

Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Processo n° 109/2025

Pregão Presencial nº 06/2025

JUSTIFICATIVA: Esta demanda refere-se a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE PRACINHA/SP – REGISTRO DE PREÇO, COM ENTREGA FRACIONADA PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o registro de preço para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, uma vez que se necessita de um novo processo licitatório para a celebração de novos contratos.

Para executar suas atividades e programas, o município necessita adquirir gêneros alimentícios para manutenção de todos os Departamentos da Administração Pública, como nas atividades diárias, projetos, reuniões, tendo como objetivo principal oferecer um atendimento diferenciado a população que frequenta os departamentos, bem como aos beneficiários dos programas, tais como os servidores, pacientes e os alunos das oficinas acompanhadas pela Ação Social.

A compra visa manter a continuidade dos serviços prestados, evitando interrupções nas atividades e cumprindo com as exigências de qualidade, segurança alimentar e boas práticas de armazenamento e preparo, em conformidade com as normas vigentes.

Nas unidades escolares da rede Municipal de Ensino, conforme preceitua a legislação vigente. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos perecíveis ou não, variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Pracinha, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Por fim, faz-se necessário a execução de um novo processo de aquisição de gêneros alimentícios.

A influência entre uma boa alimentação, favorece o desenvolvimento cognitivo, que por sua vez auxilia no desempenho escolar, já que o consumo de alimentos nutritivos também



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

aumenta a capacidade de concentração, melhora o humor e aumenta a disposição. As escolas públicas têm um grande papel no combate à insegurança alimentar das crianças. Como observado o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) é um programa de governo fundamental para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional no país, da alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitam a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional, o direito à alimentação escolar, visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos mesmos que necessitam de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Os produtos serão destinados ao preparo de lanches e refeições para servidores, colaboradores e munícipes participantes das ações promovidas para manutenção de todos os Departamentos da Administração Pública, visando oferecer suporte alimentar, bem-estar e melhores condições para o desenvolvimento das atividades.

Todos os itens deverão atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente, estar dentro do prazo de validade e devidamente embalados, assegurando que as entregas ocorram conforme as necessidades e cronograma estabelecidos.

Essa medida é essencial para manter a regularidade do abastecimento e o pleno funcionamento dos serviços públicos.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, pois o mesmo não foi ainda elaborado, no entanto, se deferido, integrará o PCA elaborado em 2025 para o próximo exercício.

Contudo, isso não inviabiliza que a aquisição dos gêneros alimentícios seja realizada pela Administração, **por prazo determinado**.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos principais para a contratação é a entrega dos itens em conformidade com os padrões solicitado e normas vigentes, dentro do prazo estipulado e nos locais indicados.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações técnicas, prazo e local.

A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observadas as normas de higiene e segurança alimentar vigentes, com rotulagem adequada conforme legislação da ANVISA/MAPA.

Os produtos deverão apresentar, no momento da entrega, prazo de validade restante igual ou superior à metade do período entre a fabricação e a data final de validade, conforme disposto na Lei nº 15.226/2025.

A contratada deverá garantir que todos os alimentos estejam devidamente acondicionados, embalados e transportados em conformidade com as normas sanitárias, sob pena de rejeição dos produtos que não atenderem às exigências

Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada. Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas. Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante. Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes.

Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica. A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades. Esta deverá manter durante toda a execução



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.

A entrega dos produtos será todos os dias úteis, acompanhada provisoriamente pelo responsável de cada secretaria, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes nos documentos.

Considerando que o objeto da presente licitação envolve o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e demais serviços de alimentação do Município de Pracinha/SP, justifica-se a necessidade de entrega diária, em todos os dias úteis, pelos seguintes motivos:

- 1. Natureza perecível dos produtos Muitos itens que compõem a alimentação escolar, como carnes, frutas, verduras, legumes, laticínios e demais gêneros que necessitam de refrigeração, apresentam prazos de validade reduzidos e demandam transporte e consumo imediato, impossibilitando o armazenamento prolongado.
- 2. Inexistência de estrutura para estocagem O Município não dispõe de câmaras frias ou equipamentos suficientes para manter estoque de alimentos perecíveis em condições adequadas. Assim, o fornecimento diário é indispensável para assegurar a conservação dos gêneros e evitar desperdícios.
- 3. Garantia de qualidade e segurança alimentar A entrega em dias úteis assegura que os alimentos cheguem sempre frescos, mantendo seu valor nutricional e atendendo às normas sanitárias vigentes, reduzindo riscos de contaminação ou deterioração.
- 4. Atendimento contínuo da demanda A merenda escolar deve ser servida diariamente, de forma regular e sem interrupções. A entrega parcelada e diária garante o abastecimento imediato, conforme a programação das Secretarias Municipais, permitindo eficiência e regularidade na execução do serviço.

Dessa forma, a exigência de fornecimento em todos os dias úteis revela-se necessária e proporcional, garantindo eficiência administrativa, segurança alimentar e o atendimento adequado às necessidades da coletividade

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato por ambas as partes, sendo prorrogável de acordo com a vontade da administração.

4 - QUALIFICAÇÃO TECNICA:

Alvará de funcionamento municipal.

Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes.



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

A entrega desses produtos será realizada nos endereços abaixo:

A entrega dos alimentos será realizada todos os dias úteis, acompanhada provisoriamente pelo responsável de cada secretaria, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes nos documentos.

LOCAL	ENDEREÇO	
Almoxarifado Municipal	Avenida Francisco Gimenes, nº 205	
Casa da Agricultura	Avenida Luiz Gamberine, n/ 179	
CRAS	Avenida independência, n° 384	
Creche Municipal Mundo Encantado	Rua José Bonifácio, nº 175	
Emefei Terezinha Zanelli	Alameda Osvaldo Cruz, nº 516	
Escola Estadual Taieka Takahashi	Rua Costa Aguiar, n° 233	
Gimenes		
Prefeitura Municipal	Avenida Francisco Gimenes, nº 175	
Projeto Renascer	Rua Ipiranga, n° 127	
Secretaria de Assistência Social	Avenida Independência, n° 193	
Unidade Básica de Saúde	Alameda Isaac Guimaraes Novaes, n° 89	

4 – DA ESTIMATIVA DE PREÇOS:

Apurou-se que o valor da contratação de serviços de que trata o item 1, deste instrumento de demanda, é de R\$2.186.511,35 (DOIS MILHÕES CENTO E OITENTA SEIS E QUINHENTOS E ONZE REAIS E TRINTA E CINCO CENTAVOS), conforme mapa de preços e termo de composição de custo anexos.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O orçamento estimado para o pregão será baseado em orçamento via e-mail de fornecedores locais, pesquisas de contratações similares feitas por outras administrações, com o mesmo objeto de contrato.

