

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º.



OBJETO: Compras.

A PRESENTE LICITAÇÃO CONSTITUI O REGISTRO FORMAL DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES CONFORME DEMANDAS DA PREFEITURA E DOS FUNDOS MUNICIPAIS, CONFORME DETALHAMENTO, QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA, PELO PERÍODO DE 12 MESES.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. CONSIDERAÇÕES INICIAIS

As considerações iniciais de um Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro formal de preços devem ser cuidadosamente estruturadas para garantir que o processo licitatório seja bem fundamentado e atenda às necessidades da Prefeitura e dos Fundos Municipais. Este estudo visa a análise técnica e justificativa para a contratação, considerando a viabilidade da aquisição, as especificações dos produtos e os requisitos legais.

2. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE

Unidade Requisitante:	SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO		
Responsável pela Demanda:	Marcos Aurélio Florentino de Barros		
E-mail:	prefeitura@brejao.pe.gov.br	Telefone:	3789-1210
Unidade Requisitante:	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - FME		
Responsável pela Demanda:	Luana Batista Martins de Barros		
E-mail:	educacao@brejao.pe.gov.br	Telefone:	3789-1210
Unidade Requisitante:	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS		
Responsável pela Demanda:	Andréa dos Santos Calado Rodrigues		
E-mail:	saude@brejao.pe.gov.br	Telefone:	3789-1210
Unidade Requisitante:	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - FMAS		
Responsável pela Demanda:	Jerônimo de Lima Silva		
E-mail:	assistenciasocial@brejao.pe.gov.br	Telefone:	3789-1210

3. SUGESTÃO DE OBJETO PARA CONTRATAÇÃO

A presente licitação constitui o registro formal de preços para eventual e futura aquisição de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades conforme demandas da Prefeitura e dos Fundos Municipais, conforme detalhamento, quantidade e especificações constantes no Termo de Referência, pelo período de 12 meses.

4. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, I

A necessidade da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro formal de preços visa atender a diversas demandas específicas de órgãos e entidades da Prefeitura, incluindo o Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social. Cada um desses setores tem necessidades distintas e a contratação se justifica de acordo com os seguintes pontos:

1. Atendimento às Necessidades da Prefeitura

- A Prefeitura, enquanto responsável pela gestão pública municipal, necessita de gêneros alimentícios para suprir diversas demandas internas e externas. Esses gêneros podem ser usados em programas sociais, ações emergenciais (como desastres naturais) e para fornecer alimentação para servidores públicos em atividades específicas.
- Além disso, a Prefeitura pode ter demandas sazonais ou emergenciais que exigem a compra rápida e flexível de alimentos. O registro de preços permite atender essas necessidades de forma eficiente, sem a necessidade de realizar licitações repetidas.

2. Atendimento ao Fundo Municipal de Saúde

- O Fundo Municipal de Saúde pode necessitar de gêneros alimentícios para atender a diversas unidades de saúde e hospitais municipais, como alimentação hospitalar para pacientes internados e em recuperação. Além disso, a alimentação adequada pode ser parte de programas nutricionais e de prevenção de doenças, em que a saúde pública se beneficia diretamente de dietas balanceadas e alimentos específicos.
- A aquisição de alimentos hospitalares, como dietas especiais, e alimentos para crianças, idosos ou pessoas em condições de risco é essencial para garantir o bom estado de saúde e recuperação de pacientes.
- Além disso, podem ser necessários alimentos para programas de prevenção e promoção de saúde, como campanhas de alimentação saudável e combate à desnutrição, voltados para comunidades mais vulneráveis.

3. Atendimento ao Fundo Municipal de Educação

- O Fundo Municipal de Educação se beneficia da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar e programas educacionais voltados à alimentação escolar. O fornecimento de refeições nutritivas e saudáveis para alunos da rede pública de ensino é fundamental para promover o desenvolvimento intelectual e físico dos estudantes, além de garantir o acesso à segurança alimentar.
- A alimentação escolar também contribui para o aumento da frequência escolar e para a redução da evasão escolar, além de possibilitar que as crianças permaneçam em suas atividades escolares com a energia necessária.



- A qualidade nutricional dos alimentos fornecidos é fundamental para garantir que as crianças e adolescentes recebam uma alimentação saudável, que impacte positivamente seu aprendizado e desenvolvimento.

4. Atendimento ao Fundo Municipal de Assistência Social

- O Fundo Municipal de Assistência Social utiliza gêneros alimentícios em programas que visam garantir a segurança alimentar para pessoas em situação de vulnerabilidade social, como aquelas atendidas por abrigos, casas de acolhimento, programas de distribuição de cestas básicas, e iniciativas voltadas ao combate à fome.
- A compra de alimentos também pode ser destinada a ações emergenciais para famílias em situação de risco, como em situações de crises econômicas ou desastres naturais que afetem comunidades vulneráveis.
- A assistência social busca garantir a segurança alimentar de famílias em situação de risco, proporcionando alimentos essenciais que atendam às suas necessidades diárias.

5. Flexibilidade para Aquisição Consoante a Demanda

- A modalidade de registro de preços é adequada para atender a demandas variáveis ao longo do ano, o que é comum em programas de saúde, educação e assistência social, onde as necessidades de alimentos podem oscilar conforme o número de atendidos, sazonalidade ou situações emergenciais.
- O registro de preços também oferece a possibilidade de ajustes nas compras, permitindo que a Prefeitura adquira gêneros alimentícios de forma parcelada, conforme a necessidade, sem a necessidade de realizar novas licitações toda vez que surgir uma demanda adicional.

6. Eficiência Econômica e Logística

- O registro de preços permite que a Prefeitura aproveite o potencial de economia de escala, com a possibilidade de compra em maior volume, obtendo preços mais competitivos e condições comerciais vantajosas.
- Além disso, o processo licitatório por registro de preços assegura que as compras sejam feitas de maneira eficiente e transparente, com a participação de fornecedores qualificados e com a garantia de cumprimento de requisitos sanitários e de qualidade para os produtos alimentícios.

7. Garantia de Qualidade e Conformidade

- A aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro de preços garante que os produtos atendam a normas sanitárias, de segurança alimentar e de qualidade, conforme exigido por órgãos como a ANVISA e a vigilância sanitária. Isso assegura que os alimentos adquiridos estejam em conformidade com os padrões de segurança para consumo, prevenindo riscos à saúde da população.



8. Atendimento a Programas de Longo Prazo e Emergenciais

- O registro de preços permite que as compras sejam ajustadas às necessidades de longo prazo, como o fornecimento contínuo de merenda escolar ou alimentação hospitalar, e também se adapta a ações emergenciais, como o aumento repentino da demanda em situações de catástrofes ou crises alimentares.

A necessidade da contratação para o registro formal de preços para a aquisição de gêneros alimentícios é justificada pela flexibilidade, economia, e eficiência que esta modalidade oferece para atender às diversas demandas alimentícias da Prefeitura, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social. A contratação visa garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentos para programas essenciais como alimentação escolar, alimentação hospitalar, e ações de assistência social, atendendo às necessidades de nutrição e segurança alimentar da população.

5. DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133, art. 18, § 1º, II.

A prestação dos serviços pretendidos encontra-se alinhada com a Lei Orçamentária Anual do Município, bem como com o Quadro de Detalhamento de Despesas, conforme Declaração Orçamentária, expedida pela Contabilidade.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, III

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro formal de preços deve atender a diversos requisitos legais, administrativos e operacionais para garantir a eficiência e a transparência do processo. Esses requisitos asseguram que a aquisição seja feita de acordo com a legislação vigente, contemplando as necessidades da Prefeitura, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social. Abaixo estão os principais requisitos dessa contratação:

1. Conformidade com a Legislação de Licitações

- A contratação deve estar em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), que regula as compras públicas, e com a Lei nº 10.520/2002 (Lei do Pregão).
- O Sistema de Registro de Preços é um procedimento auxiliar das licitações e das contratações, disciplinado entre os artigos 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, que permite a contratação para compras futuras, com preços registrados e valores fixados para um período determinado (geralmente 12 meses).

2. Documentação de Habilitação dos Licitantes

- Os fornecedores interessados na contratação devem apresentar a documentação necessária para habilitação, que comprove a regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e tributária.

