

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a Merenda Escolar e para a Rede de Proteção e Assistência Social.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (OBJETO E JUSTIFICATIVA)

Objeto: O objetivo é identificar a melhor solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção da **Merenda Escolar** (REDE MUNICIPAL DE ENSINO) e ao atendimento dos programas e projetos da **Assistência Social** de Capivari de Baixo/SC. O escopo abrange desde o atendimento nutricional de alunos até o suporte alimentar em unidades de proteção social básica e de média/alta complexidade.

Justificativa: A presente contratação fundamenta-se na garantia do direito constitucional à alimentação e à dignidade da pessoa humana.

- **Educação:** Atendimento aos 200 dias letivos conforme as diretrizes do **PNAE (Lei 11.947/2009)**, visando o desenvolvimento saudável e o rendimento escolar.
- **Assistência Social:** Atendimento ao **SUAS (Sistema Único de Assistência Social)** para garantir a segurança alimentar de indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco social atendidos pela:
 - **Gestão:** Terceira Idade e Grupo de Mulheres.
 - **Proteção Social Básica:** CRAS e SCFV.
 - **Proteção Social de Média e Alta Complexidade:** CREAS, Abrigo Institucional e Família Acolhedora. A unificação da compra visa ganho de economia de escala, padronização da qualidade e eficiência administrativa.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de CAPIVARI DE BAIXO, o referido Plano.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Será necessária a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a demanda gerada, referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessário, conforme itens e quantidades descritos nos itens subsequentes, que preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e, em especial, os de habilitação técnica (Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de funcionamento).

3.2. As especificações de cada item encontram-se no decorrer deste documento.

3.3. O fornecedor deverá enviar amostra do produto vencedor em um prazo de 1 semana após o pregão, para análise de qualidade que será feita pela nutricionista, caso a mesma solicite. O produto poderá ser reprovado caso não atenda as exigências do edital.

3.4. Os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – Anvisa, e legislações específicas atuais; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

3.5. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

3.6. Todos os pacotes devem estar íntegros sem nenhum tipo de dano. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto.

3.7. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme cronograma de entrega.

3.8. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade, reprovados. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes nas legislações próprias e Resoluções da ANVISA.

3.9. A empresa deverá realizar a entrega dos produtos no prazo máximo de 10 dias corridos.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram estimadas com base no:

- Histórico de consumo de anos anteriores.
- Projeção de novas matrículas para 2026.
- Fluxo de atendimento das unidades da Assistência Social (número de famílias e indivíduos acolhidos).
- **Separação por Grupos:** Os itens serão agrupados para permitir a participação de pequenos produtores (Agricultura Familiar) e distribuidores especializados.

ITEM	PRODUTO	UN	QUANTIDADE POR SECRETARIA			QUANTIDADE GERAL
			EDUCAÇÃO	ASSISTÊNCIA SOCIAL	GESTÃO E FAZENDA	
1	Cacau em pó ALCALINO 100%, Características técnicas: Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	KG	900	35		935
2	Amido de Milho Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: 500g ou 1kg	KG	1000	30		1030
3	Ameixa seca sem caroço Características técnicas: produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 500g	KG	100	15		115
4	Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas, larvas de insetos, carunchos). Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7000	150		7150
5	Arroz Branco, 1kg Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, casca, larvas de insetos e carunchos). Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7000	120		7120
6	Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg Características Técnicas Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	KG	5500	1.100	300	6900
7	Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7000	100		7100
8	Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7000	100		7100

9	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker , 350g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.	PCT	7000	100		7100
10	Café torrado e moído, de boa qualidade, 500g. Características técnicas: café em pó torrado e moído, de boa qualidade, hermeticamente vedado e resistente, com ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr.	PCT	2500	1.000	450	3950
11	Canela em pó sem açúcar Características técnicas: Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. Embalagens: entre 100g e 200g	KG	50	10		60
12	Cereal em Flocos, 3 cereais Características técnicas: Alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotássico, antiemulante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém Glúten. Embalagem: sachês de 180g.	PCT	1500	50		1550
13	Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Ácido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Embalagem: pacotes de 500g	PCT	4000	50		4050
14	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 180g.	PCT	1500	100		1600
15	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180g Ingredientes: Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes - embalagem 180g.	PCT	1500	100		1600
16	Colorau, 450g Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	UND	1000	60		1060
17	Extrato de tomate, 340g Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: embalagem de 340g.	UND	3100	120		3220
18	Farinha de mandioca, 1kg Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe:branca; Tipo 1. Embalagem: de polietileno de 1 kg.	KG	1500	72		1572
19	Farinha de milho, tipo fubá , 1kg Características técnicas: Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.	KG	400	50		450
20	Farinha de Trigo, 1kg Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para	KG	4000	360	200	4560