Serão analisados o valor unitário dos itens nos seguintes sistemas/sites: BLL, Portal Transparência – CGU, BPS (Banco de Preços em Saúde), Contratações Similares, Histórico de Preços (últimas contratações), Licitanet, Portal de Compras Públicas, PNCP e Bolsa Nacional de Compras.

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

6 – ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

A quantidade estimada para o produto contratado resulta na tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	APPO7 tipo agulha cor branca polida langa	PCT	ESTIMADA 1.360,00
1	ARROZ - tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades, parasitas, larvas,	PCI	1.300,00
	bolores. Pacote de 5 kg.		
2	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1, limpo, extra, 1 ^a	PCT	1.262,00
	qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos	101	1.202,00
	na cor característica a variedade correspondente,		
	tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e		
	secos, sendo permitido no máximo 2% de		
	impurezas e materiais estranhos e livres de		
	parasitas. Pacote de 1 kg.		
3	AÇÚCAR - tipo cristal, granulado, cor clara, e	PCT	1.406,00
	sem umidade e sujidade. Pacote de 5 kg.		
4	FUBÁ DE MILHO - submetido a processos de	PCT	400,00
	maceração, secagem, moagem, peneiração e		
	laminação adequados e isentos de sujidades.		
	Pacote de 1 kg.		
5	SAL refinado iodado - Características	PCT	780,00
	Técnicas: Não devem apresentar sujidade,		
	umidade, misturas inadequadas ao produto.		
	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada		
	em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente		
	e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de		
	polietileno. A rotulagem deve conter no mínimo		
	as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e		
	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
6	MACARRÃO DO TIPO PARAFUSO (sem	PCT	2022,00
0	ovos) - 1 ^a qualidade. Ingredientes: sêmola de	101	2022,00
	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico		
	(vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e		
	urucum. Acondicionado em embalagem		
	resistente de polietileno atóxico transparente,		
	contendo 400 gramas , com identificação na		
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor		
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação		
	e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas		
	e material estranho.		
7	MACARRÃO DO TIPO ESPAGUETE (sem	PCT	500,00
	ovos) - 1ª qualidade. Ingredientes: sêmola de		
	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico		
	(vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e		
	urucum. Acondicionado em embalagem		



resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. 8				
embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. 8		resistente de polietileno atóxico transparente,		
nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. 8		contendo 400 gramas , com identificação na		
nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. 8		embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor		
e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. 8				
e material estranho. 8		•		
Response de la contendo extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – CRAYOVAC, contendo o selo ABIC. Pacote de 500g. FARINHA DE TRIGO especial ou de primeira, Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. OLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. RG 1730,00 intended em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – CRAYOVAC, contendo o selo ABIC. Pacote de 500g. 9 FARINHA DE TRIGO especial ou de primeira, Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar	0		DOT	2 000 00
vácuo – CRAYOVAC, contendo o selo ABIC. Pacote de 500g. 9 FARINHA DE TRIGO especial ou de primeira, Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mónimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mónimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar	8		PCI	2.000,00
Pacote de 500g. 9 FARINHA DE TRIGO especial ou de primeira, Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e informações nutricionais.				
FARINHA DE TRIGO especial ou de primeira, Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo lkg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÖLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e informações nutricionais.		vácuo – CRAYOVAC, contendo o selo ABIC.		
primeira, Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		Pacote de 500g.		
enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar	9	FARINHA DE TRIGO especial ou de	PCT	440,00
enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		primeira, Características Técnicas: Tipo 1,		
fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 OLEO DE SOJA - Características Técnicas: OLEO DE SOJA - Característ		<u> </u>		
isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: OLEO DE SOJA - Características Téc		*		
de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar				
fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		<u> </u>		
Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e informações de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		, <u> </u>		
biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: OLEO de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar				
mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: CX 240,00 Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar				
grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou		
grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		mistura com outras farinhas, formação de		
rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 OLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		-		
estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformaçõo uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		-		
atóxica, bem vedada, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Oleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		_		
deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: CX 240,00 Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		_		
informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: OX 240,00 Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar				
data de validade, lote e informações nutricionais. 10		\mathcal{E}		
10 ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: CX 240,00 Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem:		•		
Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar				
apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar	10	•	CX	240,00
mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		apresentar embalagem frágil, com ferrugem,		
volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso,		
Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar				
contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		ϵ		
não apresentado vazamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		1 1		
conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		<u> </u>		
nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		-		
lote e informações nutricionais. 11 BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		g ,		
BATATA INGLESA selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		_		
intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar				
cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar	11		KG	1730,00
devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		intactas, sem lesões de origem física, rachaduras,		
devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar		cortes, tamanhas e conformação uniforme,		
		<u> </u>		
r		•		
devidamente fechado.		<u> </u>		
12 CEBOLA BRANCA selecionada, compacta e KG 1150,00	12		KG	1150.00
, <u>i</u>	12	•	120	1150,00
firme, sem lesões de origem física, perfurações e		<u> </u>		
cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo				
ser dem desenvolvidas, isenta de sujidades,		ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades,		



	parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e		
	devidamente fechado.		
13	COLORÍFICO, Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de	PCT	240,00
	2005.		
14	ORÉGANO, desidratado - Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PCT	550,00
15	TEMPERO ESPECIAL NATURAL – Alho, Cebola e Salsa desidratados, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 20g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	PCT	1960,00
16	ALHO , selecionado solto - firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.	KG	660,00
17	MARGARINA COM SAL - a base de: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, lipídeos 80%, água, sal, leite em pó reconstituído, Vit. A (15 000 UI/kg), beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, cúrcuma, embalado em potes plásticos,	РОТЕ	2315,00



