento regular pode ocasionar desorganização interna, prejuízos ao atendimento ao público, dificuldades na realização de reuniões, eventos e ações institucionais, além de impactar o ambiente de trabalho. Dessa forma, a solução mais adequada para suprir a necessidade é a aquisição programada de gêneros alimentícios, de forma centralizada e padronizada, garantindo o fornecimento contínuo e o atendimento regular das unidades administrativas.





6.2. Constatou-se que o mercado oferece ampla variedade de gêneros alimentícios, incluindo produtos básicos e de consumo cotidiano, fornecidos por diversos estabelecimentos comerciais e distribuidores, com disponibilidade regular, padrões de qualidade definidos e atendimento às normas sanitárias vigentes. Os itens usualmente demandados pela Administração são amplamente encontrados no mercado local e regional, o que favorece a competitividade, a economicidade e a viabilidade da contratação.

6.3. Durante o estudo de alternativas, foram consideradas outras possibilidades para atendimento da necessidade, tais como:

- a) aquisição descentralizada pelas próprias secretarias;
- b) contratação de fornecimento contínuo por meio de kits padronizados;
- c) utilização exclusiva de estoques remanescentes sem reposição programada;
- d) adesão a atas de registro de preços de outros órgãos;
- e) fornecimento por meio de contratos com entrega única em grande volume.

6.4. Entretanto, verificou-se que tais alternativas apresentam limitações relevantes para o Município, seja pela dificuldade de controle e padronização (aquisição descentralizada), pela falta de flexibilidade para atender demandas específicas (kits padronizados), pelo risco de desabastecimento (uso de estoque sem reposição), pela eventual incompatibilidade com as necessidades locais (adesão a atas), ou ainda pelo risco de perdas e desperdícios decorrentes de armazenamento prolongado (entrega em grande volume).

6.5. Assim, a aquisição de gêneros alimentícios de forma planejada e centralizada revela-se a solução mais vantajosa e eficiente, pois permite melhor controle de estoque, distribuição conforme a demanda, padronização mínima dos itens, redução de desperdícios e maior economicidade, assegurando o abastecimento contínuo e o adequado funcionamento das atividades administrativas das Secretarias Municipais.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.4. De acordo com o levantamento apurado junto as Secretarias, se prevê a seguinte estimativa de valores: R\$ 897.424,85 (oitocentos e noventa e sete mil, quatrocentos e vinte e quatro reais e oitenta e cinco centavos).





7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta visa atender à necessidade da Administração Municipal de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios para suporte às atividades administrativas e operacionais das Secretarias Municipais. Trata-se de uma solução integrada que possibilita o abastecimento planejado, padronizado e controlado dos itens de consumo, garantindo organização interna, economicidade e regularidade no atendimento das demandas institucionais.

7.2. A solução contempla os seguintes elementos:

- a) Aquisição de gêneros alimentícios de primeiro uso, de qualidade adequada e conforme especificações mínimas definidas pela Administração, abrangendo itens de consumo cotidiano necessários às rotinas das secretarias;
- b) Entrega dos produtos em condições adequadas de transporte, armazenamento e higiene, devidamente acondicionados, nos locais indicados pela Administração Municipal e dentro dos prazos estabelecidos;
- c) Garantia de substituição dos produtos que apresentarem irregularidades, inadequação ao consumo ou desconformidade com as especificações exigidas, assegurando a continuidade do abastecimento;
- d) Padronização dos itens a serem adquiridos, com definição de especificações mínimas, unidades de fornecimento e critérios de qualidade, visando facilitar o controle de estoque, a distribuição e a gestão pelo almoxarifado municipal;
- e) Sustentabilidade ambiental, com preferência por produtos e embalagens que gerem menor impacto ambiental, bem como incentivo ao uso racional dos recursos, evitando desperdícios e promovendo boas práticas de consumo.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1. A contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de São Francisco de Paula/RS. Considerando que os itens a serem adquiridos possuem naturezas, características e finalidades distintas (como alimentos perecíveis e não perecíveis, embalagens, unidades de fornecimento e formas de armazenamento), optou-se pelo



parcelamento em itens, de modo a possibilitar a aquisição específica e adequada às necessidades de consumo dos diversos setores da Administração.

8.2. O parcelamento em itens foi adotado com o objetivo de ampliar a competitividade e a economicidade do certame, permitindo a participação de diferentes fornecedores, inclusive aqueles especializados em determinados tipos de produtos, o que contribui para a obtenção de melhores preços e maior vantajosidade para a Administração.

8.3. Ressalta-se que, embora parcelado em itens, o procedimento será realizado por meio de uma única licitação, reduzindo custos administrativos e facilitando a gestão contratual. Tal estratégia assegura equilíbrio entre ampliação da competitividade e eficiência administrativa, evitando a fragmentação excessiva do processo e garantindo a adequada execução do objeto.