	produção de pães. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.					
21	Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.	KG	4200	120		4320
22	Fermento Biológico Seco, 10g Características Técnicas: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomys cerevisiae e monoesterato de sorbitana Embalagem: 10g	PCT	1200	120		1320
23	Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , em latas de 250g.	UND	900	40	20	960
24	Lentilha Características Técnicas: lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. Embalagem: entre 400 g e 500g	PCT	2000	50		2050
25	Macarrão Espaguete, Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido entre 400g ou 500 kg.	PCT	4000	120		4120
26	Massa Alfabeto, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g a 500g.	PCT	700	30		730
27	Massa Parafuso, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g.	PCT	4000	120		4120
28	Massa Parafuso Integral, 500g Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	PCT	300	30		330
29	Margarina, 500g Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos láctico e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g	UND	2200	100		2300
30	Milho para Pipoca, Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 400g.	PCT	330	80		410
31	Óleo de Soja, 900ml Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , em embalagens transparentes atóxicas tipo PET não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	UND	2700	150		2850
32	Pão doce liso, Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Cada embalagem deverá conter (10)	KG	320	100		420

	unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa plásticas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares					
33	Pão de cachorro quente, Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares	KG	1700	100		1800
34	Polvilho Azedo, 1kg Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1Kg. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG	250	50		300
35	Sal, 1kg Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	KG	1500	50		1550
36	Suco Integral de Uva, Características Técnicas: Suco natural da fruta sem adição de açúcar e pasteurizado. Ingredientes: 100% suco integral de uva. Embalagem: contendo de 1 a 2 litros.	Litro	4000	120		4120
37	Vinagre, 900ml Ingredientes: Vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. Embalagem: plástica de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900mL.	UND	720	50		770
38	Aveia em flocos finos Características técnicas: produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Embalagem: Caixa de 450g	PCT	100	30		130
39	Pão de queijo congelado Características técnicas: Pão de Queijo Congelado Tradicional, contendo várias unidades congeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha. Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ou no forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja e creme de leite. Embalagem: plástico leitoso, pesando de 800 a 1000 gramas,	PCT	1000	50		1050
40	Uvas Passas Pretas fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 250g	KG	100	10		110
41	Acelga Características técnicas: o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escuro, brilhante e firme. Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades. Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras.	UND	1000	50		1050
42	Abobrinha Verde, Características Técnicas: Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos	KG	2000	50		2050

	ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escuro ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm).					
43	Alho, Características Técnicas: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	KG	150	24		174
44	Abacaxi, Características Técnicas: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	UND	2000	80		2080
45	Banana Branca, Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Cada fruto deve pesar no mínimo 120g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	10000	320		10320
46	Batata inglesa, Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	KG	4500	320		4820
47	Batata Doce Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g.	KG	1000	120		1120
48	Beterraba, Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.	KG	1100	80		1180
49	Chuchu, Características Técnicas : cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	800	80		880
50	Couve flor, Características técnicas: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	UND	1500	50		1550
51	Brócolis, Características Técnicas Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	UND	1500	50		1550
52	Cebola, Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.	KG	5000	120		5120
53	Cenoura, Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos	KG	2000	120		2120

	mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 120 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.					
54	Laranja pokã, Características Técnicas: Laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg.	KG	6500	120		6620
55	Mamão, Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 300 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	5000	50		5050
56	Manga, Características Técnicas: tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca (<i>in natura</i>), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. Embalagem: Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou caixas) que garanta a integridade da fruta.	KG	5000	80		5080
57	Moranga Cabotia, Características técnicas: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio entre 1kg e 2kg	KG	2000	80		2080
58	Melão, Características Técnicas: Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras. Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão. Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos. Peso médio entre 1,5kg e 2,5kg	KG	5000	80		5080
59	Maçã, Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	13500	130		13630
60	Melancia, Características técnicas: Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro. Cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.	KG	2000	80		2080
61	Tomate, Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de 1ª qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas.	KG	3500	150		3650
62	Alface, Características Técnicas: fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa	UND	1500	150		1650

	anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte					
63	Tempero Verde, Características Técnicas: Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇ O	1200	150		1350
64	Repolho, Características Técnicas: formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos Peso médio: 1kg a 1,5kg	UND	1000	80		1080
65	Carne acém moído Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária <u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais</u>	KG	5000	150		5150
66	Carne paleta iscas Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; <u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais</u>	KG	3400	120		3520
67	Carne paleta inteira Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. <u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</u>	KG	800	120		920
68	Sobrecoxa Características Técnicas: Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, <u>sem parte do dorso</u> . Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne <u>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</u>	KG	7500	120		7620
69	Frango Inteiro Característica Técnicas: Com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. <u>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</u>	KG	4500	120		4620
70	Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e	KG	3000	150		3150

	sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (sif) Aspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea, Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.					
71	Fígado Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor caracteística, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	550	40		590
72	Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas: de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	1000	50		1050
73	Carne de Porco Lombo Características técnicas: lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	KG	1500	50		1550
74	iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas: iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açúcares da fruta, acrescido de enzima lactase. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corante natural carmim, acidulante ácido láctico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante pectina cítrica. Embalagem: 800ml a 1000ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	UND	3500	100		3600
75	iogurte batido integral diversos sabores - Características Técnicas: iogurte integral sabores diversos, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais. Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora. Validade do laudo 180 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	UND	22000	100		22100
76	Leite integral UHT Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite.	LITRO	44000	2.000		46000

	O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).					
77	Leite desnatado UHT sem lactose Características técnicas: O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	LITRO	4000	300		4300
78	Ovos Características Técnicas: ovo de galinha, no mínimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.	DZ	7200	200		7400
79	Creme de leite – UHT, embalagem de 200g, tetra pak, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela Entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		100		100
80	Leite condensado – leite condensado, embalagem em tetra pak com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		100		100
81	Leite de coco 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		30		30
82	Coco ralado sem açúcar: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	UND		96		96
83	Doce de leite pasteurizado: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicarbonato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		100	680	780
84	Doce de leite zero lactose - ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura.	UND		60		60
85	Doce de frutas – Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.	UND		50		50
86	Milho verde em conserva: Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entregado produto nos locais determinados pela SDS.	UND		120		120
87	Sardinha em lata – conservada em óleo comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	LATA		120		120
88	Maionese descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de	UND		80		80



	condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto.					
89	ketchup : Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND		60		60
90	Achocolatado em pó vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS..	PCT		150		150
91	Pudim com leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango, Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha, chocolate, caramelo e morango. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG		60		60
92	Gelatina de sabores variados 1kg Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de 1kg.	KG		48		48
93	Milho de canjica descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega.	PCT		48		48
94	Amendoim - amendoim descascado – características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT		48		48
95	Massa de lasanha , características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400g. prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias	PCT		48		48
96	Pão de forma - composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	PCT		96		96
97	Batata palha descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto	UND		48		48
98	Biscoito doce tipo rosquinha - sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans, com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto	PCT		96		96
99	Orégano descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	PCT		60		60
100	Queijo Mussarela fatiado : Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade:	KG		60		60



	Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15 (quinze) dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS					
101	Requeijão - requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polis fosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01°C a 10°C transportado em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f.	UND		60		60
102	Presunto fatiado , especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g	PCT		120		120
103	Salsicha - embalagem de 1 kg - características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG		60		60
104	Linguiça suína tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif) . Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG		100		100
105	Limão taiti – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	KG		120		120
	SUBTOTAL		R\$ 2.623.921,30	R\$ 142.016,18	R\$ 20.648,70	
	TOTAL					

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para este estudo, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem

melhor atender às necessidades da municipalidade. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto.