	fechados, e proveniente de estabelecimento sob		
	inspeção oficial. Pote de 500g.		
18	OVOS de galinha - branco ou de cor, classe A,	DZ	1500,00
	casca limpa, sem manchas ou deformações.		
	Embalagem: Deve estar devidamente		
	acondicionado em bandeja contendo uma dúzia.		
19	FARINHA DE MANDIOCA - Grupo: Seca,	PCT	500,00
	Subgrupo: Extrafina, Classe: Branca, Tipo: 1.		
	Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou		
	impurezas. Não deverá apresentar odor forte e		
	intenso (não característico do produto) além de		
	coloração anormal (brancas com pontos amarelo		
	escuro e/ou marrom). A rotulagem deve conter		
	no mínimo as seguintes informações: nome e/ou		
	marca, ingredientes, data de validade, lote e		
	informações nutricionais. Pacote de 1kg.		
20	FARINHA DE AVEIA, aveia em floco, finos,	PCT	300
	embalagem de 170g		
21	LEITE CONDENSADO – Leite integral,	UN	450,00
	açúcar, leite em pó e/ou permeado de leite,		. ,
	lactose. Embalagem Tetra Pak de 395g.		
22	EXTRATO DE TOMATE - Características	POTE	400,00
	Técnicas: Extrato de tomate simples e	1012	.00,00
	concentrado. O extrato de tomate deve ser		
	preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos,		
	sem pele e sementes. O produto deve estar isento		
	de fermentações e não indicar processamento		
	defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.		
	Embalagem: Deve estar intacto, em latas de		
	flandres não apresentando ferrugem,		
	amassamento, vazamento, abaulamento ou		
	embalagem Tetra Brik Asséptic de 350g. A		
	rotulagem deve conter no mínimo as seguintes		
	informações: nome e/ou marca, ingredientes,		
	data de validade, lote e informações nutricionais.		
23	CREME DE LEITE UHT - Creme de leite,	UN	500,00
23	leite em pó, espessantes celulose micro	UN	300,00
	cristalina, carragena, goma alfarroba, goma guar		
	e carboximetilcelulose de sódio, e estabilizantes		
	·		
	fosfatos dissódico e citrato de sódio. Embalagem		
24	Tetra Pak de 200g.	DCT	100.00
24	COCO RALADO - Produto alimentício	PCT	100,00
	desidratado contendo entre os ingredientes:		
	Polpa de coco desidratada e parcialmente		
	desengordurada. Deve apresentar coloração		
	branca e consistência firme. Sabor característico,		
	sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de		
	sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem		



plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 25 MILHO VERDE, em conserva - Ingredientes: Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio. Embalagem de 400g.
informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 25 MILHO VERDE, em conserva - Ingredientes: Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
data de validade, lote e informações nutricionais. 25 MILHO VERDE, em conserva - Ingredientes: Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
Milho VERDE, em conserva - Ingredientes: Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
data de validade, lote e informações nutricionais. 26 FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
FARINHA LACTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e
2.38 uc fibiulo. Efficialectif uc 7008.
27 MILHO PARA PIPOCA, tipo 1, preparados PCT 200,00
com matérias primas sãs, limpas, isentas de
matérias terrosas e parasitos e de detritos
animais ou vegetais com no máximo de 15% de
umidade – embalagem de 500g.
28 CHÁ DE ERVA MATE – erva mate queimado CX 600,00
constituído de folhas novas, de espécimes
vegetais genuínos ligeiramente tostados e
partidos, de cor verde amarronzada escura, com
aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, isento de
sujidade e larvas. Embalagem: caixa de papelão
fechada contendo 30X250G.
29 SALSICHA DE CARNE BOVINA/SUÍNA, KG 580,00
resfriada, embalagem: Pacotes de 01 KG
embalados em sacos de plásticos a vácuo; deverá
constar data de fabricação, prazo de vencimento,
tipo de carne, nº do registro no Ministério da
Agricultura, SIF/SISP/DIPOA, número do lote,
e demais dados do produto exigidos pela
legislação em vigor.
30 BOLACHA DOCE tipo MAISENA e/ou PCT 1080,00
MANTEIGA - a base de farinha de trigo,
gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de
milho, composição nutricional mínima (100g):
8,5g proteína, 9g lipídios, 74g hidrato de
carbono, valor calórico 411 kcal. Embalagem:
embalagem tipo 3 em 1. Pacote de 350 Gramas.

TAGINE OF THE PARTY OF THE PART

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA

31	BOLACHA DOCE tipo MAISENA e/ou MANTEIGA - a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína, 9g lipídios, 74g hidrato de carbono, valor calórico 411 kcal. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 24X350 pacotes em embalagem tipo 3 em 1.	CX	1.120,00
32	BOLACHA ÁGUA E SAL ou CREAM CRACKER - a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas, valor calórico 440 kcal. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 27 pacotes em embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Pacote de 350g.	PCT	4.300,00
33	BOLACHA ÁGUA É SAL ou CREAM CRACKER - a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas, valor calórico 440 kcal. Embalagem: Acondicionada em caixa de papelão fechada contendo 27 pacotes em embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Pacote de 24X350G	CX	4340,00
34	SUCO EM PÓ (refresco) embalagem contendo	PCT	3.035,00
35	QUEIJO MUÇARELA - de leite de vaca de boa qualidade, não prensado, de consistência semi dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechado, pesando cerca de 4 Kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 11 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	140,00
36	PRESUNTO - cozido de suíno magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas, acondicionado em	KG	100,00



