

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

<b>1. SETOR REQUISITANTE</b>			
<b>Centro de Custo:</b> Secretaria Municipal de Educação		<b>Data:</b> 16/06/2026	
<b>Local de Entrega:</b> Secretaria Municipal de Educação		<b>Fornecedor/Contratado:</b>	
<b>Requisitante:</b> Janaina Silveira Scheffer		<b>Nº Matrícula:</b> 12630	
		<b>e-mail:</b> educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br	
<b>2. GRAU DE PRIORIDADE</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Normal		<input type="checkbox"/> Urgente	
		Motivação da Urgência:	
<b>3. MODALIDADE LICITAÇÃO/CONTRATAÇÃO DIRETA PRETENDIDA:</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Pregão		<input type="checkbox"/> Leilão	
<input type="checkbox"/> Concorrência		<input type="checkbox"/> Diálogo Competitivo	
<input type="checkbox"/> Concurso		<input type="checkbox"/> Inexigibilidade	
		<input type="checkbox"/> Dispensa	
		<b>PROCEDIMENTO AUXILIAR</b>	
		<input checked="" type="checkbox"/> Registro de Preços	
		<input type="checkbox"/> Credenciamento	
<b>4. INTRODUÇÃO:</b>			
<p>As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultado na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos.</p> <p>Neste contexto, considerando o disposto no art. 18, § 1º e incisos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o presente documento apresenta o(s) estudo(s) técnico(s) preliminar(es) que visam assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pretendida e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência ou Projeto Básico.</p>			
<b>5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (art. 18, § 1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 2021).</b>			
<p>A Secretaria Municipal de Educação de Passo de Torres/SC possui a necessidade de promover a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos estudantes matriculados na Rede Municipal de Ensino, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à legislação vigente.</p> <p>A alimentação escolar constitui política pública essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo, emocional e social, bem como para a melhoria do rendimento escolar e da permanência dos alunos no ambiente educacional.</p> <p>A Rede Municipal de Ensino é composta pelas unidades CEI Algodão Doce, CEI Ignácia Maria Cardoso, CEI Mundo Feliz, CEI Santolino Gonçalves dos Santos, EMEB Vila Nova, EMEF Manoel Rodrigues da Silva, EMEI Mar do Saber e Instituto de Educação, atendendo aproximadamente 2.580 alunos distribuídos entre creche, pré-escola, ensino fundamental, ensino integral e atendimento educacional especializado (AEE).</p> <p>Considerando a necessidade de fornecimento diário de refeições aos estudantes, conforme cardápios elaborados por profissional nutricionista habilitado, torna-se indispensável a aquisição regular e contínua de gêneros alimentícios variados, abrangendo produtos perecíveis e não perecíveis, de forma a assegurar a adequada execução do programa de alimentação escolar durante todo o período letivo.</p> <p>A ausência da contratação poderá comprometer o fornecimento das refeições nas unidades escolares, ocasionando prejuízos ao atendimento dos alunos e ao cumprimento das obrigações legais e constitucionais do Município relativas à oferta da alimentação escolar.</p> <p>Dessa forma, a contratação pretendida busca garantir o abastecimento das unidades de ensino, a continuidade do serviço público educacional e o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes da Rede Municipal de Ensino, observando critérios de qualidade, segurança alimentar, eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos.</p>			
<b>6. LEVANTAMENTO DE MERCADO (art. 18, § 1º, inciso V da Lei Federal nº 14.133, de 2021).</b>			

Com o objetivo de identificar as soluções disponíveis no mercado aptas a atender à necessidade da Administração, foi realizado levantamento das alternativas para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC.

Verificou-se que o mercado dispõe de ampla quantidade de fornecedores aptos a comercializar os produtos necessários ao atendimento da demanda, incluindo empresas atacadistas, distribuidoras de alimentos, cooperativas, produtores rurais e estabelecimentos especializados no fornecimento de gêneros alimentícios para órgãos públicos.

Dentre as alternativas analisadas, foram consideradas:

- a) Aquisição direta dos gêneros alimentícios por meio de processo licitatório;**
- b) Terceirização integral do serviço de alimentação escolar, incluindo fornecimento de insumos, preparo e distribuição das refeições;**
- c) Utilização de atas de registro de preços de outros órgãos públicos (adesão/carona), quando disponíveis e compatíveis com as necessidades do Município.**

Após análise das alternativas, verificou-se que a aquisição dos gêneros alimentícios por meio de licitação própria mostra-se a solução mais adequada e vantajosa para a Administração, considerando as especificidades dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável, a necessidade de entregas parceladas diretamente nas unidades escolares, o controle da qualidade dos produtos fornecidos e a maior capacidade de gerenciamento dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

A terceirização integral da alimentação escolar não se mostrou a alternativa mais vantajosa, tendo em vista o aumento dos custos operacionais e a redução da autonomia da Administração na gestão dos cardápios e da qualidade dos alimentos ofertados aos estudantes.

Da mesma forma, a utilização de atas de registro de preços de outros órgãos públicos mostrou-se limitada em razão das particularidades da demanda municipal, dos quantitativos necessários e das especificações dos produtos destinados à alimentação escolar.

Constatou-se ainda a existência de ampla concorrência no mercado regional e estadual para os itens pretendidos, possibilitando a participação de diversos fornecedores no certame, favorecendo a competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Diante do levantamento realizado, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico para registro de preços e futura aquisição parcelada de gêneros alimentícios constitui a solução mais eficiente, econômica e adequada para atender às necessidades da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18, § 1º, inciso VII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC, visando garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares durante o período de vigência da contratação.

A contratação contempla o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis necessários à execução dos cardápios elaborados por profissional nutricionista responsável, observando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as necessidades nutricionais dos estudantes e a legislação sanitária aplicável.

A solução compreende todas as etapas necessárias ao adequado atendimento da demanda, incluindo o fornecimento, transporte, acondicionamento e entrega dos produtos nas unidades de ensino indicadas pela Secretaria Municipal de Educação, conforme as Autorizações de Fornecimento emitidas durante a execução contratual.

Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, de acordo com as necessidades da Administração, respeitando os prazos estabelecidos no Termo de Referência, sendo de até 01 (um) dia útil para gêneros alimentícios não perecíveis e até 02 (dois) dias úteis para gêneros perecíveis, hortifrutigranjeiros, resfriados e congelados, garantindo a manutenção da qualidade, frescor e segurança dos alimentos fornecidos.

A contratação permitirá o atendimento das necessidades alimentares de aproximadamente 2.580 alunos matriculados nas unidades da Rede Municipal de Ensino, abrangendo estudantes da educação infantil, ensino fundamental, ensino integral e atendimento educacional especializado (AEE), assegurando a continuidade da oferta da alimentação escolar durante todo o período letivo.

A solução escolhida apresenta-se como a mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, por possibilitar ampla competitividade entre fornecedores, entregas conforme a demanda efetiva da Administração, controle

de qualidade dos produtos adquiridos, eficiência na aplicação dos recursos públicos e atendimento integral das necessidades da alimentação escolar do Município.

Dessa forma, a aquisição parcelada dos gêneros alimentícios constitui solução suficiente, eficiente e compatível com o interesse público, atendendo plenamente à necessidade identificada pela Secretaria Municipal de Educação e aos objetivos institucionais relacionados à execução da alimentação escolar.

