**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**INTRODUÇÃO**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

**OBJETO**

Eventual aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento da alimentação escolar dos alunos da rede Municipal de ensino do município de Cordilheira Alta.

**1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

Alimentar - se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa; no âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons hábitos alimentares.

Ao longo tempo a Alimentação Escolar veio ganhando mais notoriedade e relevância, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. A Constituição Federal de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar como dever do estado em complementação com o poder público local, essa colocação é também assinalada no art. 1 da Resolução de n. 26/2013 do FNDE que diz: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução."; frisamos aqui que o PNAE tem caráter suplementar, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a alimentação escolar.

Diante do exposto, faz se necessário a aquisição dos itens relacionados neste estudo para que o município de Cordilheira Alta possa oferecer uma alimentação escolar suficiente e de qualidade aos 730 alunos (Dados Sistema Amosc Escola Web 15/01/2024) que frequentam as unidades municipais de ensino; atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos alunos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

**2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

Pelo fato de não haver ainda a edição do plano de contratações anual do Município, fica dispensada essa exigência prevista no inciso V do parágrafo 5º do art. 13 da lei 141 de 04 de abril de 2023 neste ETP.

**3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte: Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes; A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, no endereço especificado e cronograma descrito abaixo:

**Hortifrútis:** Entrega semanal, nos dias conforme cronograma enviado com antecedência pela nutricionista no horário das 07:30.

**Carnes, ovos e laticínios**: Entrega semanal, nos dias conforme cronograma enviado com antecedência pela nutricionista no horário das 07:30.

**Demais alimentos:** Entrega semanal, nos dias conforme cronograma enviado com antecedência pela nutricionista no horário das 07:30.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues; A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza; Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes; Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária; Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento; Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

1. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses (200 dias letivos);
2. Previsão do número total de alunos (conforme sistema Escola Web);
3. Consumo per capita conforme faixa etária/nível de ensino.