	saco plástico transparente atômico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 8		
	Decreto 12486 de 20/10/78.		
37	CREME DE LEITE UHT - Creme de leite,	CX	53,00
	leite em pó, espessantes celulose micro		
	cristalina, carragena, goma alfarroba, goma guar		
	e carboximetilcelulose de sódio, e estabilizantes		
	fosfatos dissódico e citrato de sódio. Embalagem		
20	Tetra Pak. 27x200g.	ED	455.00
38	VINAGRE - Características técnicas:	FR	455,00
	Fermentado acético de álcool, água, conservador		
	INS 224 e acidez 4%. Embalagem: Deve estar		
	intacta, acondicionada em garrafas plásticas		
	resistentes, contendo 750 ml. A rotulagem deve		
	conter no mínimo as seguintes informações:		
	nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,		
20	lote e informações nutricionais.	рст	40.00
39	FARINHA DE ARROZ - produto à base de	PCT	40,00
	arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais		
	minerais, em pó, acondicionado em lata ou		
	depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (Tipo mucilon ou nutrilon).		
	Embalagem de 400g.		
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 800G, tipo	PCT	70,00
40	ninho, vitaminas (C, A e D), piro fosfato férrico	rcı	70,00
	e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM		
	GLÚTEN.		
41	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, 380	PCT	70,00
1.1	GRAMAS Instantâneo, com vitaminas e	101	70,00
	minerais. Ele é fortificado com nutrientes como		
	cálcio, ferro, zinco e vitaminas A D, C e E.		
42	ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas:	FR	300,00
12	Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve	110	300,00
	apresentar embalagem frágil, com ferrugem,		
	mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso,		
	volume insatisfatório. Embalagem:		
	Acondicionada em caixa de papelão fechada		
	contendo 20 unidades pet de plástico, de 900 ml,		
	não apresentado vazamento. A rotulagem deve		
	conter no mínimo as seguintes informações:		
	nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,		
	lote e informações nutricionais.		
43	ÓLEO COMPOSTO de SOJA e OLIVA	FR	320,00
	(15%) tradicional. Embalagem: Deve estar		,
	intacto, em latas de flandres não apresentando		
	ferrugem, amassamento, vazamento,		
	abaulamento, lata de 500 ml. A rotulagem deve		
	conter no mínimo as seguintes informações:		



	nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,		
	lote e informações nutricionais.		
44	TEMPERO ESPECIAL NATURAL – Alho,	PCT	60,00
	Cebola e Salsa desidratados, acondicionado em		
	saco plástico transparente, atóxico, resistente e		
	hermeticamente vedado. Embalagem de 20g,		
	com dizeres de rotulagem, data de validade,		
	conforme legislação vigente. Legislação:		
	Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de		
	2005.		
45	BISCOITO TIPO ROSQUINHA – sabores	PCT	800,00
	variados, 1ª qualidade – Livre de gordura Trans.		
	Deverá conter na composição leite em pó.		
	Embalagem de 350 gramas, com 30 unidades.		
46	REQUEIJÃO CREMOSO - requeijão	POTE	50,00
	cremoso tradicional: pote de 200 gramas.		,
	Ingredientes: creme de leite, massa coalhada,		
	cloreto de sódio (sal), estabilizantes e		
	conservador. Embalagem plástica com a		
	identificação do produto.		
47	TEMPERO COMPLETO, sem pimenta 250g,	POTE	10,00
.,	tipo (Temperex). Sem Pimenta. Ingredientes	TOIL	10,00
	tradicionais		
	como alho, cebola, manjericão, louro, orégano e		
	coentro.		
48	BACON SUINO, embalado pedaço de 1kg	KG	30,00
49	MORTADELA, embalagem de 1kg	KG	60,00
50	MILHO VERDE em conserva - Ingredientes:	LATA	200,00
	Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar		,
	intacta, resistente, vedada hermeticamente e		
	limpa, acondicionada em latas de flandres com		
	peso liquido de 200g, não apresentando		
	ferrugem, amassamento, vazamento ou		
	abaulamento. A rotulagem deve conter no		
	mínimo as seguintes informações: nome e/ou		
	marca, ingredientes, data de validade, lote e		
	informações nutricionais.		
51	PACOTE DE BALA sortidas mole e pacote de	PCT	240,00
31	475 gramas.	101	240,00
52	CREME CHANTILLY Unidade de 200 ml.	UN	60,00
			,
53	ACHOCOLATADO EM PÓ - a base de:	PCT	740,00
	açúcar, cacau, maltodexitrina, complexo		
	vitamínico, sal, leite em pó integral, composição		
	nutricional mínima (em100g): 3g de proteína,		
	1,5g de lipídios, 92g de hidrato de carbono, 393		
	kcal, embalagem em pacote de polietileno de		
	400g.		



54	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU –	PCT	40,00
	Cacau puro em pó, formulado à base do puro		
	cacau em pó, livre de açucares e substancias		
	artificiais. O cacau é um alimento rico em		
	vitaminas e minerais como cálcio, fosforo,		
	ferro, potássio, sódio, vitamina C E vitamina E.		
	Possui também boas qualidades de fibra.		
	Embalagem de 200G.		
55	FORMULA INFANTIL, em pó, de seguimento	LATA	20,00
	para lactantes e crianças de primeira infância. De		
	0 a 6 meses. 800G		
56	EXTRATO DE TOMATE - Características	POTE	400,00
	Técnicas: Extrato de tomate simples e		
	concentrado. O extrato de tomate deve ser		
	preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos,		
	sem pele e sementes. O produto deve estar isento		
	de fermentações e não indicar processamento		
	defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.		
	Embalagem: Deve estar intacto, em latas de		
	flandres não apresentando ferrugem,		
	amassamento, vazamento, abaulamento ou		
	embalagem Tetra Brik Asséptic de 350g. A		
	rotulagem deve conter no mínimo as seguintes		
	informações: nome e/ou marca, ingredientes,		
	data de validade, lote e informações nutricionais.		
57	BISCOITO RECHEADO também conhecido	PCT	800,00
	como biscoito com recheio, é um tipo de biscoito		
	que consiste em dois biscoitos entre os quais é		
	um recheio. Muitos tipos de recheios são usados,		
	como creme, ganache, creme de manteiga,		
	chocolate, cream cheese, geléia, manteiga de		
	amendoim, coalhada de limão ou sorvete. 140G		
58	SUCO PRONTO – Embalagem: tetra	FR	200,00
	pak: caixa contendo 27X200ML.		****
59	IOGURTE - tipo (chambinho), 220 gramas	BDJ	200,00
	(bandeja com 8 unidades) à base de leite		
	desnatado, xarope de açúcar, preparado de		
	morango (água, frutose, polpa de morango,		
	cálcio, fósforo, açúcar, amido modificado,		
	zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes		
	goma xantana, goma carragena e		
	carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico		
	e ácido cítrico, aromatizante, conservador		
	sorbato de potássio e corante natural carmim),		
	creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio,		
	fermento lácteo, quimosina e estabilizantes		
	goma guar, carboximetilcelulose, goma		