## **8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso III da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:

### **1. Requisitos Gerais**

A contratação deverá contemplar o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.

Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas exigidas pela Administração, observando padrões de qualidade, segurança alimentar, acondicionamento, transporte e armazenamento compatíveis com a legislação vigente.

### **2. Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar**

Os gêneros alimentícios deverão:

- Estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes expedidas pelos órgãos competentes, especialmente Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e Vigilância Sanitária;
- Apresentar condições adequadas de conservação, higiene e acondicionamento;
- Possuir prazo de validade compatível com o período de consumo previsto pela Administração;
- Ser entregues em embalagens íntegras, sem sinais de violação, deterioração ou contaminação;
- Atender às especificações constantes nos cardápios e fichas técnicas elaborados pela nutricionista responsável pelo Programa de Alimentação Escolar.

### **3. Requisitos de Entrega**

Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares ou em outro local indicado pela Secretaria Municipal de Educação, conforme disposto na Autorização de Fornecimento.

Os prazos máximos para entrega serão:

- Até 01 (um) dia útil para gêneros alimentícios não perecíveis;
- Até 02 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios perecíveis, hortifrutigranjeiros, resfriados e congelados.

As entregas deverão ocorrer em horário comercial e em horários previamente ajustados com a unidade requisitante, de forma a não prejudicar o funcionamento das atividades escolares.

O valor mínimo para cada Autorização de Fornecimento será de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

### **4. Requisitos de Transporte**

Quando aplicável, os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados às características dos alimentos fornecidos, observando as condições de higiene, temperatura e conservação exigidas pela legislação sanitária.

Os produtos refrigerados e congelados deverão ser entregues mantendo-se a cadeia de frio necessária para preservação de sua qualidade e segurança para consumo.

### **5. Requisitos de Habilitação**

A futura contratada deverá comprovar habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e econômico-financeira, bem como atender aos requisitos de qualificação técnica previstos no edital, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

### **6. Sustentabilidade**

Sempre que possível, os produtos deverão observar critérios de sustentabilidade, incluindo embalagens adequadas, redução de desperdícios e atendimento às boas práticas ambientais aplicáveis ao objeto da contratação.

### **7. Garantia da Execução**

A contratada será responsável pela substituição imediata dos produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, deteriorados, danificados ou que apresentem qualquer inconformidade

identificada pela fiscalização da Secretaria Municipal de Educação, sem ônus adicional para a Administração.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam assegurar a adequada execução contratual, a qualidade dos alimentos fornecidos e o atendimento das necessidades da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC.

○ **Requisitos de habilitação jurídica:**

- **No caso de empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
  - Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- **Em se tratando de microempreendedor individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- **No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seu(s) administrador(es);
  - Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- **No caso de sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
  - Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- **No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte:** certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;
- No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei Federal nº 5.764, de 1971;
- **No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país:** decreto de autorização;
- Para fins da obtenção do tratamento diferenciado as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar **Certidão Simplificada da Junta Comercial** ou comprovação do enquadramento emitida pela Secretaria da Receita Federal.

○ **Requisitos de regularidade fiscal e trabalhista:**

- Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ** (atualizado);
- Prova de regularidade perante a **Seguridade Social – INSS, Fazenda Federal e Dívida Ativa da União**, mediante certidão expedida pela **RFB – Receita Federal do Brasil**;
- Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** mediante certidão emitida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente na forma da lei;
- Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal** mediante certidão emitida pela Fazenda do Município, do domicílio ou sede da empresa;
- Prova de regularidade relativa ao **FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- Comprovação da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT);
- Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte

deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

○ **Requisitos Econômico-Financeiros:**

- Certidão Negativa de Falência ou Concordata, passada pelo Distribuidor Judicial da sede da proponente.
  - As empresas em recuperação judicial, devem apresentar certidão emitida pela instância judicial competente, afirmando que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório;
  - As empresas em recuperação extrajudicial, devem apresentar a sentença de homologação do plano de recuperação extrajudicial prolatada pelo juízo competente.
  - **Balço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:**
  - Os documentos referidos no item anterior limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
  - As empresas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
  - Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador
  - Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos seguintes índices econômicos: a) Liquidez Geral (LG); Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.
- As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

○ **Requisitos Técnicos:**

- Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, certificando que a empresa licitante tenha fornecido produtos pertinentes e compatíveis com o objeto deste certame. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter(em) a identificação do signatário em papel timbrado do declarante, ficando reservado ao pregoeiro o direito de solicitar cópia(s) do(s) contrato(s) ou nota(s) fiscal(is) a que se refere(m) tal(is) documento(s);
  - Não serão aceitos atestados emitidos por empresa do mesmo grupo empresarial da licitante;
  - Em caso de dúvidas sobre a veracidade das informações apresentadas no documento supra o Sr. pregoeiro, poderá promover diligências com o fito de esclarecer ou complementar a instrução do

processo.			
<b>9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso IV da Lei Federal nº 14.133, de 2021)</b>			
<b>ITEM</b>	<b>QTD</b>	<b>UND</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
1	2000	KG	Abacate - com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.
2	3000	UN	Abacaxi - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo de 500 Gramas
3	1200	KG	Abóbora Paulista ou Moranga Cabotiá - Características técnicas: Produto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5 Kg, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada
4	500	KG	Abobrinha - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.
5	1000	UN	Achocolatado em pó - Achocolatado em pó instantâneo, de fácil dissolução em leite quente ou frio. O produto deve apresentar sabor, cor e odor característicos de chocolate, com textura fina, pó homogêneo, livre de grumos e isento de matérias terrosas, parasitas, larvas, sujidades e odores estranhos, açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, leite em pó (opcional) e enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem contendo 1 kg.
6	3000	UN.	Açúcar cristal- característica técnica: Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Embalagem contendo 5 kg.
7	2000	KG	Açúcar branco refinado: característica técnica: açúcar branco refinado: característica técnica: açúcar refinado amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor e cheiro próprio e sabor doce.
8	500	UN	Açúcar mascavo peneirado, pacote contendo 1kg. Com valor calórico inferior a 18 kcal e carboidratos inferior a 4,5g por porção, com identificação do produto e prazo de validade.
9	50	UN	Adoçante a base- adoçante dietético: Característica técnica: adoçante a base de stévia, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ML.
10	500	KG	Aipim descascado- Congelado, de boa qualidade, íntegro, firme, sem lesões, de coloração apropriada, tamanho médio, embalado em saco plástico resistente com peso de 1kg, hermeticamente fechado.
11	3000	UN	Alface crespa (maço)- Características técnicas: deve ser crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, 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. Embalagem: o produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela secretaria de educação.
12	3000	UN	Alface Orgânico – de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes
13	400	KG	Alho nobre - característica técnica: alho in natura, gráudo, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, sem danos mecânicos ou causados por pragas.
14	500	UN	Alho triturado - característica técnica: alho descascado triturado, sem sal ,sãos ,com aroma,sabor e cor própria da espécie. Não deve conter sujidades parasitas e larvas. Embalado em potes plásticos contendo no mínimo 500 gramas.
15	500	KG	Ameixa seca - característica técnica: ameixa seca obtida de frutas maduras inteiras de 1º qualidade isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Prazo de validade mínima de 6 meses, a contar do prazo da data da entrega. Embalagem contendo 200 gramas.
16	500	UN	Amendoim branco – características técnicas: produto natural descascado. Subclasse: branco, tipo 1, odor e sabor próprios. O produto deve estar em bom estado de conservação, não devendo apresentar sujidade, umidade e bolor. Embalagem contendo no mínimo 400g prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar do prazo da entrega.
17	1000	UN	Amido de milho - características técnicas: extraído do milho. Produto para preparar mingaus, cremes, molhos e outras receitas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.
18	200	KG	Arroz integral: características técnicas: arroz beneficiado, integral, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1kg. Deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.
19	2000	KG	Arroz parboilizado tipo 1: características técnicas: arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) e que tenha no mínimo de 0,9g de fibras. Embalagem: sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.
20	4000	UN	Arroz parboilizado tipo 1: características técnicas: arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