- A documentação obrigatória inclui:
- Certidão de Regularidade Fiscal (com a Fazenda Nacional, Estadual e Municipal, conforme o caso).
- Certificado de Regularidade com a Previdência Social (INSS) e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- Ato constitutivo da empresa, estatuto ou contrato social, com as respectivas alterações, se houver.
- Declaração de inexistência de fatos impeditivos para licitar com a Administração Pública.

• **3. Qualificação Técnica do Fornecedor**

- Os licitantes devem demonstrar que têm a capacidade técnica para fornecer os gêneros alimentícios conforme as especificações estabelecidas no Termo de Referência. Isso pode incluir:
- Certificação de qualidade dos alimentos (como a ANVISA e outros órgãos reguladores).
- Comprovação de experiência anterior no fornecimento de produtos similares, como alimentação escolar, alimentação hospitalar, etc.
- Capacidade de fornecimento em volumes exigidos pelo contrato, incluindo a logística de entrega e armazenagem adequadas para garantir a qualidade dos produtos.

• **4. Qualidade dos Produtos Alimentícios**

- Os gêneros alimentícios adquiridos devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos por normas regulamentadoras, como:
- Legislação da ANVISA sobre a segurança alimentar e higiene sanitária.
- Padrões nutricionais definidos pelos programas públicos (ex.: merenda escolar, programas de saúde).
- Data de validade e condições de armazenamento apropriadas para garantir a qualidade dos produtos.
- O fornecedor deve garantir que os alimentos entregues estão livres de contaminações, aditivos prejudiciais à saúde, e são adequados para os programas que visam atender diferentes públicos (crianças, idosos, pessoas com necessidades especiais de alimentação, etc.).

• **5. Preços e Condições de Pagamento**

- Os preços devem ser acordados de acordo com os valores registrados, com base na pesquisa de mercado realizada pela Prefeitura. O fornecedor deverá oferecer preços justos e compatíveis com o mercado.
- Condições de pagamento devem ser claras e estabelecidas no contrato, podendo incluir parcelamentos conforme a quantidade fornecida ou o cronograma de entregas.
- A contratação por registro de preços permite compras conforme a demanda, de forma





escalonada e dentro do período contratual.

• **6. Logística e Entregas**

- A logística de entrega dos gêneros alimentícios deve ser bem definida no Termo de Referência, incluindo os prazos e quantidades mínimas de entrega.
- As entregas devem ser realizadas em condições adequadas de transporte, mantendo a integridade e qualidade dos alimentos.
- Pontos de entrega devem ser especificados (ex.: unidades de saúde, escolas, centros de assistência social), e o fornecedor deve garantir que a distribuição seja eficiente.

• **7. Validade e Garantia de Suprimento**

- O contrato de registro de preços deve prever o período de validade de 12 meses (ou conforme estipulado no edital) e garantir que o fornecedor mantenha os preços registrados durante o período, com a possibilidade de ajuste em casos específicos (como variação de preços ou condições de mercado).
- O fornecedor também deve garantir que possa fornecer os produtos durante todo o período de execução do contrato, mesmo em situações de escassez temporária ou aumento de demanda.

• **8. Responsabilidade Ambiental e Social**

- O fornecedor deve se comprometer a cumprir normas ambientais na produção e transporte dos gêneros alimentícios, respeitando a sustentabilidade e minimizando impactos ambientais.
- A responsabilidade social também deve ser considerada, especialmente em relação a condições de trabalho justas e à adoção de práticas de comércio justo e de respeito aos direitos humanos.

• **9. Fiscalização e Controle de Qualidade**

- A Prefeitura deve garantir que exista um sistema de fiscalização durante o período de fornecimento dos gêneros alimentícios. Isso pode incluir:
- Inspeções sanitárias para garantir a qualidade e segurança dos alimentos.
- Amostragem e testes para verificar se os produtos atendem às especificações do contrato.
- Controle de estoques e recebimento de mercadorias em conformidade com os prazos e volumes acordados.

• **10. Sanções e Penalidades**

- O contrato deve prever sanções e penalidades para o caso de descumprimento das cláusulas contratuais, como atrasos nas entregas, fornecimento de produtos com qualidade inferior ou em desacordo com as especificações, e não cumprimento das normas sanitárias.
- As penalidades podem incluir multas, advertências, e até rescisão contratual em casos graves.



Os requisitos para a contratação de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios são fundamentais para garantir que a Prefeitura, o Fundo Municipal de Saúde, o Fundo Municipal de Educação e o Fundo Municipal de Assistência Social possam atender às necessidades alimentícias de forma eficiente, segura e econômica. A contratação deve observar todas as normas legais, garantir a qualidade e a segurança alimentar, assegurar a regularidade fiscal e técnica dos fornecedores e possibilitar a transparência no processo de aquisição.

7. DO QUANTITATIVO ESTIMADO

Ref.: Lei Federal 14.133/2021, art. 18, § 1º, IV

ITEM	DESCRIÇÕES	MEDIDA	QTD TOTAL
01	AÇAFRÃO 100G apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	24
02	ACHOCOLATADO (chocolate em pó instantâneo tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e extrato de malte, enriquecido com vitaminas), embalagem com c/ 400g com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	160
03	ACHOCOLATADO (chocolate em pó instantâneo tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e extrato de malte, enriquecido com vitaminas), embalagem com c/ 200g com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1315
04	ACHOCOLATADO , (chocolate líquido), fortificado com vitaminas A e C, ácido fólico e ferro. Com embalagem do tipo longa vida com 200ml e com identificação do fabricante, prazo de validade na embalagem, validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	2020
05	ACHOCOLATADO , (chocolate líquido), fortificado com vitaminas A e C, ácido fólico e ferro. Com embalagem do tipo longa vida com 1L e com identificação do fabricante, prazo de validade na embalagem, validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	520
06	AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL , constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg.	UNIDADE	50
07	AÇÚCAR TIPO CRISTAL na cor branca, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 01 kg de peso líquido, informações nutricionais na embalagem, com registro no Ministério Competente, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5400
08	ÁGUA MINERAL natural sem gás, acondicionada em pet de 500 ml , com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 meses.	UNIDADE	2500
09	ÁGUA MINERAL natural sem gás, acondicionada em copos de 200 ml , com tampa aluminizada, com certificados de utorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 meses.	UNIDADE	6000
10	ADOÇANTE Aspecto físico líquido límpido transparente. Adoçante. Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina Sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, prazo validade 1 ano a partir da entrega, com bico dosador. Embalagem c/200 ml.	UNIDADE	40
11	AMEIXA PRETA, SECA, SEM CAROÇO , frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	QUILO	70
12	AMIDO DE MILHO que não contenha glúten, emb. com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano, constantes na	UNIDADE	390





	embalagem. Embalagens em perfeitas condições. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega		
13	AMIDO DE MILHO que não contenha glúten, emb. com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	2000
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	UNIDADE	100
15	ARROZ PARBOILIZADO , tipo 1 embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	6900
16	ARROZINA embalagem de 180g que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	50
17	AZEITE Produzido à base de oliva. Possuir um perfil equilibrado de frutado, amargo, picante e moderadas notas de doce. Ideal para cozinhar e temperar todo o tipo de pratos. contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	60
18	BEBIDA LÁCTEA sabores diversos, embalagem c/ 90ml, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem.	UNIDADE	2300
19	BEBIDA LÁCTEA, YOGURTE NATURAL sabores diversos, embalagem c/ 900ml, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, registro no Ministério competente especificados na embalagem.	UNIDADE	1600
20	BISCOITO ÁGUA E SAL , sem recheio, contendo: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha protease (INS 1101 i) e metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima xilanase. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	250
21	BISCOITO CLUB SOCIAL composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, acondicionado em embalagens (pacote) impermeáveis com 144g . As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1300
22	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER 350G contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2200
23	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 350G apresentação redondo, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1650
24	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE 350G apresentação redondo, sem recheio, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5300
25	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 350G , contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2700
26	BISCOITO RECHEADO 120g composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação,	UNIDADE	1300





	procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
27	BISCOITO RECHEADO 60g composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	3100
28	BISCOITO WAFER 80g Açúcar, Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal. com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1300
29	BISCOITO WAFER 35g Açúcar, Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal. com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1800
30	BOLINHO RECHEADO em embalagem econômica 160g . Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, glucose, clara de ovo, óleo de milho, farinha de soja integral, amido modificado, sal, aromatizantes. Contém Glúten. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	200
31	CAFÉ TORRADO 250G pct. c/ 250g, não contendo glúten, empacotamento automático, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	3700
32	CALDO DE CARNE embalagem de 19G Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	UNIDADE	220
33	CALDO DE FRANGO embalagem de 19G Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	UNIDADE	350
34	CANELA EM PÓ de boa qualidade com embalagem plástica contendo no mínimo 40g . validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	40
35	CHÁ DE BOLD Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	120
36	CHÁ DE CAMOMILA Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	240
37	CHÁ DE CIDREIRA Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	240
38	CHÁ DE ERVA DOCE Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	190
39	CHANTILLY - emulsão fluida esterilizada através de processo uht, a base de gordura vegetal, sabor adocicado característico a chantilly água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil	UNIDADE	120