4. Número de refeições e lanches servidas diariamente.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | | |
| **Item** | **Descrição** | **UND.** | **Quantitativo total** |
| 1 | Abacate - de tamanho médio a grande, de primeira, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de maturação ideal para o consumo. | KG | 80,00 |
| 2 | Abacaxi Pérola - com grau de maturação adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso de 1 kg a 1,5 kg por unidade. | UND | 1.700,00 |
| 3 | Abobrinha italiana - de boa qualidade, fresca e firme, apresentando tamanho uniforme. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 200,00 |
| 4 | Acelga - tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme, intacta, de primeira qualidade, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicosoriundos do manuseio e transporte. | UND | 150,00 |
| 5 | Açúcar cristal branco - de 1ª qualidade, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 2 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 250,00 |
| 6 | Açúcar mascavo 100% natural- extraído de pura cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem de 1 kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, o produto deve estar de acordo com as normas sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 200,00 |
| 7 | Alho- de 1ª qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, sem brotação, sem manchas, boa formação. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 70,00 |
| 8 | Amido de milho- fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas. Embalagem de 500 gramas, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 100,00 |
| 9 | Arroz integral- classe longo, fino, tipo I integral. Pacote de 1 kg. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento daentrega. | UND | 200,00 |
| 10 | Arroz parboilizado- classe longo fino, polido, tipo 1. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem de 1 kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 2.000,00 |
| 11 | Aveia em flocos finos- Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem de até 200 gramas, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 200,00 |
| 12 | Banana caturra- produto fresco, em pencas, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, ferrugem, sem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livres de resíduos de fertilizantes. | KG | 3.000,00 |
| 13 | Banana prata- produto fresco, em pencas, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco em pencas, com grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 1.000,00 |
| 14 | Batata inglesa - limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. | KG | 1.400,00 |
| 15 | Batata doce- com casca roxa, desenvolvidas com o tamanho médio, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. | KG | 1.400,00 |
| 16 | Bebida de soja- composto elaborado com grãos de soja não transgênico, sabor natural. Embalagem Tetra Pak, de 1 litro, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, não podendo ter danos na embalagem, como amassados ou furos. Com registro no Ministério da Agricultura- Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), legalizado na Vigilância Sanitária. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. | UND | 10,00 |
| 17 | Bebida vegetal à base de castanha de caju – 100% natural. Ingredientes: água e amêndoas de castanha de caju. Sem adição de sal, açúcares, aditivos. Sem glúten, lácteos e soja. Embalagem tetra pack de 1 litro. Nos sabores: original, castanha de caju e Pará, caju e coco, choconuts, amêndoas, mix nuts e caju e amendoim. A embalagem deve conter: indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. | UND | 10,00 |
| 18 | Beterraba- inteira, limpa, de tamanho médio, de primeira qualidade, sem folhas e ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas e coloração uniforme, livres de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície externa. | KG | 300,00 |
| 19 | Biscoito sabor leite- em formato quadrado, consistência crocante, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem atóxica, de 400 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UN | 400,00 |
| 20 | Biscoito de arroz integral - feito apenas com arroz expandido e um toque de sal, leve e crocante, sem glúten, sem ovo, sem gordura trans. Embalagem/rotulagem: pacote de 150 gramas. Produto para crianças com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, alergia ao ovo, intolerância ao glúten. | UND | 150,00 |
| 21 | Biscoito de polvilho natural. Embalagem de 300g. Biscoito em forma de rodela, com textura crocante. Ingredientes: Polvilho azedo, água, gordura de palma, leite em pó integral , sal, fibras, ovo integral em pó e extrato de alecrim. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANSINDUSTRIALIZADA. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega do produto. | UND | 400,00 |
| 22 | Biscoito de polvilho com batata doce. Embalagem de 300g. Biscoito em forma de rodela, com textura crocante. Ingredientes: Polvilho azedo, batata doce, água kangen pH 9,5, óleo vegetal de coco, fibras e sal himalaia. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADA. Prazo de validade de no mínimo 5 meses a contar da data de entrega do produto. Produto para crianças com intolerância à lactose e/ou alergia a proteína do leite de vaca. | UND | 350,00 |
| 23 | Biscoito doce sem açúcar e sem adoçante. Embalagem de 300g. Biscoito com sabor de banana, uvas passas, batata doce e canela. INGREDIENTES: Amido de milho, batata doce, gordura vegetal de palma, fécula de mandioca, banana com casca, água, uvas passas, ameixa desidratada, bicarbonato de amônia, lecitina de soja, fermento químico e canela. Prazo de validade de no mínimo 5 meses a contar da data de entrega do produto. | UND | 100,00 |