	carragena e goma xantana. CONTÉM GLÚTEN.		
60	TEMPERO ESPECIAL NATURAL – Alho, Cebola e Salsa desidratados, acondicionado em	PCT	50,00
	saco plástico transparente, atóxico, resistente e		
	hermeticamente vedado. Embalagem de 20g,		
	com dizeres de rotulagem, data de validade,		
	conforme legislação vigente. Legislação:		
	Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de		
61	2005.	LATA	50.00
61	SARDINHA AO ÓLEO, Comestível – produto	LAIA	50,00
	elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas,		
	descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras,		
	conservado em óleo comestível. Embalagem:		
	Deve estar intacto, em latas de flandres não		
	apresentando ferrugem, amassamento,		
	vazamento, abaulamento. A rotulagem deve		
	conter no mínimo as seguintes informações:		
	nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,		
	lote e informações nutricionais. 250G	GT.	7 0.00
62	SARDINHA AO ÓLEO, Comestível – produto	CX	50,00
	elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas,		
	descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras,		
	conservado em óleo comestível. Embalagem:		
	Deve estar intacto, em latas de flandres não		
	apresentando ferrugem, amassamento,		
	vazamento, abaulamento. A rotulagem deve		
	conter no mínimo as seguintes informações:		
	nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,		
	lote e informações nutricionais. 48X250G		
63	MOSTARDA, embalagem de 350 gramas	FR	30,00
64	MACARRÃO DO TIPO AVE MARIA (sem	POTE	270,00
	ovos) - 1 ^a qualidade. Ingredientes: sêmola de		
	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico		
	(vitamina B9), e corantes naturais: cúrcuma e		
	urucum. Acondicionado em embalagem		
	resistente de polietileno atóxico transparente,		
	contendo 400 gramas, com identificação na		
	embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor		
	nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação		
	e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas		
	e material estranho.		
65	QUEIJO RALADO tipo parmesão, pacote com	PCT	100,00
-	50 gramas.		- ,
66	BISCOITO SACHE TIPO (CLUB SOCIAL	PCT	300,00
	E/OU PIT STOP) 144G, CONTENDO 6		200,00
	UNIDADES. Ingredientes: Farinha de trigo		
	enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura		
	chilqueetaa com terro e acido tonco, gordara		



	<u></u>		
	vegetal, açúcar, creme de milho, sal, açúcar		
	invertido, extrato de malte, fermentos químicos		
	(bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio),		
	acidulante ácido láctico, aromatizante,		
	melhorador de farinha protease e corante natural		
67	ACHOCOLATADO LIQUIDO, tipo	UN	10,00
07	(Todinho) contendo 27x 200ml sabor chocolate,	CIV	10,00
	leite, soro de leite, açúcar (sacarose), cacau,		
	estabilizante goma xantana, goma guar e		
	carragena, estabilizante citrato de sódio e aroma		
CO	idêntico ao natural de baunilha.	VC	1 200 00
68	CARNE SUÍNA PERNIL, em cubos (pernil	KG	1.300,00
	traseiro) – características Técnicas: Carne suína,		
	cortada em cubo (pedaços), sem gordura		
	(percentual admitido de até 5% por peça), sem		
	cartilagens e nervos, sem osso, sem pele, firme e		
	com odor agradável. Embalagem: deve estar		
	intacta, embalagem própria, sem sujidades e		
	ação de micróbios, (embalada em saco plástico		
	de polipropileno reforçado de 1 kg cada de forma		
	que não grudem nos demais, depois de		
	congelados, com a especificação do peso em		
	cada pacote). A rotulagem deve conter no		
	mínimo as seguintes informações: peso, data de		
	processamento.		
69	SUCO NATURAL INTEGRAL, SABORES	FR	40,00
	variados, 100% suco. NÃO CONTÉM		- ,
	GLÚTEN. Sem Adição de Açúcares: Adoçado		
	apenas com suco natural de frutas. 1,7 litros.		
70	FILÉ DE TILAPIA, sem Espinha cortes	KG	700,00
70	congelados sem pele, características	RO	700,00
	organolépticas – De primeira qualidade, sem		
	espinha, limpo, congelado, não apresentando		
	qualquer sinal de descongelamento. Água dentro		
	da embalagem não amolecida e nem pegajosa.		
	Embalado em saco plástico polietileno resistente		
	e transparente de 1kg. Sem escurecimento ou		
	manchas esverdeadas. A rotulagem deve conter		
	no mínimo as seguintes informações: peso, data		
	de processamento, data de validade, carimbo de		
	inspeção estadual ou federal, procedência da		
	carne, nome e/ou marca, lote e informações		
	nutricionais.		
71	CHOCOLATE EM PÓ, 100% cacau,	PCT	200,00
	embalagem com 200 gramas.		
72	MANTEIGA COM SAL, de primeira	POTES	315,00
	qualidade ingrediente obrigatório creme de leite		
	pasteurizado obtido a partir do leite de vaca		
	F 10 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		



			Г
	consistência solida pastosa a temperatura de 20		
	graus textura lisa e uniforme sem manchas ou		
	pontos de coloração sabor suave característico		
	sem odor e sabor estranho EMBALAGEM DE		
	500 GRAMAS.		
73	POLPA DE TOMATE - Características	PCT	846,00
	Técnicas: Extrato de tomate simples e		
	concentrado. O extrato de tomate deve ser		
	preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos,		
	sem pele e sementes. O produto deve estar isento		
	de fermentações e não indicar processamento		
	defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.		
	Embalagem: Deve estar intacto, em latas de		
	flandres não apresentando ferrugem,		
	=		
	amassamento, vazamento, abaulamento ou		
	embalagem Tetra Brik Asséptic de MINIMO		
	1,02g. A rotulagem deve conter no mínimo as		
	seguintes informações: nome e/ou marca,		
	ingredientes, data de validade, lote e		
	informações nutricionais.		
74	CHÁ DE ERVA MATE – erva mate queimado	CX	220,00
	constituído de folhas novas, de espécimes		
	vegetais genuínos ligeiramente tostados e		
	partidos, de cor verde amarronzada escura, com		
	aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, isento de		
	sujidade e larvas. Embalagem: caixa de papelão		
	fechada contendo 30 unidades de 250g.		
75	CHÁ DE ERVA MATE - erva mate queimado	PCT	220,00
	constituído de folhas novas, de espécimes		
	vegetais genuínos ligeiramente tostados e		
	partidos, de cor verde amarronzada escura, com		
	aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, isento de		
	sujidade e larvas. Embalagem: CONTENDO		
	250g.		
76	GELATINA EM PÓ, sabores variados - Com	CX	15,00
, 0	polpa de fruta, corante natural, fonte de	C11	15,00
	vitaminas e minerais, embalagem com 36X25		
	gramas, conter modo preparo, rendimento,		
	ingredientes, informações nutricionais, nome e		
77	endereço do fabricante impressos na embalagem	DOT	15.00
77	GELATINA EM PÓ, sabores variados - Com	PCT	15,00
	polpa de fruta, corante natural, fonte de		
	vitaminas e minerais, embalagem com 25g,		
	conter modo preparo, rendimento, ingredientes,		
	informações nutricionais, nome e endereço do		
	fabricante impressos na embalagem,		
78	CHÁ DE ERVA-DOCE, feito com as sementes	PCT	10,00