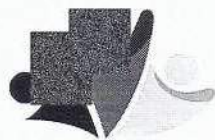
	tartárico e corante natural urucum e curcuma. Ser entregue em embalagens de 1 litro tetra pack. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.		
40	CHARQUE 500G com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2050
41	CHARQUE , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem com 05 kg em fardo.	QUILO	1600
42	CHOCOLATE EM PÓ 50% produto sem açúcar contendo cacau em pó alcalino. Em embalagem de 200g, primária de plástico e secundária em caixa de papelão. Com validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5200
43	COALHADA , diversos sabores, adoçada, desnatada. Ingredientes: leite reconstituído desnatado e/ou leite desnatado, fermento lácteo, espessante gelatina e edulcorante sucralose. Repartição das calorias: 0% gord, 74% carbs, 26% prot. Embalagem 140g. Prazo de validade mínima de 30 dias a partir da entrega.	UNIDADE	1200
44	COCO RALADO sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 50g . Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega	UNIDADE	300
45	COLORAU 100G apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	420
46	CREME DE LEITE caixa de 200g, embalagem tetrapak, tradicional, 20% de gordura, ingredientes, creme de leite, leite em pó, espessantes: goma guar, jataí, e carregena, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio de sódio. Não contém glúten. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	820
47	DOCE DE GOIABA goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em pacotes de 600g. Com informações nutricionais. Identificação do produto, marca do fabricante, lote e Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	200
48	ERVILHA EM CONSERVA . Embalagem lata com 200g . Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	500
49	EXTRATO DE TOMATE 340G O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1800
50	FARINHA DE AVEIA , embalagem 230g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, lecitina de soja, extrato de malte, aromatizante, sal, vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12, ácido fólico, niacina, ácido pantotênico, ferro).	UNIDADE	50
51	FARINHA DE MANDIOCA torrada, grupo seco, sub grupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores ou leveduras, embalagens impermeável, transparente, atóxica de 1kg. Com validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	900
52	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO , produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	UNIDADE	200
53	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO , produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	UNIDADE	100
54	FEIJÃO MULATINHO tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1450
55	FEIJÃO PRETO tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1700
56	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2700





57	FEIJÃO MACASSAR tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	450
58	FERMENTO QUIMICO 200G Tradicional, seco, embalado pelo próprio fabricante em embalagem atóxica com 200g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	70
59	FERMENTO BIOLÓGICO - fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g.	UNIDADE	30
60	FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDOS , embalagem impermeável, transparente com fermento, contendo 500g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	14500
61	FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS sem glútem, com mamão, laranja e açúcar e sorbato de potássio, embalagens de 500g.	QUILO	20
62	GELATINA Obtida a partir do colágeno, por extração com água quente, a gelatina é um ingrediente natural, de fácil digestão. Sua composição é de cerca de 86% de proteína, 2% de sais minerais e 12% água. Não contem gorduras nem colesterol. Contém 18 aminoácidos diferentes, incluindo 7 dos 8 essenciais para a dieta humana. Embalagem 20g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	400
63	GOMA massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da entrega	UNIDADE	180
64	LEITE CONDENSADO Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 395g . Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	250
65	LEITE DE COCO garrafa de 500ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	420
66	LEITE DE COCO garrafa de 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	2520
67	LEITE EM PÓ DESNATADO SEM AÇÚCAR 200G aluminizado s/ açúcar, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	400
68	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM AÇÚCAR 200G aluminizado s/ açúcar, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	12500
69	MAIONESE - maionese industrializada, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. cheiro e sabor característicos. produto livre de gorduras do tipo trans. embalagem de 1kg, de plástico transparente. rotulagem nutricional obrigatória. validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. considerar as datas conforme programação de entrega. a data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.	UNIDADE	58
70	KETCHUP ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da entrega. Em embalagens de 390 a 400g.	UNIDADE	140





71	LOURO EM FOLHA em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.	QUILO	22
72	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , embalagem de 400g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	UNIDADE	14200
73	MACARRÃO TIPO PARAFUSO embalagem de 500g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	UNIDADE	250
74	MARGARINA , [REDACTED] as, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	1250
75	MILHO TIPO MUNGUNZÁ Amarelo, Tipo I, Embalagem De 500gr. Validade Mínima de 10 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade a partir da entrega.	UNIDADE	2300
76	MILHO TIPO PIPOCA Amarelo, Tipo I, Embalagem De 500gr. Validade Mínima de 12 a contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade	UNIDADE	1350
77	MILHO VERDE EM CONSERVA , s/conservantes artificiais. Embalagem primária: impermeável em sachê com 170g de peso drenado. mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	650
78	MOLHO DE TOMATE 340g - O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	600
79	MOLHO INGLÊS Composição Básica: vinagre, água, molho de soja, sal, extrato de tomate, pimenta vermelha e conservantes, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 150ml. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega	UNIDADE	20
80	MOLHO SHOYU embalagem com 900 ml, molho obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitindo adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor marrom escuro, isento de impurezas, e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, com tampa inviolável e lacrada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega	UNIDADE	20
81	MOSTARDA AMARELA mostarda embalagem com 200 gr, molho composto de vinagre, água, semente de mostarda amarela, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, Especiarias, pimenta do reino e conservadores ins 211, isento de impurezas, e seus ingredientes sem parasitas, acondicionado em frasco, atóxico, com tampa inviolável e lacrada. Validade mínima de 05 meses a partir da entrega.	UNIDADE	20
82	ÓLEO DE SOJA contendo no mínimo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	2300
83	OREGANO Aspecto físico: desidratado em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº 276/2005. Com registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: embalagem industrial de 50g.	UNIDADE	20
84	PÁPRICA DOCE Condimento, matéria-prima páprica doce, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 100g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	10
85	PAO DE FORMA embalagem pacotes de 500g. Pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto.	UNIDADE	750



	Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Validade de no mínimo 07 dias a contar da data de entrega.		
86	PÃO FRANCÊS peso aproximado de 50g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	35400
87	PÃO SEDA peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	49000
88	PÃO DOCE peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	1000
89	PIMENTA DO REINO Pimenta do Reino Grão 100% Natural, Tempero Artesanal, acondicionado em envelope individual tipo sachê, de papel impermeável ou plástico, com vedações mecânicas(selagem) A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	12
90	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	90
91	POLPA DE FRUTA DE CAJÁ. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	90
92	POLPA DE FRUTA DE CAJU. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a – 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	60
93	POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e sãos; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor,	QUILO	105





	sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
94	PROTEÍNA DE SOJA embalada em saco de polietileno leitoso de até 400 grs. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	1350
95	QUEIJO RALADO Composição Básica: queijo parmesão ralado e conservador ácido sórbico, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem aluminizada com 100g. Validade de no mínimo 60 dias a contar da data de entrega	UNIDADE	150
96	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE , composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pet com tampa de rosca contendo 2 litros.	UNIDADE	2150
97	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE , composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pet com tampa de rosca contendo 250 ml.	UNIDADE	5300
98	ROCAMBOLE PEQUENO , recheio de goiaba. Assado ao ponto e embalados. Peso podendo variar entre 100g . Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico. Validade de no mínimo 10 dias a contar da data de entrega	UNIDADE	2500
99	SAL refinado iodado para consumo doméstico , embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de potássio, com data de validade mínimo 12 meses a partir da entrega, devendo ser entregue em pacotes de 01 kg, registro no Ministério de Saúde com informações nutricionais no rótulo.	UNIDADE	1030
100	SARDINHA EM ÓLEO COSMETÍVEL - apresentação inteira, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições sem amassões e/ou ferrugem).	UNIDADE	6150
101	SUCO DE CAIXA 200ml , sabor uva, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições).	UNIDADE	3700
102	TEMPERO COMINHO 100G apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	270
103	TEMPERO EM PÓ SACHÊ 60g diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao Sazón. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega	UNIDADE	200
104	UVA PASSAS, SEM CAROÇO, SECA , produzidas com frutos maduros, são, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter 500g e externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura.	QUILO	20
105	VINAGRE DE ALCÓOL BRANCO - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml, acondicionado em embalagem original, devendo estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional e ingredientes.	UNIDADE	120
106	VINHO DOCE LICOROSO , bebida rosê suave, garrafas contendo 750ML.	UNIDADE	10
107	XEREM a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA. Validade Mínima de 6 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade.	UNIDADE	690
108	CARNE BOVINA — tipo músculo de 1ª, in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. 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	QUILO	2100





	carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		
109	CARNE BOVINA fresca de 2ª CARNE BOVINA fresca de 2ª(SEGUNDA) tipo: acém, costela ou paleta, limpa, c/ osso, sem pele, sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável pesando em média 4kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	250
110	CARNE BOVINA, FRESCA, MOIDA, DE 1ª, SEM GORDURA, SEM OSSO , embalagem com 500 grs. em filme PVC transparente. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UNIDADE	4200
111	CARNE SUINA fresca de 1ª(PRIMEIRA) tipo: colchão mole, patinho ou alcatra, limpa, s/ osso, sem pele, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável pesando em média 1kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	150
112	COXA E SOBRECOXACOA E SOBRECOXA DE FRANGO resfriado, sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus celsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. Inspeccionados pelo Ministério da Agricultura.	QUILO	780
113	FIGADO BOVINO fresco, limpo, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de fígado, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	580
114	FRANGO RESFRIADO, INTEIRO , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	QUILO	1700
115	LINGUIÇA TIPO CALABRESA , de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 5kg . Embalada em plástico resistente, o vácuo. Embalagem em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	QUILO	325
116	LINGUIÇA TIPO TOSCANA FARDO 5KG linguiça tipo toscana, preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade mínimo de 60 dias a contar a partir da data de entrega.	QUILO	150
117	MORTANDELA DE FRANGO , resfriada, pacotes embalados em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria.	QUILO	55



118	OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados com 30 unidades em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias.	UNIDADE	26500
119	FILE PEITO FRANGO RESFRIADO , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	UNIDADE	3400
120	FILE PEIXE MERLUZA de boa qualidade. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	QUILO	400
121	PRESUNTO sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	QUILO	215
122	QUEIJO COALHO em condições Adequadas para o consumo com embalagem de 1 KG, contendo de data de validade Com identificação do produto, marca do Fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	QUILO	410
123	QUEIJO MUSSARELA FATIADO de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	QUILO	315
124	SALSICHA TIPO HOT-DOG - com peso de, aproximadamente, produto cárneo industrializado, obtido de emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos o produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. Pacote de 5 kg. Produto congelado, embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	QUILO	500
125	BOLO TRIGO SIMPLES redondo. Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso podendo variar entre 900 a 1kg . Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	QUILO	650
126	BOLO TIPO CASEIRO diversos sabores, (Ex: Cenoura, milho, fubá, chocolate, laranja ou coco, em formato arredondado com furo no meio, sem recheio. Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso podendo variar entre 900 a 1kg .	QUILO	200
127	BALA MASTIGAVEL sabores sortidos, PCT com 600g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	400
128	BALA MASTIGAVEL sabor iogurte, PCT com 600g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	400
129	PIRUITO DE BOLA sabor cereja com recheio de chiclete peso individual de 12g. Pacotes com 50und. , marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .	UNIDADE	500
130	CHICLETE tuti-fruti ou hortelã caixa com 100und, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	600
131	PIPOCA individuais de 15g. Pacotes com 20und, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .	UNIDADE	1000





O histórico pesquisado no <https://www.bancodeprecos.com.br/>, no setor de contabilidade, na Prefeitura Municipal de Brejão/PE – PMB para o objeto proposto, com base na série histórica, a demanda atual.

8. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, V

O levantamento de mercado para a contratação de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo garantir que o processo licitatório seja bem fundamentado, com preços compatíveis com o mercado, qualidade dos produtos e condições de fornecimento adequadas. Esse levantamento também contribui para a transparência do processo licitatório, assegurando que a Prefeitura, os Fundos Municipais de Saúde, Educação e Assistência Social possam atender às suas demandas de forma eficiente e econômica, sem prejudicar a qualidade dos serviços públicos prestados.

A identificação das opções disponíveis, foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos, por meio de consultas no Portal Banco de Preços no sítio <https://www.bancodeprecos.com.br/>, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias ou inovações que melhor atender as necessidades da Prefeitura e dos Fundos, sendo que, as identificadas, foram incorporadas na contratação em análise.

A existência de várias empresas do ramo no mercado, assim como a prática da atividade, caracteriza que trata-se de serviço que não possui restrição no mercado.

Os entes Municipais da Região do Agreste e outros órgãos já possui contrato dessa natureza para atender as necessidades da Prefeitura e seus Fundos.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, VI

Com base nos custos para execução do objeto da contratação em tela, obtidos mediante pesquisa <https://www.bancodeprecos.com.br/>, na forma do Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, relacionamos abaixo o preço médio de referência considerado satisfatório.

6.1. O valor global admitido para contratação do objeto supracitado, considerando todas as disposições do presente Termo de Referência é de **R\$ 1.125.220,85** (um milhão, cento e vinte e cinco mil, duzentos e vinte reais e oitenta e cinco centavos).

Os preços dos Gêneros Alimentícios terão o critério de julgamento adotado MENOR PREÇO POR ITEM, a ser calculado com base no preço máximo estabelecido pela administração pesquisado no mercado.

LOTE I - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	AÇAFRÃO 100G apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante,	QUILO	24	12,39	297,36





	prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.				
02	ACHOCOLATADO (chocolate em pó instantâneo tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e extrato de malte, enriquecido com vitaminas), embalagem com c/ 400g com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	160	5,86	937,60
03	ACHOCOLATADO (chocolate em pó instantâneo tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e extrato de malte, enriquecido com vitaminas), embalagem com c/ 200g com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1315	3,78	4.970,70
04	ACHOCOLATADO , (chocolate líquido), fortificado com vitaminas A e C, ácido fólico e ferro. Com embalagem do tipo longa vida com 200ml e com identificação do fabricante, prazo de validade na embalagem, validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	2020	1,28	2.585,60
05	ACHOCOLATADO , (chocolate líquido), fortificado com vitaminas A e C, ácido fólico e ferro. Com embalagem do tipo longa vida com 1L e com identificação do fabricante, prazo de validade na embalagem, validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	520	5,95	3.094,00
06	AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL , constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg.	UNIDADE	50	4,56	228,00
07	AÇÚCAR TIPO CRISTAL na cor branca, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 01 kg de peso líquido, informações nutricionais na embalagem, com registro no Ministério Competente, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5400	3,59	19.386,00
08	ÁGUA MINERAL natural sem gás, acondicionada em pet de 500 ml, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 meses.	UNIDADE	2500	0,91	2.275,00
09	ÁGUA MINERAL natural sem gás, acondicionada em copos de 200 ml, com tampa aluminizada, com certificados de utorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 meses.	UNIDADE	6000	0,75	4.500,00
10	ADOÇANTE Aspecto físico líquido límpido transparente. Adoçante. Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina Sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, prazo validade 1 ano a partir da entrega, com bico dosador. Embalagem c/200 ml.	UNIDADE	40	8,60	344,00
11	AMEIXA PRETA, SECA, SEM CAROÇO , frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	QUILO	70	33,98	2.378,60
12	AMIDO DE MILHO que não contenha glúten, emb. com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo	UNIDADE	390	7,24	2.823,60