| 24 | Biscoito doce tipo maria- consistência crocante, isento de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem atóxica, de 350g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 300,00 |
| 25 | Biscoito doce tipo rosquinha- nos sabores coco/leite/chocolate, embalagem de até 400g, consistência crocante, isento de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem atóxica, de 400 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 200,00 |
| 26 | Biscoito salgado tipo água e sal- consistência crocante, sem corantes artificiais, acondicionadas em embalagem plástica de polipropileno original do fabricante. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação. Produto isento de gordura vegetal hidrogenada, livre de gordura trans. Embalagem atóxica resistente de 400g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 300,00 |
| 27 | Biscoito salgado tipo integral- consistência crocante, sem corante artificial, isenta de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020). Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem plástica de polipropileno original do fabricante, contendo 400g, com identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 200,00 |
| 28 | Biscoito salgado com semente de gergelim- consistência crocante, isento de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem atóxica, de 400 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. NÃO PODE CONTER GORDURAS TRANS INDUSTRIALIZADAS (conforme Resolução Nº 06 de 08 de maio de 2020), demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 300,00 |
| 29 | Brócolis- fresco, firme, tipo ramoso, tamanho médio, de boa qualidade, bem desenvolvidos. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. | UND | 200,00 |
| 30 | Cacau em pó solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Embalagem atóxica, de 200 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 210,00 |
| 31 | Cacau em pó solúvel, 50% Cacau. Composto por cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Embalagem atóxica, de 200 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 600,00 |
| 32 | Café solúvel granulado instantâneo- contendo como ingrediente único café, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, não contendo glúten, acondicionado em embalagem de vidro de 160 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 100,00 |
| 33 | Canela em casca- proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm, pura, livre de sujidades e contaminantes, embalagem contendo 10g de peso líquido. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 50,00 |
| 34 | Canela em pó- em tubo. Embalagem primária, atóxica, 30 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 50,00 |
| 35 | Canjiquinha amarela- Produto a base de milho 100% natural, de 1º qualidade, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, contendo 500g. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 500,00 |
| 36 | Canjica de milho amarelo- de 1º qualidade, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente, contendo 500g. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 100,00 |
| 37 | Caqui- de chocolate branco ou preto, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso de 80g a 100g por unidade. | KG | 500,00 |
| 38 | Carne bovina em Isca- tipo patinho, congelada, isenta de cartilagens, ossos, nervos, sebo. Cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deve apresentar registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Devendo ser transportada sob temperatura de -12º a -18º C. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | KG | 600,00 |
| 39 | Carne bovina moída- de primeira, tipo patinho, congelada, isenta de cartilagens, ossos, nervos, sebo. Cor, textura, odor e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá- la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem de 1 kg, atóxica resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deve apresentar registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. O transporte deve ser feito sob refrigeração mantendo a temperatura de 4°C a 6° C. Produto com no mínimo 80% do prazo de validade no momento da entrega. NÃO SERÁ ACEITO CARNE MOÍDA EMBALADA TIPO TUBETE. | KG | 1.500,00 |
| 40 | Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa- congelada, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Devendo ser transportada sob temperatura de -12º a -18º C. | KG | 2.000,00 |
| 41 | Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada- congelada, desossada, sem dorso, com consistência, cor e odor característico, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem transparente atóxica, resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Devendo ser transportada sob temperatura de -12º a -18º C. | KG | 900,00 |
| 42 | Carne de frango tipo sassami de primeira qualidade; sem osso e sem pele, congelado, sem tempero, sem manchas e parasitas. Não deverá apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, inspecionada. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos; embalagem primária: acondicionado em pacote plástico; atóxico; resistente; pesando 1kg. No transporte o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de – 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. No momento da entrega o produto deverá dispor no mínimo de 6 meses de validade. | KG | 500,00 |
| 43 | Carne suína - Pernil ou lombo sem ossos, in natura, sem pele e sem gordura aparente, cortada em Isca, congelado, cor rosada característica, sem gordura, textura, odor e sabor característico. Com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de 1 kg, atóxica, resistente, transparente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, lote, peso, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Produto com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Devendo ser transportada sob temperatura de -12º a - 18º C. | KG | 800,00 |