			carunchos) e que tenha no mínimo de 0,9g de fibras. Embalagem: sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 5kg. Deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.
21	1000	UN	Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo no mínimo 200 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
22	300	UN	Azeite de oliva extra virgem: características técnicas: acidez máxima 0,4%, índice de peróxidos = 20 meq. Embalagem: vidro escuro, conteúdo de 500ml. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.
23	6000	KG	Banana branca orgânica. Características técnicas: deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade e apresentar grau de maturação adequado para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: o produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta. Apresentar certificação orgânica.
24	6000	KG	Banana prata: característica técnica:deverá ser fresco,ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, apresentar grau máximo de maturação, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: o produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.
25	1500	KG	Batata doce - características técnicas: batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 300 gramas, fresca, íntegra e firme. 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 ou grande. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela secretaria de educação.
26	4500	KG	Batata inglesa: característica técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.
27	5500	UN	Bebida láctea com polpa de fruta sabor morango, coco e salada de frutas, características técnicas: deve apresentar em sua constituição: leite pasteurizado padronizado, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, corante, aromatizante, espessante, acidulante, conservante, fermento lácteo e estabilizante. Embalagem: deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo de 900ml. Deve conter as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no ministério da saúde e certificado de inspeção (federal ou estadual). Prazo de validade: máximo de 30 dias.
28	3000	KG	Bergamota – características técnicas:deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: o produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente.
29	1500	KG	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. Tamanho médio, pesando entre 150 e 200 gramas a unidade. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela secretaria de educação.
30	500	UN	Biscoito diet - Biscoito escolher tipo: doce ou salgado formulado especialmente para dietas de ingestão controlada de açúcares (diet/zero açúcar). Embalagem de 150 gramas.
31	1200	UN	Biscoitos doce tipo rosquinha - característica técnica: podendo ser de maçã, cacau, coco, ou sortido. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais.embalagens de até 650g
32	2000	UN	Biscoito doce tipo maisena: característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.
33	350	UN	Biscoito doce tipo sem lactose e sem glúten característica técnica: biscoito doce sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 200 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.
34	300	UN	Biscoito integral: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico, estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Embalagens de 400 gramas.



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

35	4000	UN	Biscoito de leite de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Embalagens de 400 gramas.
36	2000	UN	Biscoito polvilho, sem glúten e que não contenha leite ou derivados a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais, embalagem: de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente lacrado, com peso líquido de 100gr. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Pacote 100gr.
37	3000	UN	Biscoito de polvilho Características técnicas: Biscoito caseiro de polvilho sem adição de açúcar ou que tenha o açúcar como último ingrediente e sem gordura vegetal, podendo ter apenas manteiga, nata ou banha nos ingredientes.
38	3000	UN	Biscoito salgado tipo água e sal características técnicas: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não e sem lactose. 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, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega
39	100	UN	Biscoito salgado sem glúten, sem traços de glúten e lactose, pacote de 400 gramas.
40	3000	UN	Biscoito caseiro - características técnicas: Biscoito caseiro sem adição de açúcar ou que tenha o açúcar como último ingrediente. Sem adição de adoçantes. Podendo ser no sabor: limão, coco, nata, amendoim, laranja. Sem gordura vegetal, podendo ter apenas manteiga, nata ou banha nos ingredientes.
41	200	UN	Bombom - pacote de bombons de chocolate ao leite com recheio cremoso e/ou wafer. Peso líquido por embalagem entre 800 g e 1 kg. Bombons embalados individualmente com filme aluminizado. O pacote secundário deve ser em plástico resistente e atóxico. Peso unitário aproximado de 20 g a 25 g. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas ou larvas, conservando suas características originais (sabor, cor e odor).
42	4000	UN	Brócolis - Características gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades.
43	1000	UN	Cacau em pó solúvel - Características técnicas: produto extraído da amêndoa do cacau, 100% cacau e com características sensoriais apropriadas ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, com peso de 200 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega
44	5000	UN	Café em pó, Café torrado e moído, Arábica robusta, moagem fina e uniforme, Embalagem alto vácuo, tipo do café: extra forte, Homogêneo, torrado e moído, torração escura, Composto de 100% de grão arábica ou 80% de grão Arábica e 20% grão conilon, com índice de pureza (cascas ou paus) inferior a 1% a cada 100 gr. Pacote Selado a alto vácuo sem micro furos e com dupla Proteção, que detenha certificado de qualidade Emitido pela associação brasileira da indústria de Café (abic) ou laudo de controle da qualidade do Café cotado, emitido por laboratório habilitado Pelo ministério da saúde, ou creditado pelo Ministério da agricultura (ou órgãos vinculados a Esses ministérios) ou pelo inmetro, comprovando o Atendimento das características constantes na Resolução rdc no 12, de 2 de janeiro de 2001, anvisa; Resolução rdc no 277, de 22 de setembro de 2005, Anvisa; resolução rdc no 07, de 18 de fevereiro de 2011, anvisa, podendo ser apresentado junto com A Proposta de preços, ou amostra do produto, sob Pena de desclassificação. Ponto de torração: Escura acentuada, sem glúten, sem gordura saturada, sem adição de grãos pretos, verdes, ardidos, casca, pau ou pedra que comprometa a qualidade global especificada. Especificações na Embalagem. Embalagem contendo camada tripla Interna, aluminizada. Em embalagem de 500gr. Referência para qualidade do produto: melitta, Pílão, três corações, bom jesus, damasco, ou Equivalente ou de melhor qualidade.
45	100	UN	Canela em pau Acondicionada em saco de polietileno contendo 50g, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente.
46	100	UN	Canela em pó Características técnicas: Canela em pó pura, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio da canela. Cor própria e cheiro próprio. Embalagem: lata de Plástico transparente, de no mínimo 25 gramas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da Data da entrega
47	15000	KG	Carne bovina moída de 1º Característica técnica: carne bovina de acém. Congelada, sem osso, limpa, sem nervos, sem Tendões e teor de gordura máximo 10%. Com coloração característica. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em pacotes de 1 kg.
48	10000	KG	Carne de primeira, corte magro e macio, proveniente exclusivamente da região do patinho (parte traseira do boi), sem adição de outras partes ou aparas. Aspecto próprio da espécie, coloração vermelho-cereja, massa firme ao toque, não amolecida, nem pegajosa e isenta de manchas esverdeadas ou pardacentas.
49	1500	KG	Carne de suína tipo lombo; Característica técnica: carne suína lombo Congelada em cubos, sem osso, sem nervos e sem gordura, sem pele cortada em cubos pequenos. Deve ter certificação de inspeção municipal, Estadual ou federal. Embalagem: embalado em embalagem de até 2 kg.
50	5000	KG	Carne tipo paleta – miolo Sem músculo características técnicas: peça de Carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), Sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de polipropileno Reforçado, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, Data de processamento, data de validade.