	de um ano, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega				
13	AMIDO DE MILHO que não contenha glúten, emb. com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	2000	4,51	9.020,00
14	AVEIA EM FLOCOS FINOS isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	UNIDADE	100	3,01	301,00
15	ARROZ PARBOILIZADO , tipo 1 embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	6900	4,84	33.396,00
16	ARROZINA embalagem de 180g que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	50	4,89	244,50
17	AZEITE Produzido à base de oliva. Possuir um perfil equilibrado de frutado, amargo, picante e moderadas notas de doce. Ideal para cozinhar e temperar todo o tipo de pratos. contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	60	21,75	1305,00
18	BEBIDA LÁCTEA sabores diversos, embalagem c/ 90ml, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem.	UNIDADE	2300	1,50	3.450,00
19	BEBIDA LÁCTEA, YOGURTE NATURAL sabores diversos, embalagem c/ 900ml, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, registro no Ministério competente especificados na embalagem.	UNIDADE	1600	5,95	9.520,00
20	BISCOITO ÁGUA E SAL , sem recheio, contendo: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha protease (INS 1101 i) e metabisulfito de sódio (INS 223) e enzima xilanase. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	250	4,24	1.060,00
21	BISCOITO CLUB SOCIAL composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, acondicionado em embalagens (pacote) impermeáveis com 144g . As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1300	5,87	7.631,00
22	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER 350G contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2200	3,91	8.602,00
23	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 350G apresentação redondo, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01,	UNIDADE	1650	4,21	6.946,50





	peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.				
24	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE 350G apresentação redondo, sem recheio, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5300	4,01	21.253,00
25	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 350G , contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2700	4,43	11.961,00
26	BISCOITO RECHEADO 120g composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1300	1,92	2.496,00
27	BISCOITO RECHEADO 60g composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	3100	0,98	3.038,00
28	BISCOITO WAFER 80g Açúcar, Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal. com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1300	1,41	1.833,00
29	BISCOITO WAFER 35g Açúcar, Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal. com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1800	0,97	1.746,00
30	BOLINHO RECHEADO em embalagem econômica 160g . Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, glucose, clara de ovo, óleo de milho, farinha de soja integral, amido modificado, sal, aromatizantes. Contém Glúten. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	200	2,12	424,00
31	CAFÉ TORRADO 250G pct. c/ 250g, não contendo glúten, empacotamento automático, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	3700	12,45	46.065,00
32	CALDO DE CARNE embalagem de 19G Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	UNIDADE	220	1,36	299,20





33	CALDO DE FRANGO embalagem de 19G Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	UNIDADE	350	1,34	469,00
34	CANELA EM PÓ de boa qualidade com embalagem plástica contendo no mínimo 40g . validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	40	2,18	87,20
35	CHÁ DE BOLDO Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	120	2,91	349,20
36	CHÁ DE CAMOMILA Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	240	2,91	698,40
37	CHÁ DE CIDREIRA Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	240	3,08	739,20
38	CHÁ DE ERVA DOCE Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	190	3,25	617,50
39	CHANTILLY - emulsão fluida esterilizada através de processo uht, a base de gordura vegetal, sabor adocicado característico a chantilly água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e corante natural urucum e curcuma. Ser entregue em embalagens de 1 litro tetra pack. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	120	17,07	2.048,40
40	CHARQUE 500G com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2050	17,45	35.772,50
41	CHARQUE , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem com 05 kg em fardo.	QUILO	1600	30,81	49.296,00
42	CHOCOLATE EM PÓ 50% produto sem açúcar contendo cacau em pó alcalino. Em embalagem de 200g, primária de plástico e secundária em caixa de papelão. Com validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5200	13,97	72.644,00
43	COALHADA , diversos sabores, adoçada, desnatada. Ingredientes: leite reconstituído desnatado e/ou leite desnatado, fermento lácteo, espessante gelatina e edulcorante sucralose. Repartição das calorias: 0% gord, 74% carbs, 26% prot. Embalagem 140g. Prazo de validade mínima de 30 dias a partir da entrega.	UNIDADE	1200	2,88	3.456,00
44	COCO RALADO sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo	UNIDADE	300	1,95	585,00





	as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 50g . Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega				
45	COLORAU 100G apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	420	8,41	3.532,20
46	CREME DE LEITE caixa de 200g, embalagem tatrapack, tradicional, 20% de gordura, ingredientes, creme de leite, leite em pó, espessantes: goma guar, jataí, e carregena, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio de sódio. Não contém glúten. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	820	3,64	2.984,80
47	DOCE DE GOIABA goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em pacotes de 600g. Com informações nutricionais. Identificação do produto, marca do fabricante, lote e Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	200	5,74	1.148,00
48	ERVILHA EM CONSERVA . Embalagem lata com 200g . Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	500	3,54	1.770,00
49	EXTRATO DE TOMATE 340G O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1800	3,44	6.192,00
50	FARINHA DE AVEIA , embalagem 230g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, lecitina de soja, extrato de malte, aromatizante, sal, vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12, ácido fólico, niacina, ácido pantotênico, ferro).	UNIDADE	50	4,69	234,50
51	FARINHA DE MANDIOCA torrada, grupo seco, sub grupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores ou leveduras, embalagens impermeável, transparente, atóxica de 1kg. Com validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	900	4,72	4.248,00
52	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO , produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	UNIDADE	200	4,81	962,00
53	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO , produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	UNIDADE	100	4,60	460,00
54	FEIJÃO MULATINHO tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1450	8,56	12.412,00
55	FEIJÃO PRETO tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1700	7,38	12.546,00
56	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2700	8,53	23.031,00



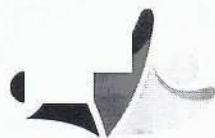


57	FEIJÃO MACASSAR tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	450	8,37	3.766,50
58	FERMENTO QUIMICO 200G Tradicional, seco, embalado pelo próprio fabricante em embalagem atóxica com 200g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	70	6,95	486,50
59	FERMENTO BIOLÓGICO - fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g.	UNIDADE	30	1,70	51,00
60	FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDOS , embalagem impermeável, transparente com fermento, contendo 500g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	14500	1,74	25.230,00
61	FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS sem glúten, com mamão, laranja e açúcar e sorbato de potássio, embalagens de 500g.	QUILO	20	20,74	414,80
62	GELATINA Obtida a partir do colágeno, por extração com água quente, a gelatina é um ingrediente natural, de fácil digestão. Sua composição é de cerca de 86% de proteína, 2% de sais minerais e 12% água. Não contém gorduras nem colesterol. Contém 18 aminoácidos diferentes, incluindo 7 dos 8 essenciais para a dieta humana. Embalagem 20g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	400	2,50	1.000,00
63	GOMA massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da entrega	UNIDADE	180	6,98	1.256,40
64	LEITE CONDENSADO Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 395g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	250	5,33	1.332,50
65	LEITE DE COCO garrafa de 500ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	420	6,96	2.923,20
66	LEITE DE COCO garrafa de 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	2520	4,43	11.163,60
67	LEITE EM PÓ DESNATADO SEM AÇÚCAR 200G aluminizado s/ açúcar, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	400	8,42	3.368,00
68	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM AÇÚCAR 200G aluminizado s/ açúcar, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de	UNIDADE	12500	7,42	92.750,00



	validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.				
69	MAIONESE - maionese industrializada, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. cheiro e sabor característicos. produto livre de gorduras do tipo trans. embalagem de 1kg, de plástico transparente. rotulagem nutricional obrigatória. validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. considerar as datas conforme programação de entrega. a data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.	UNIDADE	58	12,95	751,10
70	KETCHUP ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da entrega. Em embalagens de 390 a 400g.	UNIDADE	140	7,00	980,00
71	LOURO EM FOLHA em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.	QUILO	22	27,53	605,66
72	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , embalagem de 400g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	UNIDADE	14200	2,50	35.500,00
73	MACARRÃO TIPO PARAFUSO embalagem de 500g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	UNIDADE	250	3,82	955,00
74	MARGARINA , 200 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	1250	5,16	6.450,00
75	MILHO TIPO MUNGUNZÁ Amarelo, Tipo I, Embalagem De 500gr. Validade Mínima de 10 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade a partir da entrega.	UNIDADE	2300	1,82	4.186,00
76	MILHO TIPO PIPOCA Amarelo, Tipo I, Embalagem De 500gr. Validade Mínima de 12 a contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade	UNIDADE	1350	3,69	4.981,50
77	MILHO VERDE EM CONSERVA , s/conservantes artificiais. Embalagem primária: impermeável em sachê com 170g de peso drenado. mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	650	2,97	1.930,50
78	MOLHO DE TOMATE 340g - O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	600	1,79	1.074,00
79	MOLHO INGLÊS Composição Básica: vinagre, água, molho de soja, sal, extrato de tomate, pimenta vermelha e conservantes, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 150ml. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega	UNIDADE	20	2,78	55,60