| 44 | Cebola- tipo amarela de primeira qualidade, bulbos de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenra, livre de brotos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. | KG | 1.000,00 |
| 45 | Cenoura- de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos e/ou terra aderidos à superfície externa. | KG | 1.000,00 |
| 46 | Colorífico- produto preparado com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, constituído de uma mistura de fubá com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum. Sal e óleos comestíveis. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentando cheiro acre ou rançoso. Aparência pó fino. Cheiro e sabor próprios. Embalagem atóxica resistente de no minimo 400 a 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 12 meses a contar da data da entrega. | UND | 400,00 |
| 47 | Couve-flor- produto fresco, de primeira qualidade, inflorescência de tamanho médio, inteira, tenra, com coloração branca ou creme claro, sem manchas escuras, livre de sujidades, parasitas, insetos ou resíduos de fertilizantes.Ausência de danos mecânicos. | UND | 300,00 |
| 48 | Couve-folha- ou couve manteiga, folhas de tamanho médio, limpas e de boa qualidade, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Coloração uniforme e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | UND | 400,00 |
| 49 | Cravo da Índia- produto alimentício, constituído por botões florais secos, limpos e sãos. Deve apresentar aspecto e cor característicos do produto, cheiro fortemente aromático de cravo da índia. Ausente de sujidade e contaminações físicas. Embalagem transparente, atóxica resistente de 12 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 100,00 |
| 50 | Doce de fruta cremoso- produto oriundo do cozimento de polpa de fruta natural com açúcar, deverá ser fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, será proibido adicionar ao doce de frutas corantes artificiais e aromatizantes. Embalagem atóxica resistente de 400g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 500,00 |
| 51 | Doce de leite cremoso. Pote com no mínimo 350 g. Composto por leite integral pasteurizado, leite em pó, açúcar, concentrado proteico de soro de leite em pó. Bicarbonato de sódio, conservantes e demais substâncias permitidas. Validade de no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. | UND | 800,00 |
| 52 | Doce de leite sem lactose. Pote de 350 a 400g. Composto por leite integral, açúcar, amido modificado, enzima lactase e outras substâncias permitidas. Validade de no mínimo 3 (três) meses a contar da data de entrega. | UND | 30,00 |
| 53 | Ervilha sachê- de 170g (peso drenado), sem conservantes. Deverá possuir como ingredientes: ervilha e água. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega | UND | 200,00 |
| 54 | Ervas finas- desidratadas acondicionadas em pacote de 10 a 12 gramas. | UND | 100,00 |
| 55 | Ervilha natural- congelada, sem adição de conservantes e sódio. Unidades de 300 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 300,00 |
| 56 | Esfiha assada- tamanho mini, com recheio de carne moída. Aproximadamente 50 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. | KG | 400,00 |
| 57 | Esfiha assada- tamanho mini, com recheio de frango. Aproximadamente 50 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. | KG | 400,00 |
| 58 | Farinha de arroz- Cor branca típica, odor e sabor característicos, aspecto de pó fino homogêneo. Embalagem atóxica, resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 10,00 |
| 59 | Farinha de mandioca- seca, tipo 1, fina, embalagem atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 200,00 |
| 60 | Farinha de milho- fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Produto obtido pela ligeira torração do milho amarelo. Previamente lavado e isento de cianeto radical. Não podendo estar fermentada, rançosa e úmida. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 1.000,00 |
| 61 | Farinha de trigo- especial, tipo 1, contendo glúten, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 400,00 |
| 62 | Farinha de trigo integral- Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, Embalagem resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 100,00 |
| 63 | Feijão preto- tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem transparente atóxica resistente de 1kg, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | KG | 1.000,00 |
| 64 | Fermento químico em pó- Embalagem atóxica resistente de 250 gramas, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 100,00 |
| 65 | Flocos de milho- amarelo sem açúcar. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem de 1 kg, transparente, atóxica, resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 1.000,00 |
| 66 | Fórmula infantil de partida para lactentes até os 6 meses. Fórmula com prebióticos, ara e dha além de nucleotídeos. Lata ou pote de no mínimo 800g. Proteínas: Caseína e proteína do soro do leite. Carboidratos: Proveniente da lactose e maltodextrina. Gorduras: Gordura vegetal e gordura animal. Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: Teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente, de acordo com a Resolução - RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011 (Alterada pela RDC 47/2014). Prebióticos: Frutooligossacarídeos (FOS) e galactooligossacarídeos (GOS), a quantidade adicionada não pode ultrapassar o limite de 0,8 g/100 mL em uma combinação de 10% de FOS e 90% de GOS; Fibras: Galactooligossacarídeos (GOS). Validade de no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. | UND | 100,00 |