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

51	6000	KG	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada; características técnicas: coxa e sobrecoxa de frango congelado. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega
52	1000	KG	Carne de frango tipo coxa da asa: características técnicas: sobrecoxa de frango congelado. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.
53	5000	KG	Carne de frango tipo sobrecoxa - características técnicas: sobrecoxa de frango congelado. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.
54	3000	KG	Cebola de cabeça- característica técnica: devem apresentar característica de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
55	2000	KG	Cenoura - Características técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, tamanho médio a grande, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.
56	1500	UN	Cereal matinal de milho - Cereal matinal tipo flocos, à base de milho ou cereais integrais (trigo, aveia, arroz, milho), obtido por extrusão e pré-cozimento. O produto não deve conter adição de açúcares, gorduras trans ou adoçantes artificiais.
57	500	UN	Coco ralado sem açúcar – Características técnicas: coco ralado desidratado sem açúcar. Embalagem: peso mínimo de 100g. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.
58	3500	UN	Colorau características Técnicas: deve apresentar cor alaranjada, odor e sabor próprios e aspecto de pó fino. Deve conter no seu preparo, fubá com urucum em pó. Ingredientes: fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem: Saco de polietileno transparente atóxico Resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo De 05 meses, a Contar da data da entrega
59	50	UN	Cominho - Condimento em pó extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, coloração, odor e sabor característicos. Produto puro, isento de corantes, aditivos químicos, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem deve conter peso de 100g.
60	1200	UN	Couve Flor - Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 17 a 21 cm, pesando entre 700 gramas a 01 kg a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (branca ou creme e sem manchas escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
61	1500	UN	Couve Folha - Características técnicas: Deve ser do tipo couve manteiga, apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: o produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 300g cada, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.
62	50	UN	Cúrcuma em pó 500gr - cúrcuma em pó 500gr
63	1000	UN	Chá alimentício, produto natural para preparo por infusão, obtido a partir de partes desidratadas de plantas (folhas, flores, frutos ou sementes) de primeira qualidade. Caixa de 10 gramas, contendo no mínimo 10 sachês.
64	300	UN	Chocolate ao leite granulado - Confeito granulado macio, de coloração marrom escura. Elaborado com ingredientes de qualidade, devendo conter açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, amido de milho e emulsificante. O produto deve ser isento de sujidades, insetos, parasitas, bolor, odores ou sabores rançosos. Acondicionado em embalagem íntegra e atóxica (pacote ou pote) contendo o peso líquido de 50 gramas.
65	1200	KG	Chuchu de primeira qualidade, classe média, tipo 2 ou especial pesando entre 300 a 400 gramas. Deve Apresentar as características de qualidade bem Formadas e com coloração própria (cor natural Verde claro), superfície lisa, livre de danos Mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e Maturação, deve ser macio ao descascar e Cozinhar. Embalagem: o produto deve estar Acondicionado em caixa ou embalado em sacos Resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e Etiquetado, na quantidade solicitada.
66	100	UN	Cravo da Índia. Embalagem: pacote com 50g. Data de fabricação e prazo de validade.
67	200	UN	Creme de leite característica técnica: creme de leite embalagem tipo tetra pack de 200 gr, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega
68	4000	UN	Creme de leite pasteurizado (nata) característica técnica: creme de leite pasteurizado (nata). Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Embalagem: 300 gramas.
69	500	UN	Doce de frutas sem açúcar. Características técnicas: Doce de banana caseiro sem adição de açúcar.
70	2000	UN	Doce de leite característica técnica: doce de leite: Cor amarelada, cheiro próprio, sabor próprio, consistência



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

			cremosa ou em pasta. Embalagem: embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechada com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 400gr com registro no ministério da agricultura
71	2000	KG	Doce de leite, sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 500g, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.
72	500	UN	Doce de leite zero lactose - Doce de leite cremoso, formulado a partir de leite integral e/ou padronizado, açúcar, estabilizante/enzima lactase e conservador permitido. Produto processado para dietas com restrição de lactose, garantindo a quebra do açúcar do leite
73	200	UN	Erva doce 20 g de primeira qualidade, ingredientes: fruto de erva -doce (pimpinella anisum, l).
74	800	UN	Ervilha em lata. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, hidratadas e pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. A empresa deverá apresentar registro no ministério da saúde (dinal), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organolépticas, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega. A embalagem deverá ser em latas de 300 g.
75	500	UN	Ervilha partida seca 500gr - ervilha partida seca
76	300	UN	Espinafre - características técnicas: amarrada em molhos de no mínimo 180g. Fresca, íntegra, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e Manuseio.
77	7000	UN	Extrato de tomate obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentação, cor, cheiro e sabor característico 340 g.
78	1500	KG	Farinha de mandioca característica técnica: farinha de mandioca grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: deve estar acondicionado em embalagem transparente, Contendo 1 kg
79	5000	UN	Farinha de milho instantânea com flocos de milho pré-cozidos, enriquecidos com ferro e ácido fólico, média refinação. Pacotes de 500mg, que contenham data de fabricação e Validade.
80	2000	UN	Farinha de milho tipo flocado, pré cozida, obtida do grão do milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco plástico, atóxico, com identificação do produto, dos ingredientes informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 1 kg
81	3000	KG	Farinha de trigo especial de primeira características técnica tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa, especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, no rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno atóxico, bem vedada, contendo 1kg.
82	1000	KG	Farinha de trigo integral – características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade, com características sensoriais apropriadas ao produto. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1kg. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.
83	4000	KG	Feijão preto tipo 1 – características técnicas: deve ser do grupo 1, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, isento de larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações, . embalagem: o produto deve estar embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses.
84	2000	KG	Feijão vermelho tipo 1 – características técnicas: isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos fisiológicos e doenças, sendo de 1º qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Umidade máxima de 15%. Embalagem: embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses
85	100	UN	Fermento biológico seco instantâneo, levedura seca instantânea. Embalagem: pacote com 120g.
86	500	UN	Fermento químico em pó. Características técnicas: produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contém como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Embalagem: em lata de 100 g.
87	2000	KG	Filé de cação - apresentação: sem espinhos, congelado, com filés separados, isentos de evidência de composição. De primeira qualidade, com aspectos característicos, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá estar acondicionado em bandejas de isopor, envoltas em plástico atóxico, transparente e resistente, devidamente lacrado, garantindo a integridade do produto até o consumo. Validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega. Pacotes de 1 kg.
88	2000	KG	Filé de peixe tipo tilápia – características técnicas: sem espinhos, congelado com os filés separados, isento de evidências de decomposição de 1º qualidade, com aspecto característico não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá estar acondicionado em bandejas de isopor, envoltas em plástico atóxico, transparente e resistente, devidamente lacrado, garantindo a integridade do produto até o consumo. Validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem: pacotes de 1 kg.