80	MOLHO SHOYU embalagem com 900 ml, molho obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitindo adição de outras substancias alimenticias, na forma liquida de cor marrom escuro, isento de impurezas, e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plastico transparente, atoxico, com tampa inviolavel e lacrada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega	UNIDADE	20	11,40	228,00
81	MOSTARDA AMARELA mostarda embalagem com 200 gr, molho composto de vinagre, água, semente de mostarda amarela, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, Especiarias, pimenta do reino e conservador ins 211, isento de impurezas, e seus ingredientes sem parasitas, acondicionado em frasco, atóxico, com tampa inviolável e lacrada. Validade mínima de 05 meses a partir da entrega.	UNIDADE	20	4,05	81,00
82	ÓLEO DE SOJA contendo no mínimo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	2300	8,07	18.561,00
83	OREGANO Aspecto físico: desidratado em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC nº276/2005. Com registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: embalagem industrial de 50g.	UNIDADE	20	4,49	89,80
84	PÁPRICA DOCE Condimento, matéria-prima páprica doce, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 100g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	10	2,70	27,00
85	PAO DE FORMA embalagem pacotes de 500g. Pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Validade de no mínimo 07 dias a contar da data de entrega.	UNIDADE	750	5,88	4.410,00
86	PÃO FRANCÊS peso aproximado de 50g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	35400	0,66	23.364,00
87	PÃO SEDA peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	49000	0,66	32.340,00
88	PÃO DOCE peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	1000	0,66	660,00
89	PIMENTA DO REINO Pimenta do Reino Grão 100% Natural, Tempero Artesanal, acondicionado em envelope individual tipo sachê, de papel	QUILO	12	10,24	122,88





	impermeável ou plástico, com vedações mecânicas(selagem) A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.				
90	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	90	8,47	762,30
91	POLPA DE FRUTA DE CAJÁ. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	90	9,20	828,00
92	POLPA DE FRUTA DE CAJU. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	60	8,44	506,40
93	POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até	QUILO	105	14,60	1.533,00



	o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.				
94	PROTEÍNA DE SOJA embalada em saco de polietileno leitoso de até 400 grs. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	1350	4,13	5.575,50
95	QUEIJO RALADO Composição Básica: queijo parmesão ralado e conservador ácido sórbico, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem aluminizada com 100g. Validade de no mínimo 60 dias a contar da data de entrega	UNIDADE	150	3,21	481,50
96	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE , composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pet com tampa de rosca contendo 2 litros.	UNIDADE	2150	9,58	20.597,00
97	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE , composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pet com tampa de rosca contendo 250 ml.	UNIDADE	5300	1,54	8.162,00
98	ROCAMBOLE PEQUENO , recheio de goiaba. Assado ao ponto e embalados. Peso podendo variar entre 100g . Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico. Validade de no mínimo 10 dias a contar da data de entrega	UNIDADE	2500	2,10	5.250,00
99	SAL refinado iodado para consumo doméstico , embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de potássio, com data de validade mínimo 12 meses a partir da entrega, devendo ser entregue em pacotes de 01 kg, registro no Ministério de Saúde com informações nutricionais no rótulo.	UNIDADE	1030	0,89	916,70
100	SARDINHA EM ÓLEO COSMETÍVEL - apresentação inteira, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições sem amassões e/ou ferrugem.	UNIDADE	6150	4,38	26.937,00
101	SUCO DE CAIXA 200ml , sabor uva, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições).	UNIDADE	3700	1,41	5.217,00
102	TEMPERO COMINHO 100G apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	270	26,15	7.060,50
103	TEMPERO EM PÓ SACHÊ 60g diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao Sazón. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega	UNIDADE	200	4,06	812,00
104	UVA PASSAS, SEM CAROÇO, SECA , produzidas com frutos maduros, são, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter 500g e externamente os dados de identificação,	QUILO	20	22,50	450,00





	procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura.				
105	VINAGRE DE ÁLCOOL BRANCO - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml, acondicionado em embalagem original, devendo estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional e ingredientes.	UNIDADE	120	3,11	373,20
106	VINHO DOCE LICOROSO , bebida rosê suave, garrafas contendo 750ml.	UNIDADE	10	77,09	770,90
107	XEREM a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA. Validade Mínima de 6 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade.	UNIDADE	690	1,58	1.090,20
TOTAL MÁXIMO DO LOTE I R\$				819.113,30	

LOTE II - CARNES-DERIVADOS/FRANGOS-DERIVADOS/PEIXES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
108	CARNE BOVINA – tipo músculo de 1ª, in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. 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. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	QUILO	2100	30,46	63.966,00
109	CARNE BOVINA fresca de 2ª CARNE BOVINA fresca de 2ª(SEGUNDA) tipo: acém, costela ou paleta, limpa, c/ osso, sem pele, sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável pesando em média 4kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	250	22,88	5.720,00
110	CARNE BOVINA, FRESCA, MOÍDA, DE 1ª, SEM GORDURA, SEM OSSO , embalagem com 500 grs. em filme PVC transparente. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UNIDADE	4200	7,89	33.138,00
111	CARNE SUÍNA fresca de 1ª(PRIMEIRA) tipo: colchão mole, patinho ou alcatra, limpa, s/ osso, sem pele, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente	QUILO	150	16,70	2.505,00





	inviolável pesando em média 1kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.				
112	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO resfriado, sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus celsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. Inspeccionados pelo Ministério da Agricultura.	QUILO	780	11,96	9.328,80
113	FIGADO BOVINO fresco, limpo, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de fígado, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	580	11,61	6.733,80
114	FRANGO RESFRIADO, INTEIRO , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	QUILO	1700	11,14	18.938,00
115	LINGUIÇA TIPO CALABRESA , de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 5kg. Embalada em plástico resistente, o vácuo. Embalagem em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	QUILO	325	21,71	7.055,75
116	LINGUIÇA TIPO TOSCANA FARDO 5KG linguiça tipo toscana, preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade mínimo de 60 dias a contar a partir da data de entrega.	QUILO	150	16,71	2.506,50
117	MORTANDELA DE FRANGO , resfriada, pacotes embalados em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo	QUILO	55	9,15	503,25





	de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria.				
118	OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados com 30 unidades em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias.	UNIDADE	26500	0,49	12.985,00
119	FILE PEITO FRANGO RESFRIADO , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	UNIDADE	3400	17,60	59.840,00
120	FILE PEIXE MERLUZA de boa qualidade. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	QUILO	400	32,21	12.884,00
121	PRESUNTO sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	QUILO	215	28,74	6.179,10
122	QUEIJO COALHO em condições Adequadas para o consumo com embalagem de 1 KG, contendo de data de validade Com identificação do produto, marca do Fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	QUILO	410	27,00	11.070,00
123	QUEIJO MUSSARELA FATIADO de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	QUILO	315	34,09	10.738,35
124	SALSICHA TIPO HOT-DOG - com peso de, aproximadamente, produto cárneo industrializado, obtido de emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos o produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. Pacote de 5 kg. Produto congelado, embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional o modo de preparo e de descongelamento; marca	QUILO	500	7,59	3.795,00





	comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.				
TOTAL MÁXIMO DO LOTE II R\$					267.886,55