| 67 | Fórmula infantil de seguimento a base de proteinas lacteas para lactentes a partir dos 6 meses de vida. Fórmula: com adição de ácidos graxos e prebióticos. Lata ou pote de no mínimo 800g. Proteínas: Lácteas, soro do leite e caseína. Carboidratos:100% provenientes da lactose. Gorduras: Conter gordura vegetal e animal. Com adição de DHA e ARA. Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: Teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente, de acordo com a Resolução - RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011 (Alterada pela RDC 47/2014). Prebióticos: frutooligossacarídeos (FOS) e galactooligossacarídeos (GOS), a quantidade adicionada não pode ultrapassar o limite de 0,8 g/100 mL em uma combinação de 10% de FOS e 90% de GOS. L-carnitina: desde que o teor adicionado não ultrapasse 2 mg/100 kcal (0,48 mg/100 kJ). Validade de no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. | UND | 500,00 |
| 68 | Iogurte de frutas – nos sabores, morango, frutas vermelhas, coco ou pêssego. Elaborado a partir de leite pasteurizado, adicionado de soro de leite, polpa de frutas e ingredientes naturais. Acondicionada em embalagem plástica resistente de 900 ml a 1 litro, com marca do fabricante, data de fabricação, lote, validade do produto de no mínimo 3 meses a partir da entrega, peso líquido, SIF. | UND | 1.500,00 |
| 69 | Iogurte sem lactose- sabores diversos: produto oriundo de leite de vaca com 0% de lactose, embalagem entre 100 a 200ml. Prazo de validade mínimo de 30 dias a contar da data de entrega. | UND | 50,00 |
| 70 | Iogurte natural integral- Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó reconstituído e fermento lácteo. Sem adição de açúcar ou preparos. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. Embalagem de 165 a 170 gramas. | UND | 300,00 |
| 71 | Kiwi nacional- de 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, murcha, sem defeitos físicos ou dano mecânico. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. De colheita recente. | KG | 150,00 |
| 72 | Laranja - frescas, íntegras e firmes. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso de 80g a 100g por unidade. | KG | 1.500,00 |
| 73 | Leite de vaca sem lactose tipo UHT - Longa vida. Embalagem cartonada de 1 litro. Composto por leite de vaca semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 03 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM). | UND | 50,00 |
| 74 | Leite de vaca Integral tipo UHT - Longa Vida. Embalagem cartinada de 1 litro. Composto por leite de vaca integral, homogeneizado com 3% de teor de gordura. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 03 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM). | UND | 4.000,00 |
| 75 | Leite de vaca integral em pó instantâneo- embalagem de 400 A 500g. Composto por leite integral desidratado enriquecido com vitaminas e minerais e emulsificante. Sem adição de açúcar, fabricação nacional. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 900,00 |
| 76 | Leite integral em pó sem lactose instantâneo - embalagem de 300 a 500g . Composto por leite integral, enzima lactase, vitaminas e minerais e outras substâncias permitidas. Sem adição de açúcar, fabricação nacional. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 12,00 |
| 77 | Lentilha- tipo 1, classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos. Pacote de 500 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM). | UND | 500,00 |
| 78 | Louro em folhas- desidratado, embalagem com 4 a 5g. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 100,00 |
| 79 | Macarrão tipo cabelo de anjo- contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de boa qualidade. Embalagem atóxica resistente de 500 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses acontar da data da entrega. | UND | 500,00 |
| 80 | Macarrão tipo espaguete- espessura média, massa alimentícia de sêmola de trigo. Embalagem atóxica de 500 gramas contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 800,00 |
| 81 | Macarrão tipo parafuso- massa alimentícia de sêmola de trigo. Embalagem atóxica de 500 gramas contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 800,00 |
| 82 | Macarrão tricolor parafuso. Composto de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomate desidratados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico, com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega | UND | 200,00 |
| 83 | Macarrão tipo penne- massa alimentícia de sêmola de trigo. Embalagem atóxica de 500 gramas contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 800,00 |
| 84 | Macarrão tipo conchinha- massa alimentícia de sêmola com ovos embalagem 500g. contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 200,00 |
| 85 | Macarrão de arroz- sem ovos, tipo espaguete, penne ou parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, e sem leite.Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box,atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade. | UND | 10,00 |
| 86 | Maçã fuji ou gala- de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. Peso de 80g a 100g por unidade. | KG | 4.000,00 |
| 87 | Mamão formosa- com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 900,00 |
| 88 | Mandioca- descascada, de boa qualidade e aparência. Produto congelado, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade no momento da entrega. | KG | 200,00 |
| 89 | Manga- tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 900,00 |
| 90 | Manteiga cremosa sem sal- de 1ª qualidade, embalagem de 500 gramas, embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega e registro nos órgãos competentes. | UND | 80,00 |
| 91 | Manjericão desidratado picado. Pacote com no mínimo 7 g. Composto por manjericão desidratado picado. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 50,00 |
| 92 | Maracujá azedo- com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 200,00 |
| 93 | Melancia- pesando entre 10 a 15kg, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 2.500,00 |