	suas propriedades digestivas e sabor adocicado e		
	aromático, lembrando anis e alcaçuz.		
	Embalagem: CONTENDO 250g.		
79	CHÁ DE ERVA-DOCE, feito com as sementes	PCT	10,00
, ,	da planta Pimpinela anisum, é conhecido por	101	10,00
	suas propriedades digestivas e sabor adocicado e		
	aromático, lembrando anis e alcaçuz.		
	Embalagem: CONTENDO 250g.		
80	DOCE E LEITE, é um produto lácteo obtido	POTE	50,00
00	pela concentração do leite com açúcar,	TOIL	30,00
	resultando em uma consistência cremosa e sabor		
	adocicado. As principais características do doce		
	de leite incluem sua cor marrom, textura suave e		
	sabor característico de caramelo. Sua produção		
	envolve a evaporação da água do leite por meio		
	do aquecimento, concentrando os sólidos e o		
	açúcar. 400 gramas.		
81	LEITE EM PÓ FASES 1+, tipo (Ninho), de	LATA	5,00
.	seguimento para lactantes e crianças de primeira		
	infância. 800 gramas.		
82	CARNE BOVINA EM BIFE (Coxão Mole) –	KG	2.000,00
	De primeira. Características Técnicas: Carne		,
	bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, sem		
	gordura (percentual admitido de até 5% por		
	peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor		
	vermelha cereja, elástica, firme e com odor		
	agradável. Embalagem: embalagens atóxicas,		
	resistentes ao transporte e armazenamento,		
	vendido em 1kg. as embalagens devem ser		
	identificadas com o nome do produto. seguir os		
	padrões microbiológicos estabelecidos pela		
	resolução rdc nº 12 de 02/01/2001 anvisa/ms. 80.		
83	CARNE BOVINA MOÍDA, dianteira sem osso	KG	3.300,00
	(Paleta ou Acém) – De primeira. Características		
	Técnicas: Peça de carne bovina, sem gordura.		
	Carne de cor vermelha cereja, e com odor		
	agradável, acondicionada em embalagens		
	atóxicas, resistentes ao transporte e		
	armazenamento, contendo peso líquido de 2kg.		
	as embalagens devem ser identificadas com o		
	nome do produto. seguir os padrões		
	microbiológicos estabelecidos pela resolução		
	rdc nº 12 de 02/01/2001 anvisa/Ms.		
84	CARNE BOVINA EM PEDAÇO, dianteiro	KG	2.560,00
	(Paleta e/ou Acém) – De primeira.		
	Características Técnicas: Peça de carne bovina,		
	cortada em cubos, sem gordura (percentual		
	admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e		

	nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica,		
	firme e com odor agradável. Embalagem:		
	acondicionada em embalagens atóxicas,		
	<u> </u>		
	resistentes ao transporte e armazenamento,		
	contendo peso líquido de 1kg. as embalagens		
	devem ser identificadas com o nome do produto.		
	seguir os padrões microbiológicos estabelecidos		
	pela resolução rdc nº 12 de 02/01/2001		
	anvisa/ms. 81.		
0.5		ED	120.00
85	SUCO PRONTO – tipo (PRATS), embalagem	FR	120,00
	com 1,5 litros		
86	LEITE INTEGRAL , embalagem de 1 litro,	CX	60,00
	contendo 12 unidades. Gordura: Cerca de 3% ou		
	mais, responsável pelo sabor e consistência mais		
	= =		
	espessa, proteínas: Importantes para a		
	construção e reparação de tecidos,		
	cálcio: Essencial para a saúde dos ossos e dentes,		
	vitaminas: Incluindo A, D e B12, com funções		
	importantes para o organismo.		
87	KATCHUP , embalagem de 400 gramas.	FR	10,00
07	Contem tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e,	110	10,00
	em alguns casos, aromas naturais ou outros		
	ingredientes para espessar e conservar. As		
	marcas podem variar um pouco nos ingredientes,		
	como a adição de amido modificado, ácido		
	cítrico ou conservantes como o ácido sórbico ou		
	sorbato de potássio.		
88		POTE	10.00
00	MAIONESE, embalagem de 500 ml, Óleo	POIE	10,00
	vegetal, gema de ovo (ou ovo inteiro), vinagre		
	ou suco de limão e temperos.		
89	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO -	UN	40,00
	Características técnicas: Fermento químico, em		
	pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve		
	1 1		
	estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes		
	resistentes de até 250 g. A rotulagem deve conter		
	no mínimo as seguintes informações: nome e/ou		
	marca, ingredientes, data de validade, lote e		
	informações nutricionais.		
90	FILTRO DE PAPEL 103, papel crepado 100%	PCT	15,00
	em fibras de celulose, resistente a umidade e sem		,00
	,		
	alvejantes ópticos. Com matérias primas de		
	procedência certificada, os filtros seguem as		
	mesmas exigências da indústria alimentícia,		
	assegurando a qualidade que você precisa para		
	um bom café.		
91	PALITO DE DENTE, palito de Dente roliço	UN	20,00
71	prático, com madeira de reflorestamento.	011	20,00
	practo, com mauerra de remotestamento.		