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

89	3000	KG	Filé peito de frango – características técnicas: filé de peito de frango congelado, sem osso e sem pele, congelado. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: embalado em embalagem plástica de 500g.
90	1000	UN	Fórmula infantil 1 para lactentes de 0 a 6 meses, em lata de 800 g, com colher medidora. Lista de Ingredientes: soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto oligossacarídeos, vitaminas (l-Ascorbato de sódio, mio inositol, acetato de dl-a-tocoferol, nicotinamida, d pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido n- Pteroil-l glutâmico, filoquinona, d-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), taurina, l- carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Não contém glúten. Alérgicos: Contém leite e derivados de soja.
91	1000	UN	Fórmula infantil 2 para lactentes de 06 a 12 meses, em lata com colher medidora. Lista de ingredientes: soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúxico, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto oligossacarídeos, vitaminas (l-ascorbato de sódio, Acetato de dl-a- tocoferila, nicotinamida, d-Pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina Mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido n-pteroil-l glutâmico, filoquinona, d- biotina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de soja.
92	120	UN	Geléia diet – características técnicas: produto com polpa de fruta natural, em embalagem de vidro ou plástico, atóxica, de 260g, devendo constar data de fabricação e prazo de validade. Específico para dietas com ingestão de açúcares controlados. Sabores variados. Validade mínima de 6 meses de entrega.
93	2000	KG	Goiaba – características técnicas: polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão, cor vermelho vivo, polpa fina, doce e suculenta, levemente adocicada.
94	600	UN	Goma para tapioca de 1ª qualidade, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Embalagem: de 500g
95	500	UN	Granola - Produto constituído por mistura de cereais, sementes e frutas desidratadas. Ingredientes principais: aveia, flocos de milho, flocos de arroz, oleaginosas e sementes. Não deve conter adição de açúcares (sacarose, glicose), maltodextrina ou adoçantes artificiais. Características: aspecto crocante, isento de matérias terrosas, sujidades, larvas, odores e sabores estranhos. Embalagem: pacote de 1 kg.
96	2000	UN	Iogurte - Iogurte com polpa de frutas, integral/parcialmente desnatado, sabores diversos (sortidos). Produto homogêneo, cremoso, sem soro separado, pasteurizado e adoçado. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) resistente, atóxica e inviolável com conteúdo líquido de 1 litro. O rótulo deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência/marca, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registros nos órgãos fiscalizadores competentes. Prazo de validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega. O produto deve estar isento de fermentação anormal (estufamento), sujidades ou substâncias nocivas à saúde.
97	3000	UN	Iogurte natural - produto obtido pela fermentação do leite com cultura de bactérias lácteas, apresentando-se como um líquido espesso/cremoso, branco e levemente ácido. Ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou reconstituído e fermento lácteo . Não deve conter adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais.
98	500	UN	Iogurte sem lactose. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, apresentar no mínimo 850 ml, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.
99	4000	KG	Laranja do céu - tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
100	3000	KG	Laranja tipo pera - característica técnica: laranja tipo pera, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas ou em monoblocos ou sacolas tipo rede.
101	500	UND.	Leite condensado - Tipo tradicional, obtido por desidratação parcial do leite. Composição básica: leite integral ou semi-desnatado, açúcar e lactose. Apresentação: consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária tipo caixinha ou lata , contendo 395 g do produto.
102	500	L	Leite desnatado longa vida (1 litro) características técnicas: leite desnatado Ultra High temperature (uht), embalado tetra pak. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: embalado em caixa de 01 litro.
103	1000	UN	Leite em pó integral - Obtido pela desidratação de leite de vaca fresco e integral. Deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios do produto. Deverá ser. Produto rico em proteínas e cálcio. Não deve conter adição de amido, conservantes ou outras substâncias estranhas. Embalagem contendo 400 g
104	200	L	Leite vegetal - Bebida à base de amêndoas, aveia, soja, coco, , 100% vegetal, tipo leite, pronta para consumo. Não contém glúten, sem adição de açúcares, zero colesterol. Produto vegano, livre de aditivos químicos, corantes, aromatizantes artificiais e conservantes. Acondicionada em embalagem tipo tetra pak (ou cartonada asséptica) contendo 1 Litro. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.
105	10000	L	Leite zero lactose integral longa vida (1 litro) - característica técnica: leite integral. Ultra High temperature (uht), embalado tetra pack, com sabor, cor e odor próprios, deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: embalado em caixa de 01 Litro
106	50000	L	Leite integral longa vida (1 litro) característica técnica: - Ultra high temperature (UHT), embalado tetra pack, com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem:

Rua Antônio José Scheffer, N° 507, Centro - Passo de Torres/SC - CEP: 88980-000 CNPJ:  
95.782.793/0001-54 E-mail: educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br Telefone: 48 3548-0290

[www.passodetorres.sc.gov.br](http://www.passodetorres.sc.gov.br)



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

			embalado em caixa de 01 litro.
107	2000	UN	Lentilha tipo 1 – características técnicas: deve ser do grupo 1, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, isento de larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações, embalagem: o produto deve estar embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 06 meses.
108	200	KG	Limão, tipo: taiti, tamanho: médio, firme, intacto, maduro, casca fina, lisa e brilhante, cor uniforme, aspecto: in natura, fresco, características adicionais: isento de manchas, cicatrizes, lesões físicas e/ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.
109	200	UN	Louro folha - embalagem de 4gr.
110	8000	KG	Maçã gala – característica técnica: devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou sacolas tipo rede.
111	500	UN	Macarrão comum, tipo cabelo de anjo -Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo cabelo de anjo para sopas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: o produto deve estar embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 06 meses.
112	1000	UN	Macarrão comum, tipo espaguete - Característica técnica: macarrão de sêmola de trigo, tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g
113	8000	UN	Macarrão comum, tipo parafuso - Característica técnica: macarrão de sêmola de trigo, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g.
114	4000	UN	Macarrão comum, tipo penne característica Técnica: macarrão de sêmola de trigo,tipo penne. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g.
115	4000	UN	Macarrão integral, tipo parafuso - característica Técnica: macarrão de sêmola de trigo integral, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g
116	300	UN	Maionese - Maionese de primeira qualidade, tipo tradicional, consistência cremosa, coloração uniforme, aroma e sabor característicos. Deverá estar isenta de ranço, sabores residuais de gordura e sujidades, em perfeito estado de conservação. Embalagem contendo 500 gramas.
117	5000	KG	Mamão formosa - Características técnicas: mamão formosa de tamanho médio, pesando entre 1 e 2 kg a unidade, fresco, íntegro e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa intacta e limpa e sem a presença de sujidades. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada.
118	5000	KG	Manga - características técnicas: produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela secretaria de educação.
119	2000	UN	Manteiga: - de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura sif/ dipoa. Validade de, no mínimo, 4 meses
120	500	UN	Manteiga zero lactose - Obtida a partir do creme de leite fresco, podendo conter sal ou ser sem sal (definir no edital). A lactose deve ser hidrolisada pela adição da enzima lactase ou por processo físico/químico, resultando em teor de lactose conforme legislação vigente para produtos zero lactose
121	500	KG	Maracujá – característica técnica: in natura, primeira qualidade, deve apresentar tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie.
122	1000	UN	Margarina vegetal com sal e redução de lipídios - característica técnica: margarina cremosa, com redução de gorduras. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no ministério da agricultura. Embalagem: íntegra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr
123	500	UN	Margarina zero lactose - apresentação: creme vegetal com sal, conservação de lipídios entre 50 e 80%. Isenta de lactose. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e devem estar isentos de ranço e outras características indesejáveis, sem lactose na composição deve possuir lacre de proteção e registro do produto no ministério da agricultura. Embalagem: íntegra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.
124	500	UN	Massa de pastel - Massa fresca não fermentada, de textura fina e flexível, com coloração uniforme e sem manchas. Ingredientes: farinha de trigo, água, gordura, sal e conservantes permitidos. Embalagem contendo peso de 400 ou 500 gramas.
125	8000	KG	Melancia - características técnicas: deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 10 kg a unidade. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela nutricionista.