| 94 | Melão Amarelo- novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduosde fertilizantes. | KG | 1.500,00 |
| 95 | Milho - Sachê de 170g (peso drenado), sem conservantes. Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega | UND | 300,00 |
| 96 | Morango in natura- Com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 200,00 |
| 97 | Óleo de soja refinado- Composto por óleo de soja (100% refinado, proveniente do grão da soja. Teor máximo de acidez 0,3% para 100 g) e antioxidantes. Produto embalado em garrafa pet, contendo peso líquido de 900 ml, lacrado, intacto, resistente, transparente, atóxicos; sem amassamento e vazamento. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 500,00 |
| 98 | Ovos de galinha tipo grande- casca lisa, não trincada, limpa, em perfeito estado de conservação, devendo apresentar as características de qualidade, bem formados e com coloração própria, acondicionado em embalagens de papelão ou plástico resistente, contendo 1 dúzia, embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 20 dias de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. | DZ | 850,00 |
| 99 | Orégano desidratado- embalagem plástica transparente, pacote com 100 gramas. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 80,00 |
| 100 | Pão de forma, fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 500g, peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. | KG | 1.500,00 |
| 101 | Pão de forma fatiado integral- fatiado verticalmente, novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 500g, peso médio de cada fatia 25g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. | KG | 500,00 |
| 102 | Pão francês- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias- primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia. | KG | 1.500,00 |
| 103 | Pão francês integral- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha integral, sem gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. Fabricado no dia. | KG | 500,00 |
| 104 | Pão sovado- novo, assado no dia, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço. Com primeiro ingrediente ou base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes na composição. O pão deverá ser fabricado com matérias- primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Unidade com peso médio de 50 a 60g, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Os pães após acondicionados na embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. | KG | 1.800,00 |
| 105 | Pão sem glúten e sem lactose- novo, não podendo estar embatumado, amassado, seco e quebradiço, sem gordura trans/gordura vegetal hidrogenada (conforme a resolução 06 de 08 de maio de 2020), sem adição de corantes e aromatizantes na composição. Produto a base de farinha de arroz, fécula de mandioca e amido de milho. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores conforme solicitado, indicado para doença celíaca e alergia/intolerância ao leite. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Pacotes de 300 a 450g, acondicionado em embalagem plástica com lacre, transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem contendo identificação do embalagem deverão ser acondicionados em contentores plásticos específicos para o transporte. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer.inda por vencer. nda por vencer. | UND | 25,00 |
| 106 | Pepino in natura- comum e de cor verde escura ou verde escura brilhante, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 300,00 |
| 107 | Pera- nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas. | KG | 300,00 |
| 108 | Pêssego nacional- tipo amarelo, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 500,00 |
| 109 | Polvilho azedo- produto extraído da mandioca, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, com grau de acidez característico, acondicionado em embalagem atóxica resistente de 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 50,00 |
| 110 | Polvilho doce- produto extraído da mandioca, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, com grau de acidez característico, acondicionado em embalagem atóxica resistente de 500g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 50,00 |
| 111 | Presunto cozido fatiado- sem capa de gordura, a base de carne suína magro (pernil). Embalagem plástica contendo 1 kg. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. | KG | 400,00 |
| 112 | Queijo Mussarela Fatiado- produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58%, ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho líquido e fermento lácteo, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente atóxica e resistente com peso líquido 1kg. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. | KG | 1.200,00 |
| 113 | Queijo Mussarela Fatiado ZERO LACTOSE- com películas plásticas, ingredientes: Leite Pasteurizado, sal, enzima lactase, cloreto de cálcio, coagulante, fermento láctico, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno transparente atóxica e resistente com peso líquido de 150g. Embalagem contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Devendo ser transportada à temperatura abaixo de 5ºC. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. | UND | 20,00 |
| 114 | Repolho Branco- tamanho médio a grande, folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagem plástica. | UND | 555,00 |
| 115 | Repolho roxo- tamanho médio a grande, folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagem plástica. | UND | 500,00 |
| 116 | Requeijão tradicional cremoso- embalagem de 180 a 250g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Transportado em veículo em carroceria fechada e isotérmica. | UND | 800,00 |
| 117 | Requeijão cremoso zero lactose – tradicional, com textura cremosa. Deverá conter data de fabricação, lote, dados de identificação do fornecedor e validade. Embalagem original do fabricante e com peso de 180 gramas. | UND | 12,00 |