92	COPO DESCARTAVEIS, Capacidade 180ml.	CX	40,00
92	Cor: Transparente, Caixa com 25 pacotes com	CA	40,00
	100 unidades.		
93	COPO DE CAFÉ, descartáveis transparentes,	CX	40,00
75	de 50 ml, pacote com 100 unidades.	011	10,00
94	ÁGUA MINERAL, sem gás, 500 ml, com 12	FARDO	70,00
	unidades.		,
95	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, GALÃO	GALÃO	70,00
	CONTENDO 20 LITROS		,
96	AZEITONA , verdes sem caroço 500 gramas, 50	PCT	200,00
	unidades.		
97	PAO DE FORMA, pacote com 400 gramas	PCT	400,00
98	REQUEIJÃO CREMOSO, embalagem com	POTE	400,00
	200 gramas		
99	BALA MASTIGAVEL, pacotes 600 gramas.	PCT	80,00
100	BALA MOLE, pacote com 500 gramas,	PCT	80,00
101	MINI BOLO PRONTO, 70 gramas.	UN	2.000,00
102	REFRIGERANTE , 2 litros, sabores variados,	FRADO	350,00
	fardo com 6 unidades.		
103	MARGARINA COM SAL - a base de: óleos	POTE	900,00
	vegetais líquidos e hidrogenados, lipídeos 80%,		
	água, sal, leite em pó reconstituído, Vit. A (15		
	000 UI/kg), beta caroteno, aroma de manteiga		
	idêntico ao natural, corante natural de urucum,		
	cúrcuma, embalado em potes plásticos,		
	fechados, e proveniente de estabelecimento sob		
	inspeção oficial. Pote de 500g.		
104	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo	PCT	400,00
	extraído do milho, fabricado a partir de matérias		
	primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas		
	e parasitos, não podendo estar úmidos,		
	fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó,		
	deverão produzir ligeira crepitação quando		
	comprimido entre os dedos. Umidade máxima		
	14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido		
	84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p. Embalagem de 500g.		
105	CANJICA DE MILHO, branca - tipo 1,	PCT	40,00
103	contendo 80% de grãos inteiros, preparados com	rcı	40,00
	matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias		
	terrosas, parasitos e de detritos animais ou		
	vegetais com no máximo de 15% de umidade.		
	Pacote de 500g.		
106	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, com	KG	3.280,00
100	osso Características Técnicas: de abate recente.	110	3.200,00
	and controlled recification de doute receitte.		
	acondicionada em embalagens saco plástico com		
	acondicionada em embalagens saco plástico com 1kg, contendo todas as especificações do		



descongelamento, ausência de odor forte ou alterações nas características do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 82. 107 CARNE SECA CHARQUE — Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo — CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA — De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 82. 107 CARNE SECA CHARQUE – Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 82. 107 CARNE SECA CHARQUE – Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 82. 107 CARNE SECA CHARQUE – Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
(partes comestíveis). registrado no órgão competente. 82. 107 CARNE SECA CHARQUE – Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as específicações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
competente. 82. 107 CARNE SECA CHARQUE – Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
CARNE SECA CHARQUE – Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. PILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
de 500g. 108 PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA — De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
PEITO DE FRANGO COM OSSO, congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA — De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
congelado, de abate recente, congelada. acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
acondicionada em embalagens saco plástico com cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
cerca de 1 KG, contendo todas as especificações do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA — De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
do produto. o mesmo deverá conter no máximo 6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
6% de água resultante do descongelamento da carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
carcaça (partes comestíveis). registrado no órgão competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA — De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
competente. 83. 109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
109 FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHA – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 kG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
lote e informações nutricionais. 110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 KG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 KG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
110 LINGUIÇA TIPO TOSCANA, embalagem 5 KG 600,00 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas	
característico, cor própria sem manchas	
nordecentes ou espardecedes eder e seber	
pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor	
próprio, com adição de água ou gelo no máximo	
3%.	
111 EXTRATO DE SOJA - (LEITE DE SOJA) – PCT 60,00	
Alimento com Soja enriquecido com vitaminas,	
embalagem longa vida com 1,00L (um litro),	
livre de lactose e colesterol. Ingredientes	
Básicos: Extrato de soja, água, açúcar, sal,	
vitaminas A, C, D, E, B2, B12, Ácido fólico,	
Cálcio e Zinco; aromatizante (aroma idêntico ao	
natural de baunilha), estabilizante goma gelana,	
lecitina de soja, goma xantana, citrato de sódio.	
Não deverá conter glúten. 400 gramas.	
112 CHOCOLATE GRANULADO, pacote de PCT 50,00	
150g	
113 QUEIJO RALADO , pacote de 50g PCT 90,00	
114 CEREAL MATINAL, pacote de 240g PCT 50,00	



115	AVEIA FLOCOS FINA. Pacote de 170g	PCT	50,00
116	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA),	PCT	50,00
	pacote de 250g		·
117	ABACAXI, graúdo com coloração uniforme,	PEÇA	200,00
	devendo ser bem desenvolvido e maduro, com	-	
	polpa firme e intacta, livre de sujidades sem		
	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio		
	e transporte.		
118	BANANA NANICA - produto de primeira	KG	650,00
	qualidade, com amadurecimento médio, sem		
	machucados ou sinais de pressão na casca, sem		
	defeitos ou doenças. Colheita recente.		
119	BANANA NANICA - produto de primeira	CX	60,00
119	qualidade, com amadurecimento médio, sem	CA	00,00
	machucados ou sinais de pressão na casca, sem		
	defeitos ou doenças. Colheita recente. CX 20KG		
120	BANANA MAÇÃ PRATA - graúda, com	KG	50,00
120	coloração uniforme, devendo ser bem	KO	30,00
	desenvolvida e madura, com polpa firme e		
	intacta, sem machucados ou sinais de pressão na		
	casca, sem defeito ou doenças. Colheita recente.		
121	CAQUI FRUTA- de primeira qualidade,	KG	40,00
	compacto e firme, sem lesões de origem física		. 0,00
	ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e		
	coloração uniformes, isento de sujidades,		
	parasitas e larvas, acondicionado em caixas		
	próprias.		
122	CAQUI FRUTA - de primeira qualidade,	CX	12,00
	compacto e firme, sem lesões de origem física		
	ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e		
	coloração uniformes, isento de sujidades,		
	parasitas e larvas, acondicionado em caixas		
	próprias. CX 20 KG		
123	LARANJA PÊRA – graúda, com coloração	CX	190,00
	uniforme, devendo ser bem desenvolvida e		
	madura, com polpa firme e intacta, livre de		
	sujidades, sem danos físicos e mecânicos		
104	oriundos do manuseio e transporte. CX 20KG	T/C	100.00
124	GOIABA VERMELHA – graúda, com	KG	100,00
	coloração uniforme, devendo ser bem		
	desenvolvida, com polpa firme e intacta, livre de		
	sujidades, sem danos físicos e mecânicos		
125	oriundos do manuseio e transporte. GOIABA VERMELHA – graúda, com	CX	40,00
123	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	CA	40,00
	coloração uniforme, devendo ser bem		