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

126	1000	KG	Melão amarelo- característica técnica: limpo, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduro, que apresentem cor, tamanho e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas, defeitos ou com partes amolecidas.
127	2000	KG	Morango – característica técnica: produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem cor, tamanho e conformidade uniformes. Não serão aceitas manchas ou defeitos.
128	200	UN	Milho de pipoca característica técnica: grãos íntegros. Embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade
129	3000	UN	Milho verde em conserva característica técnica: milho verde com grão inteiro, imerso em líquido, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, isenta de sujidades e misturas de outra variedade, acondicionados em lata de 200g hermeticamente fechada. A embalagem deve estar íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.
130	2000	KG	Milho verde em espiga - Características técnicas: milho verde em espiga, livre de sujidades, sem casca, em condições de maturação para o consumo, livre de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, etiquetado na quantidade solicitada pela nutricionista.
131	5000	L	Óleo de soja - características técnicas: óleo de soja refinado obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário. deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos e que tenha no máximo 6,5g de gorduras poliinsaturadas. ingredientes: óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. embalagem: deve estar intacta, em embalagem pet transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. prazo de validade: mínimo de 10 meses, a contar da data da entrega.
132	1000	UN	Orégano - características técnicas: orégano puro, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio do orégano, cor própria e cheiro próprio. Embalagem: pacote ou lata de plástico transparente, mínimo de 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega
133	4000	DZ	Ovos característica técnica: ovos tipo especial, vermelho ou branco, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60 gr por unidade. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal o produto não deverá apresentar problemas com coloração o produto deverá estar intacto. embalagem: embalagem primária deve ser descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.
134	2000	KG	Pão caseiro- produzido a partir de matéria prima de qualidade, tendo como base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de contaminação e materiais estranhos, apresentando características naturais ao produto, acondicionado em embalagem plástica transparente contendo rótulo com registro, nome e end. do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade
135	2000	KG	Pão de cachorro-quente - massa macia, miolo branco, casca fina e levemente dourada. Peso unitário de 50 g (com tolerância de variação de até 5%). Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, gordura vegetal e fermento biológico.
136	2000	KG	Pão doce - Pão fresco, de massa sovada, macia e levemente adocicada. Deve apresentar crosta fina e miolo macio e uniforme, sem apresentar partes cruas ou queimadas. O sabor, aroma e cor devem ser característicos do produto fresco. A unidade deverá ter peso aproximado de 50 g a 70 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal e sal.
137	1200	UN	Pão de forma fatiado integral (sanduíche) -características técnicas -massa de farinha de trigo integral (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, fermento biológico deverá apresentar boa coloração e consistência macia. o pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente etiquetado, pesando 500 gramas data de fabricação: dia anterior ao ato da entrega, no máximo. prazo de validade: 05 dias a partir da data da entrega.
138	2500	UN	Pão de forma fatiado (sanduíche) - características técnicas: pão com massa de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, fermento biológico, deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente etiquetado, pesando 500 gramas. Data de fabricação: dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de validade: 05 dias a partir da data da entrega.
139	8000	KG	Pão de trigo (francês) - Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deve ser fabricado com matérias primas de qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitose em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 30 gramas. Embalagem: sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado e etiquetado. Data de fabricação: dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega.
140	100	UN	Páprica doce embalagem de 1kg - páprica doce. Embalagem de 20 gramas..
141	3500	KG	Peito de frango sem osso e sem pele em cubos - Características técnicas: peito de frango sem osso e sem pele. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente. Pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.
142	2000	KG	Pepino japonês- são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.



PREFEITURA DE  
**PASSO DE TORRES**

143	2000	KG	Pera tipo Williams - Produtos sãos, macios, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.
144	1500	KG	Pêssego nacional produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela secretaria de educação.
145	50	UN	Pimenta do reino moída - Pura, de primeira qualidade, obtida a partir da desidratação e moagem dos frutos secos. Produto novo, fino, sem grumos, livre de umidade excessiva, sujidades, larvas, parasitas, fungos, bolores ou misturas de outras espécies. Deve apresentar coloração, odor e sabor característicos do produto, isento de odores e sabores estranhos. Embalagem contendo peso de
146	1000	KG	Pimentão característica: fresco, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie.
147	1600	KG	Polpa de frutas congelada - características: composto extraído pelo esmagamento Das partes comestíveis da fruta carnosa; Apresentação na forma de polpa de fruta Congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; Processo tecnológico adequado, submetido a Tratamento que assegure sua apresentação e Conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes transparentes, com Peso Líquido de 1kg. 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, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de validade: mínimo de 11 meses.
148	2000	KG	Polpa de maracujá - Polpa Natural congelada, produzida a partir do suco concentrado de maracujá, embalagem de 1 kg com pacotes individuais de 100 a 200g, sem corantes, conservantes, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
149	300	KG	Polvilho azedo – características técnicas: polvilho azedo, isento de material terroso, fragmentos terrosos, bolor e umidade. Embalagem: deve estar acondicionado em embalagem transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 6 meses.
150	1500	KG	Presunto fatiado - refrigerado, fatias finas, aproximadamente 20g, selo de inspeção do órgão competente, embalagem deve conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante e data de validade. Embalagem contendo peso de 1 kg.
151	2000	KG	Queijo tipo mussarela fatiado e Interfolhado - características técnicas: produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura. Fatiado deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor, sabor e odor característicos do produto. Ingredientes: leite Pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, interfolhado, constando peso, data de Fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega.
152	500	UN	Queijo zero lactose fatiado- Produto derivado do leite de vaca, com restrição à lactose. Elaborado a partir de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, coalho e adição da enzima lactase para a quebra da lactose. Deve possuir consistência semi-suave, textura elástica e fechada, e coloração própria do tipo de queijo. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 150 gramas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega.
153	1000	UN	Refrigerante- Refrigerante sabor cola, guaraná, laranja ou limão, embalagem em garrafa plástica descartável (PET) com capacidade de 2 litros, tampa com vedação hermética. Composição básica: água gaseificada, açúcar, corante caramelo e acidulante. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.
154	3000	UN	Repolho verde - Tipo híbrido, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) antes do vencimento, características: sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.
155	4000	KG	Sal marinho iodado Características Técnicas: sal marinho iodado. Constituído de Cristais, de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Embalagem: sacos de polietileno transparente ou leitoso, termosoldado, intacta. Pacotes com capacidade de 1kg. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.
156	500	KG	Salsicha de frango congelada. Características Técnicas: prod - salsicha de frango congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidos em Tripa artificialmente, cozida, defumada, Descascada. Ingredientes: carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A Rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de validade.
157	1200	UN	Sardinha em conserva, Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso Líquido drenado. A embalagem deverá conter Externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.
158	1000	UN	Suco concentrado - Substâncias permitidas, integral, sem água sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, Acondicionado em garrafa pet de 500ml. Com Identificação do produto, rótulo de ingredientes, Valor nutricional, peso, fabricante, Data de fabricação, validade e registro no Ministério da agricultura. Frasco com 500ml
159	1000	UN	Suco de laranja - Produto 100% natural, obtido a partir da prensagem da fruta fresca e sadia. Não deve conter adição de água, corantes, aromatizantes artificiais e conservantes químicos, pasteurizado. Características organolépticas: Cor amarelo-alaranjada, odor e sabor característicos de laranja, isento de fermentação ou ranço.. Embalagem contendo 5 litros. Data de fabricação: máximo de 1 dia anterior ao ato da entrega.
160	4000	UN	Tempero verde Orgânica (salsinha e cebolinha) – de 1º qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar

			murchos, maços de 400g cada.
161	10000	KG	Tomate - classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes maturação média (de vez), Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.
162	4000	KG	Uva - in natura, primeira qualidade, deve apresentar tamanho, cor, aroma e sabor próprios da espécie.
163	500	UN	Uva passa - Uva passa branca ou preta, tipo seca, sem sementes. O produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ser proveniente de colheita recente e estar isento de fermentações, manchas, pragas, bolores, sujidades, larvas ou fragmentos de outros alimentos. Embalagem contendo peso de 150 a 200 gramas.
164	400	KG	Vagem fresca, tamanho e coloração uniforme, Devendo ser bem - vagem fresca, tamanho e Coloração uniforme, devendo ser bem Desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.
165	1000	UN	Vinagre de álcool - Características técnicas: fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez máxima de 4%. Embalagem: embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 06 Meses, a contar da data da entrega.
166	500	UN	Vinagre de maçã 900ml - vinagre de maçã 900ml.

#### 9.1. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

O dimensionamento dos quantitativos dos gêneros alimentícios foi realizado com base na demanda efetiva da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC, considerando o número de alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a quantidade de refeições servidas diariamente, os cardápios elaborados pela nutricionista responsável e o calendário letivo vigente.

Para a definição das quantidades estimadas foram considerados os seguintes parâmetros:

- Número de alunos matriculados e efetivamente atendidos pela alimentação escolar;
- Modalidade de ensino e tempo de permanência dos estudantes nas unidades escolares;
- Per capita nutricional estabelecida para cada faixa etária;
- Cardápios elaborados e aprovados pela nutricionista responsável técnica;
- Histórico de consumo dos exercícios anteriores;
- Número de dias letivos previstos para o período da contratação;
- Necessidade de manutenção do abastecimento contínuo das unidades escolares.

A demanda atualmente atendida pela Rede Municipal de Ensino compreende aproximadamente **2.580 alunos**, distribuídos da seguinte forma:

Modalidade	Quantidade de Alunos
Atendimento Educacional Especializado (AEE)	39
Ensino Fundamental – Período Normal	1.798
Ensino Fundamental – Período Integral	53
Pré-escola – Período Normal	249
Pré-escola – Período Integral	94
Creche – Período Normal	22
Creche – Período Integral	325
<b>Total</b>	<b>2.580</b>

Os quantitativos de cada um dos **166 itens** foram estimados a partir da projeção de consumo anual necessária para atendimento integral dos cardápios da alimentação escolar, considerando a frequência de utilização de cada produto, as porções previstas para cada modalidade de ensino e a necessidade de garantir o abastecimento regular das unidades escolares durante todo o período de vigência da contratação.

#### 10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VI da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 30 do Decreto Municipal nº 815/2025, utilizando como

fonte de consulta a plataforma **Farol TCE**, ferramenta disponibilizada pelo Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, que reúne informações de contratações públicas realizadas por diversos órgãos e entidades da Administração Pública.

A pesquisa contemplou **166 (cento e sessenta e seis) itens** de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, abrangendo produtos perecíveis e não perecíveis necessários ao atendimento dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável e à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Após a consolidação dos preços de referência e a aplicação dos quantitativos estimados para atendimento da demanda da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC, obteve-se o valor total estimado de **R\$ 4.993.307,60 (quatro milhões, novecentos e noventa e três mil, trezentos e sete reais e sessenta centavos)**.

A estimativa foi elaborada com base nos quantitativos definidos a partir do número de alunos atendidos, das modalidades de ensino, dos cardápios nutricionais, do histórico de consumo e da previsão de atendimento durante o período de vigência da contratação.

O valor estimado servirá como referência para a instrução do processo licitatório, análise da disponibilidade orçamentária e verificação da vantajosidade das propostas a serem apresentadas pelos licitantes, não constituindo obrigação de contratação integral dos quantitativos estimados, especialmente em caso de utilização do Sistema de Registro de Preços.

Os documentos que compõem a pesquisa de preços, o mapa de formação dos valores e as memórias de cálculo permanecem anexados aos autos do processo administrativo, garantindo a transparência, a rastreabilidade e a observância dos princípios da economicidade e da eficiência previstos na legislação vigente.

#### **11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso VIII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Nos termos do art. 40, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação será realizada com parcelamento do objeto, adotando-se o critério de julgamento de **menor preço por item**, por meio de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**.

O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável em razão da natureza dos gêneros alimentícios que compõem o objeto da contratação, uma vez que os produtos possuem características distintas, são comercializados por diversos segmentos do mercado e podem ser fornecidos independentemente uns dos outros, sem prejuízo à execução contratual.

A adoção do critério de menor preço por item possibilita a ampliação da competitividade do certame, permitindo a participação de maior número de fornecedores, inclusive microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, cooperativas e distribuidores especializados em determinados produtos, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Além disso, o parcelamento evita restrições indevidas à concorrência, reduz o risco de fracasso da licitação, amplia as oportunidades de participação do mercado e possibilita que cada item seja adjudicado ao fornecedor que apresentar a melhor proposta para aquele produto específico.

Considerando que o objeto é composto por 166 itens distintos de gêneros alimentícios, abrangendo produtos perecíveis e não perecíveis, não se verifica qualquer prejuízo técnico, operacional ou econômico decorrente da divisão da contratação por item, sendo possível o gerenciamento e fiscalização do fornecimento de forma eficiente pela Administração Municipal.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação, mediante julgamento por menor preço por item, atende aos princípios da competitividade, economicidade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, mostrando-se a solução mais adequada para atender às necessidades da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC.