Dentre as soluções pesquisadas foram analisadas:

Solução	Vantagens	Desvantagens
Terceirização da Alimentação (in loco)	- Profissionais especializados na preparação de alimentos. - Controle de qualidade e cardápios adaptados às necessidades nutricionais. - Redução da carga administrativa da escola para gestão de alimentação.	- Dependência de um único fornecedor, podendo gerar riscos em caso de problemas contratuais. - Custo potencialmente elevado, dependendo do contrato. - Risco de desvio de padrão ou insatisfação com a qualidade ao longo do contrato.
Refeição transportada	- Desnecessário ter cozinha na unidade escolar	- Menor frescor e qualidade dos alimentos, comparado à merenda preparada na escola. - Risco de contaminação do alimento durante o transporte. - Risco de intoxicação dos alunos devido tempo e temperatura do alimento durante o transporte - Maior desperdício de alimentos
Merenda Preparada por Servidores	- Controle total sobre a qualidade dos alimentos e a preparação. - Possibilidade de aquisição de alimentos frescos e locais, promovendo a economia regional. - Maior envolvimento da comunidade escolar no processo - Menor desperdício, pois se cozinha apenas a quantidade necessária. - Unidades já possuem a estrutura física e de pessoal	- Necessidade de mais recursos humanos e treinamento adequado para os servidores. - Gestão mais complexa, exigindo planejamento e administração constante. - Risco de inconsistência na qualidade e na variedade da merenda, dependendo dos recursos.

Diante do levantamento entende-se que a melhor opção disponível para atendimento da demanda é realizar **Aquisição de Gêneros Alimentícios**. Tais

alimentos são encontrados no mercado, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda destes gêneros, como demonstra o levantamento realizado pelo banco de preços em consulta de contratações similares por outras instituições.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor foi realizada mediante constatação dos valores, sendo verificado em editais de outros municípios, mercados locais e empresas especializadas em vendas destes produtos. A cotação foi realizada observando a qualidade dos itens de acordo com os descritivos solicitados e gramatura. Para a estimativa total do valor, foi levado em consideração o quantitativo gasto no ano de 2025, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de novos alunos para o ano letivo de 2026.

1.

ITEM	PRODUTO	UN	QUANTIDADE GERAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Cacau em pó ALCALINO 100%. Características técnicas: Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	KG	935	R\$ 60,97	R\$ 57.006,95
2	Amido de Milho Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya</i> , L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: 500g ou 1kg	KG	1030	R\$ 12,77	R\$ 13.153,10
3	Ameixa seca sem caroço Características técnicas: produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 500g	KG	115	R\$ 44,29	R\$ 5.093,35
4	Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas, larvas de insetos, carunchos). Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7150	R\$ 4,65	R\$ 33.247,50
5	Arroz Branco, 1kg Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2. O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, casca, larvas de insetos e carunchos). Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7120	R\$ 4,91	R\$ 34.959,20
6	Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg Características Técnicas Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	KG	6900	R\$ 4,84	R\$ 33.396,00
7	Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7100	R\$ 5,90	R\$ 41.890,00

8	Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7100	R\$ 5,70	R\$ 40.470,00
9	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker, 350g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.	PCT	7100	R\$ 6,49	R\$ 46.079,00
10	Café torrado e moído, de boa qualidade, 500g. Características técnicas: café em pó torrado e moído, de boa qualidade, hermeticamente vedado e resistente, com ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr.	PCT	3950	R\$ 27,09	R\$ 107.005,50
11	Canela em pó sem açúcar Características técnicas: Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. Embalagens: entre 100g e 200g	KG	60	R\$ 45,36	R\$ 2.721,60
12	Cereal em Flocos, 3 cereais Características técnicas: Alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotássico, antiemulante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém Glúten. Embalagem: sachês de 180g.	PCT	1550	R\$ 7,75	R\$ 12.012,50
13	Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Embalagem: pacotes de 500g	PCT	4050	R\$ 18,06	R\$ 73.143,00
14	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 180g.	PCT	1600	R\$ 6,65	R\$ 10.640,00
15	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180g Ingredientes: Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes - embalagem 180g.	PCT	1600	R\$ 6,65	R\$ 10.640,00
16	Colorau, 450g Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	UND	1060	R\$ 7,79	R\$ 8.257,40
17	Extrato de tomate, 340g Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: embalagem de 340g.	UND	3220	R\$ 3,71	R\$ 11.946,20
18	Farinha de mandioca, 1kg Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem: de polietileno de 1 kg.	KG	1572	R\$ 4,54	R\$ 7.136,88
19	Farinha de milho, tipo fubá, 1kg Características técnicas: Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.	KG	450	R\$ 4,50	R\$ 2.025,00
20	Farinha de Trigo, 1kg Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.	KG	4560	R\$ 3,63	R\$ 16.552,80
21	Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.	KG	4320	R\$ 6,48	R\$ 27.993,60
22	Fermento Biológico Seco, 10g Características Técnicas: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomys cerevisiae e monoesterato de sorbitana Embalagem: 10g	PCT	1320	R\$ 1,40	R\$ 1.848,00
23	Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem:	UND	960	R\$ 8,69	R\$ 8.342,40