LOTE III – BOLOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
125	BOLO TRIGO SIMPLES redondo. Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso podendo variar entre 900 a 1kg . Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	QUILO	650	15,71	10.211,50
126	BOLO TIPO CASEIRO diversos sabores, (Ex: Cenoura, milho, fubá, chocolate, laranja ou coco, em formato arredondado com furo no meio, sem recheio. Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso podendo variar entre 900 a 1kg .	QUILO	200	15,71	3.142,00
TOTAL MÁXIMO DO LOTE III R\$					13.353,50

LOTE IV – GULOSEIMAS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
127	BALA MASTIGAVEL sabores sortidos, PCT com 600g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	400	9,04	3.616,00
128	BALA MASTIGAVEL sabor iogurte, PCT com 600g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	400	9,04	3.616,00
129	PIRUITO DE BOLA sabor cereja com recheio de chiclete peso individual de 12g. Pacotes com 50und. , marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .	UNIDADE	500	10,99	5.495,00
130	CHICLETE tuti-fruti ou hortelã caixa com 100und, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	600	10,29	6.174,00
131	PIPOCA individuais de 15g. Pacotes com 20und, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .	UNIDADE	1000	7,49	7.490,00
Total Máximo do Lote IV R\$					26.391,00

Conforme a IN nº 65, o Método Matemático Aplicado foi a Média Aritmética dos preços obtidos – conforme “Consolidação de Preços”, ficando anexo ao Termo de Referência.



10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, VII

A solução mais adequada para a contratação do registro formal de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Prefeitura, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social deve ser elaborada de forma a garantir flexibilidade, eficiência, qualidade e controle financeiro, além de seguir as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e demais normativas pertinentes.

A modalidade de licitação mais indicada é a de registro de preços, conforme a Lei nº 14.133/2021, uma vez que este tipo de contratação permite a aquisição de gêneros alimentícios conforme a demanda, durante um período de 12 meses, com a possibilidade de ajuste nas quantidades necessárias.

A licitação por registro de preços é adequada para compras que não possuem demanda fixa e dependem de variações de acordo com as necessidades emergenciais de diferentes setores, como saúde, educação e assistência social.

A solução de registro formal de preços para gêneros alimentícios deverá garantir:

- Flexibilidade para atender as demandas variáveis e imprevisíveis dos diferentes setores (Prefeitura, Saúde, Educação e Assistência Social) durante o período de validade do contrato.
- Condicionabilidade para a quantidade e qualidade dos produtos, de acordo com as necessidades específicas de cada órgão municipal.
- Agilidade na execução das entregas, respeitando os prazos de fornecimento e a frescura dos alimentos (principalmente para produtos perecíveis).

A solução mais adequada para a aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro formal de preços atende às necessidades da Prefeitura e dos Fundos Municipais de Saúde, Educação e Assistência Social, oferecendo uma alternativa eficiente, flexível e econômica. Com base na legislação vigente (Lei nº 14.133/2021), a solução proposta garante que a Administração Pública possa realizar as compras de maneira eficaz e transparente, atendendo a demanda conforme a necessidade de cada órgão, com foco na qualidade, preço justo e cumprimento dos prazos.

11. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, VIII

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, 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, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

12. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, IX

Os Os resultados pretendidos para a contratação do registro formal de preços visando a aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Prefeitura, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social podem ser descritos com base em vários objetivos fundamentais que a Administração Pública busca alcançar com essa contratação. Os principais resultados esperados incluem:

1. Atender as Demandas de Gêneros Alimentícios de Forma Eficiente e Oportuna

- Resultado esperado: Garantir que os diversos órgãos municipais (Prefeitura, Saúde, Educação, Assistência Social) recebam os gêneros alimentícios de forma contínua e dentro dos prazos estabelecidos.
- Objetivo: Manter o abastecimento necessário para atividades como merenda escolar, alimentação hospitalar, cestas básicas e outros programas sociais sem interrupção.

2. Garantir a Qualidade e Segurança Alimentar

- Resultado esperado: Que os gêneros alimentícios fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança exigidos pela ANVISA, Vigilância Sanitária e outras regulamentações pertinentes, especialmente para alimentos destinados ao consumo em unidades de saúde e educação.
- Objetivo: Assegurar que os alimentos adquiridos estejam dentro dos padrões de higiene e segurança alimentar, prevenindo riscos à saúde pública.

3. Obter Condições Financeiras Favoráveis

- Resultado esperado: Obter preços competitivos e justos no mercado, garantindo que a contratação seja realizada com eficiência econômica.
- Objetivo: Maximizar a economia pública através de negociações que permitam descontos por compras em maior escala e condições de pagamento favoráveis, respeitando o orçamento disponível.

4. Flexibilidade na Aquisição

- Resultado esperado: A contratação de registro de preços permite flexibilidade para





realizar compras conforme a necessidade, garantindo que os gêneros alimentícios sejam adquiridos sempre que houver demanda, sem a necessidade de novos processos licitatórios.

- Objetivo: Atender a variações de consumo de acordo com as necessidades emergenciais e contínuas dos órgãos municipais durante o período de vigência do contrato (12 meses).

5. Garantir o Cumprimento das Exigências Legais e Regulatórias

- Resultado esperado: Assegurar que todas as normas e regulamentações legais da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis sejam cumpridas durante o processo licitatório, contratação e execução do fornecimento.
- Objetivo: Garantir transparência e legalidade em todas as etapas da contratação, desde o processo licitatório até a execução dos contratos.

6. Melhoria na Gestão de Estoques

- Resultado esperado: Que os gêneros alimentícios adquiridos sejam bem gerenciados e armazenados de acordo com as necessidades dos órgãos municipais, evitando o desperdício e assegurando que a disponibilidade dos alimentos esteja de acordo com a demanda.
- Objetivo: Implementar um sistema eficaz de controle de estoques que permita prever e atender às necessidades alimentares de cada órgão municipal de forma planejada.

7. Contribuir para o Desenvolvimento Local

- Resultado esperado: Preferência por fornecedores locais ou regionais, contribuindo para o desenvolvimento da economia local e incentivando comércio justo.
- Objetivo: Valorizar fornecedores que atendem aos princípios de responsabilidade social e econômica, promovendo o crescimento do mercado regional.

8. Promover a Transparência e Publicidade

- Resultado esperado: Todo o processo de contratação, desde o levantamento de mercado até a execução do contrato, seja realizado com transparência e publicidade, permitindo o acompanhamento pela sociedade e órgãos de controle.
- Objetivo: Garantir que o processo seja conduzido de forma clara e acessível, com a participação pública assegurada.



9. Melhoria na Eficiência Administrativa

- Resultado esperado: A agilidade e eficiência no processo de aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios, evitando a burocracia excessiva e garantindo que os produtos estejam disponíveis no momento exato em que forem necessários.
- Objetivo: Reduzir a complexidade administrativa e aumentar a agilidade nos processos de compra e entrega, facilitando o trabalho dos servidores municipais responsáveis.

10. Garantir a Continuidade dos Serviços Públicos

- Resultado esperado: Que a aquisição de gêneros alimentícios se torne um fator facilitador para a continuidade dos serviços essenciais prestados pela Prefeitura, especialmente nas áreas de saúde, educação e assistência social.
- Objetivo: Evitar qualquer tipo de interrupção nos serviços, principalmente aqueles destinados à população mais vulnerável, como os pacientes em hospitais, alunos nas escolas e beneficiários de programas sociais.

Os resultados pretendidos da contratação de registro formal de preços para a aquisição de gêneros alimentícios visam atender eficientemente as demandas da Prefeitura e dos Fundos Municipais, com foco na qualidade, segurança alimentar, controle de custos e eficiência administrativa. A solução deve garantir a entrega de produtos adequados, no momento e na quantidade correta, sempre respeitando as exigências legais e regulatórias, e assegurando o uso racional dos recursos públicos.

13. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, X

As providências a serem adotadas para a eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Prefeitura, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social devem ser cuidadosamente planejadas para garantir eficiência, legalidade e transparência no processo.

Realizar um levantamento detalhado das necessidades de cada área (Prefeitura, Saúde, Educação e Assistência Social), considerando as quantidades necessárias de gêneros alimentícios e os tipos de produtos que precisam ser adquiridos.

- Definir os tipos de alimentos e as quantidades estimadas com base em históricos de consumo e planejamento anual.
- Avaliar as necessidades específicas de cada área (ex: saúde pode demandar alimentos com restrições nutricionais; educação pode precisar de alimentos para programas escolares).