#### **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, § 1º, inciso XI da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Não possui contratações correlatas

**13. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 18, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

De acordo com o art. 18, § 1º, inciso II da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a demonstração da previsão de contratação no plano de contratações anual é exigida apenas quando tal plano é elaborado, com o objetivo de assegurar o alinhamento com o planejamento da Administração. O art. 12, inciso VII, da mesma lei, estabelece que os órgãos responsáveis pelo planejamento podem elaborar um plano de contratações anual para racionalizar as contratações e garantir o alinhamento com o planejamento estratégico, subsidiando a elaboração das leis orçamentárias. No presente caso, a elaboração de um plano de contratações anual não é obrigatória. No entanto, é importante ressaltar que a contratação em questão já está prevista na lei orçamentária, assegurando que os recursos necessários para sua execução estão devidamente alocados e previstos.

**14. RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, § 1º, inciso IX da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

Com a presente contratação, a Secretaria Municipal de Educação de Passo de Torres/SC pretende garantir o fornecimento contínuo, regular e eficiente dos gêneros alimentícios necessários à execução da alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino, assegurando o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes durante todo o período letivo.

A contratação visa proporcionar os seguintes resultados:

- Garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares, evitando a interrupção do fornecimento da alimentação escolar;
- Assegurar o atendimento das diretrizes e objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Disponibilizar alimentos de qualidade, em condições adequadas de conservação, transporte e consumo;
- Atender às necessidades nutricionais dos aproximadamente 2.580 alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino;
- Contribuir para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes;
- Favorecer o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos por meio da oferta regular de alimentação adequada e saudável;
- Possibilitar a execução dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável, observando as exigências nutricionais de cada faixa etária e modalidade de ensino;
- Promover maior eficiência na gestão dos recursos públicos destinados à alimentação escolar;
- Obter maior competitividade entre fornecedores por meio do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços e julgamento por menor preço por item;
- Assegurar economicidade, transparência e vantajosidade na contratação pública;
- Garantir maior flexibilidade no fornecimento dos produtos, permitindo aquisições conforme a demanda efetiva da Administração;
- Reduzir riscos de desabastecimento das unidades escolares e minimizar perdas decorrentes de armazenamento excessivo de produtos.

Espera-se, ainda, que a contratação contribua para a melhoria da qualidade dos serviços prestados pela Rede Municipal de Ensino, fortalecendo as ações de permanência dos alunos na escola e promovendo condições adequadas para o desenvolvimento das atividades educacionais.

Dessa forma, os resultados pretendidos estão diretamente relacionados à garantia da continuidade da alimentação escolar, ao adequado atendimento dos estudantes da rede municipal e à aplicação eficiente dos recursos públicos, em observância aos princípios e objetivos estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

**15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (art. 18, § 1º, inciso X da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

A administração antes da celebração do contrato deverá tomar as seguintes providências:

- a) Definições dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual;
- b) Capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema objeto da contratação;
- c) Definições dos locais onde serão armazenados os equipamentos da CONTRATADA;

- d) Definição de planos de trabalho com vistas à boa execução contratual;
- e) Acompanhamento rigoroso das ações previstas nos projetos apresentados para a realização das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

**16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (art. 18, § 1º, inciso XII da Lei Federal nº 14.133, de 2021).**

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar apresenta baixo potencial de impacto ambiental direto. Contudo, considerando as etapas de produção, embalagem, transporte, armazenamento e consumo dos produtos, podem ser identificados alguns impactos ambientais associados ao objeto da contratação.

Dentre os principais impactos ambientais potenciais, destacam-se:

- Geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens de papel, plástico, vidro, metal e papelão;
- Emissão de gases de efeito estufa decorrentes do transporte e distribuição dos produtos;
- Possibilidade de desperdício de alimentos em razão de armazenamento inadequado ou aquisição em quantidades incompatíveis com a demanda;
- Consumo de recursos naturais empregados na produção, industrialização e distribuição dos gêneros alimentícios;
- Geração de resíduos orgânicos decorrentes do preparo e consumo das refeições.

Com o objetivo de minimizar tais impactos, serão adotadas as seguintes medidas mitigadoras:

- Realização de aquisições de forma parcelada, por meio do Sistema de Registro de Preços, evitando estoques excessivos e reduzindo perdas por vencimento ou deterioração dos produtos;
- Exigência de que os produtos sejam fornecidos em embalagens adequadas, resistentes e compatíveis com as normas sanitárias vigentes;
- Priorização, sempre que possível e compatível com a legislação aplicável, de produtos que utilizem embalagens recicláveis ou passíveis de reaproveitamento;
- Adoção de boas práticas de armazenamento e controle de estoque nas unidades escolares, visando reduzir desperdícios;
- Planejamento das entregas conforme a demanda efetiva das unidades de ensino, minimizando perdas e descartes desnecessários;
- Destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados pelas atividades de preparo e consumo da alimentação escolar, observadas as diretrizes da legislação ambiental e dos programas municipais de coleta seletiva;
- Incentivo à conscientização dos servidores, manipuladores de alimentos e estudantes quanto ao uso racional dos recursos e à redução do desperdício de alimentos;
- Observância, pela contratada, das normas ambientais, sanitárias e de transporte aplicáveis ao objeto contratado.

Considerando a natureza da contratação e as medidas mitigadoras previstas, conclui-se que os impactos ambientais associados ao fornecimento dos gêneros alimentícios são reduzidos, controláveis e compatíveis com a atividade desenvolvida, não representando impedimento para a realização da contratação pretendida.

**17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei Federal nº 14.133, de 2021)**

Após a realização dos estudos técnicos, análise da necessidade administrativa, levantamento de mercado, definição dos quantitativos, estimativa do valor da contratação e avaliação dos aspectos técnicos, operacionais, econômicos e ambientais envolvidos, conclui-se que a contratação pretendida é adequada, necessária e suficiente para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação de Passo de Torres/SC.

A solução escolhida, consistente na realização de Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento pelo menor preço por item, mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, por proporcionar ampla competitividade, maior eficiência na gestão dos recursos públicos, flexibilidade nas aquisições e atendimento integral das necessidades da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

A contratação possibilitará o fornecimento contínuo e adequado dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável, assegurando o atendimento dos aproximadamente 2.580 alunos matriculados nas unidades escolares do Município, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normas aplicáveis.

Os estudos realizados demonstraram a viabilidade técnica e econômica da contratação, bem como a compatibilidade dos quantitativos estimados com a demanda existente, não sendo identificados óbices que inviabilizem sua realização. Da mesma forma, verificou-se que os possíveis impactos ambientais são reduzidos e podem ser mitigados mediante a adoção das medidas previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é plenamente adequada para o atendimento da necessidade pública identificada, sendo recomendada a continuidade do processo administrativo e a realização do competente procedimento licitatório para aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC.

**18. INDICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

<input checked="" type="checkbox"/> Gestor	Nome: Janaina Silveira Scheffer	Matrícula nº: 12630
<input checked="" type="checkbox"/> Fiscal	Nome: Bruna Silveira Rodrigues	Matrícula nº: 12712

Janaina Silveira Scheffer  
Secretária Municipal de Educação  
Matrícula 12630