	Deve estar <u>intacta</u> , em latas de 250g.				
24	Lentilha Características Técnicas: lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. Embalagem: entre 400 g e 500g	PCT	2050	R\$ 8,12	R\$ 16.646,00
25	Macarrão Espaguete, Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido entre 400g ou 500 kg.	PCT	4120	R\$ 3,73	R\$ 15.367,60
26	Massa Alfabeto, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g a 500g.	PCT	730	R\$ 4,89	R\$ 3.569,70
27	Massa Parafuso, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g.	PCT	4120	R\$ 4,17	R\$ 17.180,40
28	Massa Parafuso Integral, 500g Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	PCT	330	R\$ 5,37	R\$ 1.772,10
29	Margarina, 500g Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos láctico e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e cúrcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g	UND	2300	R\$ 8,16	R\$ 18.768,00
30	Milho para Pipoca, Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 400g.	PCT	410	R\$ 4,75	R\$ 1.947,50
31	Óleo de Soja, 900ml Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , em embalagens transparentes atóxicas tipo PET não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	UND	2850	R\$ 7,72	R\$ 22.002,00
32	Pão doce liso, Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa caixas plásticas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares	KG	420	R\$ 19,26	R\$ 8.089,20
33	Pão de cachorro quente, Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso "per capita" de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares	KG	1800	R\$ 18,90	R\$ 34.020,00
34	Polvilho Azedo, 1kg Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1Kg. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG	300	R\$ 10,65	R\$ 3.195,00
35	Sal, 1kg Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	KG	1550	R\$ 2,49	R\$ 3.859,50
36	Suco Integral de Uva, Características Técnicas: Suco natural da fruta sem adição de açúcar e pasteurizado. Ingredientes: 100% suco integral de uva. Embalagem: contendo de 1 a 2 litros.	Litro	4120	R\$ 15,53	R\$ 63.983,60
37	Vinagre, 900ml Ingredientes: Vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. Embalagem: plástica de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900mL.	UND	770	R\$ 4,33	R\$ 3.334,10

38	Aveia em flocos finos Características técnicas: produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Embalagem: Caixa de 450g	PCT	130	R\$ 6,08	R\$ 790,40
39	Pão de queijo congelado Características técnicas: Pão de Queijo Congelado Tradicional, contendo várias unidades congeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha. Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ou no forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja e creme de leite. Embalagem: plástico leitoso, pesando de 800 a 1000 gramas,	PCT	1050	R\$ 19,88	R\$ 20.874,00
40	Uvas Passas Pretas fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 250g	KG	110	R\$ 42,56	R\$ 4.681,60
41	Acelga Características técnicas: o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escuro, brilhante e firme. Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades. Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras.	UND	1050	R\$ 7,76	R\$ 8.148,00
42	Abobrinha Verde , Características Técnicas: Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escuro ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm).	KG	2050	R\$ 4,64	R\$ 9.512,00
43	Alho , Características Técnicas: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	KG	174	R\$ 27,63	R\$ 4.807,62
44	Abacaxi , Características Técnicas: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	UND	2080	R\$ 7,03	R\$ 14.622,40
45	Banana Branca , Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Cada fruto deve pesar no mínimo 120g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	10320	R\$ 7,91	R\$ 81.631,20
46	Batata inglesa , Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	KG	4820	R\$ 4,84	R\$ 23.328,80
47	Batata Doce Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g.	KG	1120	R\$ 5,75	R\$ 6.440,00
48	Beterraba , Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.	KG	1180	R\$ 4,48	R\$ 5.286,40
49	Chuchu , Características Técnicas : cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	880	R\$ 4,64	R\$ 4.083,20
50	Couve flor , Características técnicas: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	UND	1550	R\$ 7,02	R\$ 10.881,00
51	Brócolis , Características Técnicas Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas	UND	1550	R\$ 6,47	R\$ 10.028,50

	firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.				
52	Cebola, Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.	KG	5120	R\$ 3,94	R\$ 20.172,80
53	Cenoura, Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 120 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	2120	R\$ 4,83	R\$ 10.239,60
54	Laranja pokã, Características Técnicas: Laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg.	KG	6620	R\$ 6,30	R\$ 41.706,00
55	Mamão, Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 300 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	5050	R\$ 8,65	R\$ 43.682,50
56	Manga, Características Técnicas: tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca (<i>in natura</i>), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. Embalagem: Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou caixas) que garanta a integridade da fruta.	KG	5080	R\$ 7,60	R\$ 38.608,00
57	Moranga Cabotiá, Características técnicas: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio entre 1kg e 2kg	KG	2080	R\$ 4,01	R\$ 8.340,80
58	Melão, Características Técnicas: Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras. Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão. Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos. Peso médio entre 1,5kg e 2,5kg	KG	5080	R\$ 8,88	R\$ 45.110,40
59	Maçã, Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	13630	R\$ 10,16	R\$ 138.480,80
60	Melancia, Características técnicas: Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro. Cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.	KG	2080	R\$ 3,88	R\$ 8.070,40
61	Tomate, Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de 1 qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas.	KG	3650	R\$ 6,70	R\$ 24.455,00
62	Alface, Características Técnicas: fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	UND	1650	R\$ 3,92	R\$ 6.468,00
63	Tempero Verde, Características Técnicas: Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e	MAÇ O	1350	R\$ 4,00	R\$ 5.400,00

	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
64	Repolho, Características Técnicas: formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos Peso médio: 1kg a 1,5kg	UND	1080	R\$ 4,11	R\$ 4.438,80
65	Carne acém moído Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais	KG	5150	R\$ 37,02	R\$ 190.653,00
66	Carne paleta iscas Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais	KG	3520	R\$ 42,88	R\$ 150.937,60
67	Carne paleta inteira Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	920	R\$ 36,10	R\$ 33.212,00
68	Sobrecoxa Características Técnicas: Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, <u>sem parte do dorso</u> . Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	7620	R\$ 14,24	R\$ 108.508,80
69	Frango Inteiro Característica Técnicas: Com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	4620	R\$ 13,16	R\$ 60.799,20
70	Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (sif) Aspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea. Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	3150	R\$ 22,38	R\$ 70.497,00
71	Fígado Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor característica, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	590	R\$ 20,98	R\$ 12.378,20
72	Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas: de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: contendo nome e marca do	KG	1050	R\$ 50,86	R\$ 53.403,00

	produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Embalagem: Deve estar intacta. O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.				
73	Carne de Porco Lombo Características técnicas: lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	KG	1550	R\$ 27,17	R\$ 42.113,50
74	logurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas: logurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açúcares da fruta, acrescido de enzima lactase. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corante natural carmim, acidulante ácido láctico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante pectina cítrica. Embalagem: 800ml a 1000ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	UND	3600	R\$ 14,24	R\$ 51.264,00
75	logurte batido integral diversos sabores - Características Técnicas: logurte integral sabores diversos, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais. Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora. Validade do laudo 180 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	UND	22100	R\$ 9,44	R\$ 208.624,00
76	Leite integral UHT Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	LITRO	46000	R\$ 5,38	R\$ 247.480,00
77	Leite desnatado UHT sem lactose Características técnicas: O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	LITRO	4300	R\$ 6,50	R\$ 27.950,00
78	Ovos Características Técnicas: ovo de galinha, no mínimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.	DZ	7400	R\$ 10,64	R\$ 78.736,00
79	Creme de leite – UHT, embalagem de 200g, tetra pak, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela Entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	100	R\$ 4,83	R\$ 483,00
80	Leite condensado – leite condensado, embalagem em tetra pak com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	100	R\$ 6,80	R\$ 680,00
81	Leite de coco 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	30	R\$ 5,63	R\$ 168,90
82	Coco ralado sem açúcar: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	UND	96	R\$ 9,26	R\$ 888,96
83	Doce de leite pasteurizado: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho,	UND	780	R\$ 8,98	R\$ 7.004,40