| 118 | Sagu- fabricado com amido de mandioca, tipo 1, selecionado, classe pérola, de safra recente. Composição 100% mandioca. Embalagem de 500 g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro na ANVISA, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 500,00 |
| 119 | Sal marinho refinado- iodado, não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Acondicionado em pacotes de 1 kg em polietileno transparente, resistente e vedado. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 300,00 |
| 120 | Salsa desidratada – constituído de folhas secas, sãs e limpas. Com 100% salsa. Pacote com no mínimo 8g. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 50,00 |
| 121 | Salsicha tipo hot dog- resfriada, embalagem de 1kg, com aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. | KG | 100,00 |
| 122 | Tâmara sem caroço desidratada- Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. | UND | 50,00 |
| 123 | Tangerina- tipo Poncã/morgota, de primeira qualidade, peso de 80g a 100g por unidade, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegras, não pode estar murcha, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas. | KG | 500,00 |
| 124 | Tomate- tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento, permanecendo adequado para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassados, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. | KG | 1.800,00 |
| 125 | Tempero verde/cheiro verde – in natura, Salsa e cebolinha, hortaliças frescas, com folhas integras, limpa, de coloração uniforme; isentos de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. Acondicionada em embalagens plásticas, transparente e atóxica, maços de 200g. | UND | 600,00 |
| 126 | Uva passa branca desidratada- Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. | UND | 100,00 |
| 127 | Uva passa escura desidratada- Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. Embalagem de 200 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. | UND | 150,00 |
| 128 | Vinagre de Vinho Tinto- produto natural, fermentado, acético, simples. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, conservantes, não contendo glúten, livre de sujidades, material terroso, detritos animais e vegetais, acondicionado em embalagem atóxica resistente de até 750ml, contendo identificação do fabricante, origem do produto, informações, lote, conteúdo líquido, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). | UND | 500,00 |
| 129 | Vinagre de fruta maçã- contendo na composição: fermentado acético de maçã hidratado, com acidez de 4,2%, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, contém conservantes, não contendo glúten, livre de sujidades, material terroso, detritos animais e vegetais, acondicionado em garrafa plástica resistente, lacrado com até 750 ml. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (SIF), serviço de inspeção estadual (SIE) serviço de inspeção municipal (SIM). Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. | UND | 100,00 |
| 130 | Ameixa vermelha nacional, grau médio de maturação, peso da unidade entre 70 e 100g, de primeira qualidade, cor uniforme e limpa, tamanho médio, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Entrega respeitará a sazonalidade. | KG | 200,00 |
| 131 | Carne de frango, tipo peito congelado sem osso - congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. | KG | 1.500,00 |
| 132 | Chuchu primeira qualidade, pesando entre 300 a 400 g, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 300,00 |
| 133 | Creme de leite UHT. Embalagem cartonada de 200g. Composto por creme de leite, longa vida, 100% origem animal.Ingredientes: creme de leite padronizado com 17% de gordura e estabilizantes. Pode conter agentes espessantes e/ou estabilizantes e sais estabilizantes. Validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. | UND | 200,00 |
| 134 | Extrato de tomate. Ingredientes: Tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Embalagem de 300g. Validade de no mínimo 12 meses, contada a partir da data da entrega. | UND | 500,00 |
| 135 | Suco de uva natural, sem adição de açúcar, extraído de frutas selecionadas, embalado em embalagens de vidro de 1,5l. Registrado e fiscalizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA. Ingrediente: suco de uva, sem açúcar, corantes e aditivos não alcoólico. Entrega depósito central. - | UND | 2.000,00 |
| 136 | Geleia sem açúcar sabores variados (frutas vermelhas ou banana ou uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, 195g envasadas em embalagem de vidro. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente. | UND | 100,00 |
| 137 | Flocos de milho- amarelo com açúcar. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem de 1 kg, transparente, atóxica, resistente, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 500,00 |
| 138 | Milho verde, in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bandeja com peso mínimo de 500g, contendo no mínimo 3 espigas envolvida de plástico filme. | UND | 2.000,00 |
| 139 | Alface crespa ou lisa, folhas de coloração verde, nova, fresca, firme, intacta, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagens plásticas. | UND | 1.500,00 |
| 140 | Feijão carioca, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg. | KG | 200,00 |
| 141 | Chicória, nova, fresca, firme, intacta, de primeira qualidade, folhas sãs, sem rupturas, sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em embalagens plásticas. | UND | 200,00 |
| 142 | Macarrão de sêmola com ovos tipo letrinha. pacote de 500 g. Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais e outras substâncias permitidas. Embalagem atóxica resistente de 500 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega. | UND | 200,00 |