8.4. A solução é tecnicamente viável e economicamente vantajosa, uma vez que os gêneros alimentícios podem ser adquiridos de forma independente, sem prejuízo ao objetivo final da contratação, qual seja, assegurar o abastecimento contínuo e adequado das Secretarias Municipais. O parcelamento não compromete a padronização mínima necessária nem gera riscos adicionais à gestão, visto que cada item corresponde a um produto autônomo, com consumo e controle individualizados.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A contratação da presente solução pretende alcançar resultados concretos em termos de eficiência administrativa, economicidade, organização interna e melhoria das condições de trabalho, assegurando o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para todas as Secretarias Municipais de São Francisco de Paula/RS. A medida contribui para o adequado funcionamento das rotinas institucionais, promovendo melhor aproveitamento dos recursos disponíveis e maior regularidade no atendimento das demandas administrativas.

9.2. Entre os resultados esperados, destacam-se:

a) Garantia do abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, evitando faltas que possam comprometer o funcionamento das atividades administrativas e operacionais;





- b) Melhoria na organização e nas condições de trabalho dos servidores, proporcionando suporte adequado para reuniões, eventos e rotinas internas;
- c) Aproveitamento racional dos recursos financeiros, por meio de aquisição planejada, centralizada e baseada em consumo real, reduzindo compras emergenciais e desperdícios;
- d) Padronização mínima dos itens adquiridos, facilitando o controle de estoque, a distribuição pelo almoxarifado e a gestão dos insumos;
- e) Redução de perdas e desperdícios, mediante controle de validade, armazenamento adequado e fornecimento conforme a demanda das secretarias;
- f) Melhoria da qualidade do atendimento e das atividades institucionais, assegurando suporte adequado às ações administrativas e ao atendimento ao público;
- g) Fortalecimento da gestão de materiais, com maior controle sobre aquisição, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, garantindo transparência, eficiência e rastreabilidade.

10. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

10.1. Não foram identificadas necessidades adicionais de infraestrutura, adequações físicas, capacitação específica ou ajustes organizacionais além das rotinas já existentes no âmbito da Administração Municipal. O almoxarifado municipal já dispõe de estrutura adequada para o recebimento, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, sendo suficientes as providências inerentes ao procedimento de aquisição, conferência e controle de estoque dos itens.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/ OU INTERDEPENDENTES

11.1. No presente caso, verifica-se que a aquisição de gêneros alimentícios possui relação com contratações anteriores realizadas pela Administração Municipal para atendimento de necessidades semelhantes, porém sem dependência direta entre si. As contratações são correlatas, uma vez que atendem ao mesmo objetivo geral de abastecimento das secretarias, mas não são complementares de forma obrigatória, podendo operar de maneira autônoma conforme a vigência, quantitativos e escopo de cada processo.





11.2. Eventuais atas de registro de preços ou contratos vigentes podem contemplar itens similares de gêneros alimentícios. Contudo, o presente processo tem por finalidade suprir demandas atuais não atendidas integralmente pelas contratações em vigor, bem como garantir o abastecimento contínuo conforme o consumo real das secretarias, evitando desabastecimento ou necessidade de aquisições emergenciais.

11.3. Assim, embora exista correlação entre os processos, não há sobreposição nem duplicidade de objetos, uma vez que cada contratação atende a necessidades específicas, quantitativos distintos ou períodos diferentes de vigência. A nova contratação é, portanto, tecnicamente necessária e juridicamente compatível, assegurando o fornecimento contínuo e o adequado atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. Considerando que a presente contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das demandas das Secretarias Municipais, verifica-se a existência de impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados ao uso de embalagens, transporte e eventual geração de resíduos orgânicos.

12.2. Tais impactos, entretanto, são considerados de baixa relevância e passíveis de mitigação por meio da adoção de boas práticas, como a priorização de produtos com embalagens recicláveis, o consumo consciente, o adequado armazenamento para evitar perdas e o correto descarte de resíduos, conforme as normas ambientais vigentes.

12.3. Dessa forma, a contratação mostra-se ambientalmente viável, desde que observadas as diretrizes de sustentabilidade e responsabilidade ambiental aplicáveis, não acarretando impactos significativos ao meio ambiente.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

13.1. A contratação mostra-se adequada para atender às necessidades específicas do município, sendo conduzida com observância aos princípios da legalidade,





imessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, garantindo a transparência dos atos, a busca pela economicidade e o pleno atendimento ao interesse público.

Local e Data de **confecção** do documento:

São Francisco de Paula/RS, 01 de abril de 2026.

Luisa Paffrath Aguzzoli

Assessora do Departamento de Contratações Públicas
Secretaria de Administração