14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, X

Não há necessidade de contratações correlatas.

15. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, XII

A contratação de um registro formal de preços para a aquisição de gêneros alimentícios tem diversos impactos ambientais, que devem ser considerados para minimizar danos ao meio ambiente. Alguns dos principais impactos incluem:

1. Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE):

- O transporte de alimentos para os órgãos públicos pode gerar emissões de gases de efeito estufa devido ao uso de combustíveis fósseis nos veículos de transporte.
- Se os alimentos forem importados ou provenientes de locais distantes, isso aumenta a pegada de carbono associada ao transporte.

2. Desperdício de Alimentos:

- O armazenamento e distribuição inadequados dos alimentos podem levar ao desperdício, contribuindo para o aumento de resíduos orgânicos e problemas relacionados ao manejo de resíduos sólidos.
- Além disso, o desperdício de alimentos implica em desperdício de recursos naturais (como água, solo e energia) utilizados para sua produção.

3. Desmatamento e Uso de Recursos Naturais:

- Se os alimentos adquiridos forem provenientes de práticas agrícolas insustentáveis, como o desmatamento para o cultivo de produtos agrícolas (como soja, café, ou carne), pode haver impactos diretos no meio ambiente, como a perda de biodiversidade e degradação do solo.
- O uso excessivo de pesticidas e fertilizantes também pode levar à contaminação do solo e da água.

4. Embalagens e Descartes de Plástico:

- Produtos alimentícios embalados de maneira inadequada ou com uso excessivo de plástico contribuem para o aumento da poluição por plásticos, especialmente quando não são reciclados ou gerenciados adequadamente.
- O descarte incorreto de embalagens de alimentos pode impactar o meio ambiente, prejudicando ecossistemas aquáticos e terrestres.



5. Uso de Recursos Hídricos:

- A produção de alimentos requer grandes quantidades de água. Produtos agrícolas que consomem muita água (como arroz ou carne) podem ter impactos ambientais relacionados ao uso de recursos hídricos, especialmente em regiões com escassez de água.

Medidas para Mitigar os Impactos:

- **Preferência por fornecedores locais:** Adotar a compra de alimentos de produtores locais pode reduzir os impactos do transporte e promover a economia local.
- **Certificação e Rastreabilidade:** Escolher produtos com certificações ambientais (como selo orgânico, Fair Trade, etc.) pode ajudar a garantir que os alimentos sejam produzidos de maneira mais sustentável.
- **Educação sobre consumo consciente:** Promover práticas de consumo responsável e combater o desperdício de alimentos.
- **Uso reduzido de plásticos:** Preferir embalagens biodegradáveis ou promover a compra de alimentos em embalagens reutilizáveis.

A implementação dessas medidas pode contribuir para que a contratação do registro de preços tenha um impacto ambiental mais positivo, alinhado com as práticas sustentáveis.

16. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO

Ref.: Lei Federal nº 14.133/2021, art. 18, § 1º, XIII

Justificativa da Viabilidade:

A contratação de registro formal de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, com o objetivo de atender às demandas da Prefeitura, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social, é adequada e estratégica, desde que sejam adotadas as devidas precauções e medidas para garantir tanto a eficiência administrativa quanto a sustentabilidade ambiental e social. A seguir, apresento as principais considerações que sustentam essa conclusão:

1. Eficiência Administrativa e Operacional

- O registro de preços facilita a gestão de compras públicas, proporcionando maior agilidade e previsibilidade nas aquisições de alimentos, essenciais para o atendimento contínuo e emergencial das necessidades dessas entidades.
- Ao centralizar as compras, o processo se torna mais eficiente, com redução de custos e otimização de tempo, uma vez que elimina a necessidade de novas licitações a cada compra individual.

2. Atendimento às Necessidades da População





- A aquisição de alimentos por meio de um registro de preços assegura que os órgãos municipais atendam de maneira eficaz as necessidades nutricionais da população assistida nos serviços de saúde, educação e assistência social, garantindo o fornecimento contínuo de alimentos para as diferentes ações governamentais.
- É uma estratégia fundamental para garantir a segurança alimentar, principalmente em setores mais vulneráveis da sociedade, como crianças em idade escolar, pacientes em unidades de saúde e famílias em situação de risco social.

3. Sustentabilidade Ambiental

- Embora a contratação em si seja adequada, é fundamental que o processo de aquisição leve em consideração critérios ambientais, como a preferência por fornecedores locais e que adotem práticas agrícolas sustentáveis, para reduzir os impactos ambientais, especialmente no que se refere ao transporte e ao uso de recursos naturais.
- Critérios de sustentabilidade devem ser incorporados no processo licitatório, com o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos, minimizar o uso de embalagens plásticas e garantir práticas agrícolas que respeitem o meio ambiente.

4. Responsabilidade Social

- A aquisição de alimentos deve considerar a **qualidade nutricional dos produtos**, priorizando opções saudáveis e adaptadas às necessidades específicas das populações atendidas (como alimentos adequados para pessoas com necessidades dietéticas específicas).
- O suporte à agricultura familiar local e a inclusão de produtos orgânicos e certificados pode também ser considerada uma boa prática, estimulando a economia local e promovendo um ciclo virtuoso de desenvolvimento regional sustentável.

A contratação de registro formal de preços para a aquisição de gêneros alimentícios é uma estratégia adequada e vantajosa para garantir a continuidade dos serviços essenciais oferecidos pela Prefeitura e seus Fundos Municipais.

Portanto, a recomendação é que a contratação seja realizada com a devida atenção às exigências ambientais e sociais, promovendo um processo de compras eficiente, responsável e alinhado com os princípios de desenvolvimento sustentável.

Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis pela população no funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

Por fim, considerando o exposto, DECLARO a viabilidade da contratação, que se mostra imprescindível diante de todo o exposto.

Brejão, Estado do Pernambuco, 17 de março de 2025.



• Praça Melquiades Bernardo, 1 - Centro | 55.325-000 | Brejão-PE.

CNPJ/MF: 10.131.076/0001-00



PREFEITURA DE
BREJÃO
GOVERNO DO POVO



[Signature]
MARCOS AURÉLIO FLORENTINO DE BARROS

Secretário Municipal de Administração
Portaria n.º 002/2025.

[Signature]
LUANA BATISTA MARTINS DE BARROS

Secretária Municipal de Educação
Portaria n.º 005/2025.

[Signature]
ANDRÉA DOS SANTOS CALADO RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde
Portaria n.º 003/2025.

[Signature]
JERÔNIMO DE LIMA SILVA

Secretário Municipal de Assistência Social
Portaria n.º 009/2025.

Ciência e Autorização.

Por este instrumento, os Gestores abaixo assinam e declaram estarem cientes e concordam com o inteiro teor do Estudo Técnico Preliminar - ETP, que tem como objeto a **constitui o registro formal de preços para eventual e futura aquisição de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades conforme demandas da Prefeitura e dos Fundos Municipais, conforme detalhamento, quantidade e especificações constantes no Termo de Referência, pelo período de 12 meses.**

- (x) Autorizo o prosseguimento do Pregão Eletrônico, considerando sua relevância aos objetivos pretendidos pela gestão.
- () Autorizo parcialmente o prosseguimento do procedimento licitatório, considerando sua relevância aos objetivos pretendidos pela gestão.



•Praça Melquiades Bernardo, 1 - Centro | 55.325-000 | Brejão-PE.

CNPJ/MF: 10.131.076/0001-00



- () Reprovo o prosseguimento do procedimento licitatório, conforme justificativas elencadas em documento anexo.

Brejão, Estado do Pernambuco, 17 de março de 2025.

MARCOS AURÉLIO FLORENTINO DE BARROS

Secretário Municipal de Administração

Portaria n.º 002/2025.

LUANA BATISTA MARTINS DE BARROS

Secretária Municipal de Educação

Portaria n.º 005/2025.

ANDRÉA DOS SANTOS CALADO RODRIGUES

Secretária Municipal de Saúde

Portaria n.º 003/2025.

JERÔNIMO DE LIMA SILVA

Secretário Municipal de Assistência Social

Portaria n.º 009/2025.