**5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Os orçamentos foram coletados através de pesquisa efetuada junto a fornecedores locais e da região, considerando trata-se de uma variedade de itens específicos e de complexa cotação de preços e especificações.

Para fins de composição do preço de referência buscou-se referenciais junto a fornecedores e em outros certames de similar objeto, a fim de se obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções.

Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 3 (três) valores válidos. Dos valores restantes, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

**6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

Os orçamentos foram coletados através de pesquisa efetuada junto a fornecedores locais e da região, considerando trata-se de uma variedade de itens específicos e de complexa cotação de preços e especificações. Para fins de composição do preço de referência buscou-se referenciais junto a fornecedores e em outros certames de similar objeto, a fim de se obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções.

Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 3 (três) valores válidos. Dos valores restantes, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

**7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei n° 10.520/02, no formato eletrônico (Decreto n° 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Cordilheira Alta, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista Responsável Técnica do município.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem como (3) possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame.

**8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO**

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

**9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

**10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista Responsável Técnica do município.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas unidades escolares municipais no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

**11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

**12 – IMPACTOS AMBIENTAIS**

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

**13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Considera-se viável esta contratação. Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, aponta-se como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

Cordilheira Alta/SC, de de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Aline Tecchio Borsoi

Nutricionista CRN/10 2297

Secretaria da educação

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ANA ELIZA TAUCHERT

Secretária da Educação