



COLETA DE ESTIMATIVAS

Itens Coletados			SMS	Estimados		
Nº	Un.	Produto		Qtde Total	Unit. (R\$)	Total (R\$)
1	UN	71943 - SALGADOS CONGELADOS DIVERSOS Ampla concorrência	28000	28000	5,20	145.600,00
2	UN	71944 - PÃO DE QUEIJO CONGELADO Exclusivo Beneficiárias da Lei 123/06	28000	28000	1,65	46.200,00
3	UN	69775 - BOLO INDIVIDUAL Exclusivo Beneficiárias da Lei 123/06	28000	28000	1,57	43.960,00
4	UN	63881 - BISCOITO SALGADO Exclusivo Beneficiárias da Lei 123/06	16000	16000	1,24	19.840,00
Total Estimado (R\$):			255.600,00	255.600,00		



Coleta : 2026/2415

Situação : Encerrada

Data : 09/09/2026

Especificação : Fornecimento de salgados congelados e gêneros alimentícios diversos para o Lanche do Doador do Hemocentro Regional de Caxias do Sul, com concessão de equipamento(s) em comodato.

Item	Produto	Unidade	Quantidade
1	71943 - SALGADOS CONGELADOS DIVERSOS: a) o produto deverá obedecer aos seguintes parâmetros técnicos: a.1) composição e massa: produzidos com farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária vigente. Para produtos assados: massa com coloração uniforme após preparo; Para produtos folheados: massa com camadas perceptíveis (laminação), característica desse tipo de produto, que não deixe residual gorduroso; a.2) recheio: o recheio deverá representar, no mínimo, 35% do peso total do produto, sendo vedado o uso de recheios exclusivamente pastosos ou à base de amido. Será exigida a presença de fração sólida perceptível, compatível com o sabor declarado (ex.: frango desfiado, carne, vegetais ou similares); a.3) aditivos alimentares: será permitido o uso de aditivos desde que autorizados pela legislação vigente da ANVISA, sendo vedado o uso em desacordo com as normas sanitárias; b) variedade de sabores: disponibilidade mínima de 4 (quatro) sabores, incluindo obrigatoriamente 1 (um) vegetariano. Sugestão de sabores: frango, carne, queijo, palmito, entre outros; c) peso unitário: entre 90 g e 150 g por unidade;; d) condição de congelamento: os produtos deverão ser fornecidos congelados, com unidades soltas na embalagem, sem presença de cristais de gelo, aglomeração ou sinais de descongelamento prévio; e) validade: prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega; f) embalagem: sacos plásticos de polietileno atóxico, resistentes e devidamente lacrados; g) a rotulagem deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional e possuir registro nos órgãos de inspeção competentes (SIF, SISP ou SIM), devendo constar: g.1) identificação da empresa, denominação do produto, marca; g.2) informações gerais: denominação de venda do alimento, identificação de origem, lote/validade, conteúdo líquido, redução de peso; g.3) alertas (painel frontal): presença de transgênicos e irradiados, presença de corantes, alerta rotulagem frontal. - Ampla Concorrência	UN	28.000,00



2	71944 - PÃO DE QUEIJO CONGELADO: a) o produto deverá obedecer aos seguintes parâmetros técnicos: a.1) composição e fabricação: produto obtido a partir de massa preparada com polvilho (doce e/ou azedo), queijo, óleo ou gordura vegetal, ovos e sal, podendo conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação vigente da ANVISA. Não será admitido produto cuja formulação seja predominantemente à base de amidos modificados em substituição ao polvilho, nem aquele em desacordo com as normas sanitárias vigentes; a.2) padronização de peso: unidades com peso individual entre 50 g e 60 g; a.3) teor de queijo: deverá conter queijo em sua formulação, em proporção mínima de 15% (quinze por cento) da massa, podendo ser utilizados queijos como minas, meia cura, parmesão ou equivalentes; a.4) características após preparo (cocção): a.4.1) textura: deverá apresentar casca levemente crocante e interior macio e aerado, não sendo aceitos produtos com textura excessivamente dura, seca, compacta ou com aspecto de massa crua; a.4.2) sabor e aroma: característicos de pão de queijo, sem odores ou sabores estranhos que indiquem deterioração ou uso inadequado de ingredientes; b) condição de congelamento: os produtos deverão ser fornecidos congelados, com unidades soltas na embalagem, sem presença de cristais de gelo, aglomeração ou sinais de descongelamento prévio; c) validade: prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega; d) embalagem: sacos plásticos de polietileno atóxico, resistentes e devidamente lacrados; e) a rotulagem deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional e possuir registro nos órgãos de inspeção competentes (SIF, SISP ou SIM), devendo constar: e.1) identificação da empresa, denominação do produto, marca; e.2) informações gerais: denominação de venda do alimento, identificação de origem, lote/validade, conteúdo líquido, redução de peso; e.3) alertas (painel frontal): presença de transgênicos e irradiados, presença de corantes, alerta rotulagem frontal (sódio, gordura saturada e açúcar adicionado); e.4) informação nutricional: tabela nutricional (porção do alimento, cálculo, coluna de 100 gramas e formatação), informação nutricional complementar (alegações nutricionais de conteúdo absoluto e comparativo); e.5) lista de ingredientes e aditivos: lista de ingredientes em ordem decrescente e após lista de aditivos; e.6) alertas: presença de alergênicos, "Contém Lactose", contém glúten/não contém; e.7) demais instruções: instruções sobre o uso e preparo do alimento (quando necessário), cuidados de conservação. - Exclusivo Beneficiárias da Lei 123/06	UN	28.000,00
3	69775 - BOLO INDIVIDUAL: a) peso: no mínimo 35 g e máximo 45 g; b) a embalagem deverá ser plástica, selada com solda íntegra e resistente, contendo uma unidade por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, obedecendo o regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos; c) sugestão de sabores: baunilha, chocolate, laranja, cenoura; d) deve conter recheio e/ou cobertura (gotas de chocolate ou recheio, sugestão de sabores chocolate, morango); e) ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo ou gordura vegetal, fermento químico; f) o bolo deverá ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação; g) o bolo deverá apresentar formato e volume característicos, superfície sem queimadura, casca fina, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos, pontos escuros ou avermelhados; h) a coloração e o aroma deverão ser característicos de produto de boa qualidade; i) quanto ao sabor, deverá apresentar sabor condizente com o discriminado na embalagem. - Exclusivo Beneficiárias da Lei 123/06	UN	28.000,00



4	63881 - BISCOITO SALGADO: a) sabor original; b) ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas B3, B2 e B1, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal e fermento químico; c) acondicionado em embalagens impermeáveis reembaladas em caixa de papel vedada; d) as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto; e) apresentação: sachê contendo entre 20 a 26 gramas. - Exclusivo Beneficiárias da Lei 123/06	UN	16.000,00
---	---	----	-----------