	bicabornato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.				
84	Doce de leite zero lactose - ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura.	UND	60	R\$ 10,79	R\$ 647,40
85	Doce de frutas – Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.	UND	50	R\$ 7,35	R\$ 367,50
86	Milho verde em conserva: Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entregado produto nos locais determinados pela SDS.	UND	120	R\$ 5,54	R\$ 664,80
87	Sardinha em lata – conservada em óleo comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	LAT A	120	R\$ 9,65	R\$ 1.158,00
88	Maionese descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substancias comestível e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto.	UND	80	R\$ 8,31	R\$ 664,80
89	ketchup : Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	UND	60	R\$ 7,87	R\$ 472,20
90	Achocolatado em pó vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	PCT	150	R\$ 13,21	R\$ 1.981,50
91	Pudim com leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango, Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha, chocolate, caramelo e morango. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG	60	R\$ 19,87	R\$ 1.192,20
92	Gelatina de sabores variados 1kg Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de 1kg.	KG	48	R\$ 19,27	R\$ 924,96
93	Milho de canjica descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega.	PCT	48	R\$ 9,05	R\$ 434,40
94	Amendoim - amendoim descascado – características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	48	R\$ 7,90	R\$ 379,20
95	Massa de lasanha , características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400g. prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias	PCT	48	R\$ 8,26	R\$ 396,48
96	Pão de forma - composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.	PCT	96	R\$ 7,25	R\$ 696,00
97	Batata palha descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto	UND	48	R\$ 18,23	R\$ 875,04
98	Biscoito doce tipo rosquinha - sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans, com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto	PCT	96	R\$ 9,74	R\$ 935,04

99	Orégano descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	PCT	60	R\$ 8,79	R\$ 527,40
100	Queijo Mussarela fatiado : Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos, com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15 (quinze) dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	KG	60	R\$ 50,17	R\$ 3.010,20
101	Requeijão - requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polis fosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01°C a 10°C transportado em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f.	UND	60	R\$ 11,89	R\$ 713,40
102	Presunto fatiado , especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g	PCT	120	R\$ 8,32	R\$ 998,40
103	Salsicha - embalagem de 1 kg - características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	60	R\$ 15,86	R\$ 951,60
104	Linguiça suína tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif). Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	KG	100	R\$ 22,22	R\$ 2.222,00
105	Limão taiti – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	KG	120	R\$ 8,41	R\$ 1.009,20
	TOTAL				R\$ 2.786.586,18

- **Valor Estimado Total: R\$ 2.786.586,18.**

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste no **Sistema de Registro de Preços (SRP)** via **Pregão Eletrônico**. O SRP é ideal para itens de consumo frequente e com necessidade de entregas parceladas, permitindo que a Administração convoque o fornecedor conforme a demanda real, evitando desperdícios.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- **Segurança Alimentar:** Combate à fome e desnutrição nos grupos escolares e assistenciais.
- **Eficiência Administrativa:** Processo licitatório único para duas secretarias.
- **Desenvolvimento Social:** Promoção da dignidade de idosos, mulheres em situação de risco e crianças acolhidas.
- **Qualidade Nutricional:** Atendimento aos parâmetros do PNAE e normas de nutrição social.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

- Elaboração de cardápios que atendam as necessidades nutricionais dos alunos, avaliar e, se necessário, adequar a infraestrutura das cozinhas escolares, garantindo que tenham os equipamentos adequados para a preparação de alimentos, verificar a conformidade com as legislações pertinentes (como a Lei 14.133/2021) e garantir que todas as licenças e regulamentações sejam atendidas.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

- Contratação de equipe de colaboradores terceirizados para preparo dos alimentos.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE

A contratação da merenda preparada por servidores pode ter vários impactos ambientais, incluindo:

a. Pegada de Carbono:

A escolha de fornecedores locais pode reduzir a emissão de gases de efeito estufa associados ao transporte de alimentos.

b. Desperdício Alimentar:

A gestão adequada pode diminuir o desperdício, promovendo a sustentabilidade e a eficiência no uso dos recursos.

c. Uso de Ingredientes Sustentáveis:

A priorização de alimentos orgânicos e locais contribui para práticas agrícolas sustentáveis e preservação do solo.

d. Embalagens:

A redução de embalagens descartáveis ao preparar a merenda na escola diminui a geração de resíduos sólidos.

e. Consumo de Água:

A implementação de práticas eficientes no uso da água durante o preparo e limpeza pode reduzir o consumo hídrico.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação é **plenamente viável**, fundamentada no interesse público e na existência de dotação orçamentária para ambas as pastas.

14 – PRAZO DE VALIDADE

O registro de preços terá validade de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado nos termos do art. 84 da Lei 14.133/2021, observada a vantajosidade dos preços registrados.