	1		
	desenvolvida, com polpa firme e intacta, livre de		
	sujidades, sem danos físicos e mecânicos		
106	oriundos do manuseio e transporte. CX 20 KG	WO	100.00
126	LIMÃO TAITI – graúdo, com coloração	KG	100,00
	uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com		
	polpa firme e intacta, livre de sujidades, sem		
	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio		
107	e transporte.	W.C.	200.00
127	MAMAO FORMOSA, graúdo, com coloração	KG	380,00
	uniforme, devendo ser bem desenvolvido e		
	maduro, com polpa firme e intacta, livre de		
	sujidades, sem danos físicos e mecânicos		
120	oriundos do manuseio e transporte.	CV	120.00
128	MARACUJÁ – graúdo, com coloração	CX	120,00
	uniforme, devendo ser bem desenvolvida e		
	madura, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos		
129	oriundos do manuseio e transporte. 11 KG MEXERICA PONCÃ - fresca, frutos com 60 a	CX	140,00
129	70% de maturação climatizada, tamanho	CA	140,00
	mediano, cor amarela laranjada, com aspecto,		
	cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e		
	intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de		
	enfermidades, parasitas e larvas, material terroso		
	e sujidades, sem danos físicos		
	e mecânicos oriundos do manuseio e transporte,		
	de colheita recente, livre de resíduos de		
	fertilizantes, devendo ser prioritariamente		
	orgânicos e/ou agro ecológicos. Caixa com 16		
	kg		
130	MELANCIA – graúda vermelha, de ótima	KG	120,00
	qualidade, com coloração uniforme, devendo ser		- ,
	bem desenvolvida e madura, com polpa firme e		
	intacta, livre de sujidades, sem danos físicos e		
	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
131	PEPINO – casca lisa, sem machucados ou	KG	190,00
	batidas, verde brilhante, tamanho médio, sem		,
	murcho ou com defeitos que alterarem a		
	qualidade do produto.		
132	TOMATE RASTEIRO – liso, fresco, graúdo,	CX	280,00
	com polpa firme e intacta, sem manchas,		•
	machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou		
	outros defeitos que possam alterar sua aparência		
	e qualidade. Grau médio de maturação. Caixa		
	com 20 kg		
133	TOMATE RASTEIRO – liso, fresco, graúdo,	KG	100,00
	com polpa firme e intacta, sem manchas,		
	machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou		
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		



	outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau médio de maturação.		
134	MORANGO - é uma fruta de cor vermelha, sabor doce e aroma característico, pertencente à espécie Fragaria. É conhecido por ser pouco calórico e rico em vitaminas como C, A, E, B5 e B6, além de minerais como cálcio, potássio e ferro. Botanicamente, o morango é um "fruto acessório", sendo a parte carnuda o receptáculo floral inchado e as sementes, na verdade, aquênios. Sendo acondicionado em embalagem limpas e livres de sujeiras. Bandeja com 04.	BANDEJA	70,00
135	UVA NIÁGARA ROXA – tem cachos de tamanho médio (150-200g), bagas médias, redondas, com polpa mole e sabor doce e "foxado" típico das uvas americanas. Apresenta coloração rosada-avermelhada e é apreciada pelo aroma agradável e pela sua utilização em consumo in natura, sucos e geleias. Sendo acondicionado em embalagem limpas e livres de sujeiras.	KG	300,00
136	MAÇÃ - Casca: Lisa e brilhante, variando em cores que podem ir do verde ao amarelo, vermelho ou combinações dessas cores. Polpa: Firme, crocante e branca com sementes pequenas, livres de sujeiras acondicionadas em caixas limpas. 110 CX 18 kg.	CX	50,00
137	MAÇÃ - Casca: Lisa e brilhante, variando em cores que podem ir do verde ao amarelo, vermelho ou combinações dessas cores. Polpa: Firme, crocante e branca com sementes pequenas, livres de sujeiras acondicionadas em caixas limpas. 110 por KG.	KG	50,00
138	MAMÃO PAPAYA – graúdo, com coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	160,00
139	PÊRA – CASCA: Fina, de cor que varia do verde ao amarelo, e em algumas variedades pode apresentar tons avermelhados. Polpa: Branca, suculenta e de textura que pode ser macia e cremosa, ou mais granulosa e dura, dependendo da variedade. Sabor: Doce e delicado, com notas que podem ser mais intensas ou suaves. Deve ser acondicionada em caixa de papelão limpa e livres de sujeiras, sem danos	CX	30,00



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

	físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Caixa com 18kg		
140	PÊRA - PÊRA - CASCA: Fina, de cor que varia do verde ao amarelo, e em algumas variedades pode apresentar tons avermelhados. Polpa: Branca, suculenta e de textura que pode ser macia e cremosa, ou mais granulosa e dura, dependendo da variedade. Sabor: Doce e delicado, com notas que podem ser mais intensas ou suaves. Deve ser acondicionada em caixa de papelão limpa e livres de sujeiras, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	200,00

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios diversos, de qualidade compatível com os padrões exigidos pelas normas sanitárias e nutricionais vigentes, destinados a atender às necessidades das Secretarias Municipais de Pracinha/SP, especialmente no âmbito da alimentação escolar fornecida aos alunos da rede pública municipal de ensino, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como às demais unidades que demandam gêneros alimentícios para o desenvolvimento de suas atividades.

A contratação justifica-se pela necessidade contínua e ininterrupta de fornecimento de alimentos, visando garantir a adequada nutrição dos estudantes e usuários dos serviços públicos, observando os princípios da economicidade, da eficiência e da regularidade no abastecimento.

Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme a demanda das Secretarias, possibilitando o atendimento adequado sem formação de estoque excessivo e assegurando o consumo dentro dos prazos de validade.

O fornecimento deverá observar rigorosamente:

-As normas da ANVISA e do MAPA quanto à rotulagem, armazenamento, transporte e higiene dos alimentos;

-O cumprimento do disposto na Lei nº 15.226/2025, que estabelece prazo mínimo de validade para os gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE;

Dessa forma, a solução apresentada contempla a necessidade integral da Administração Municipal, garantindo qualidade, segurança alimentar, conformidade legal e eficiência na gestão dos recursos públicos.

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

• Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as demandas das diversas secretarias municipais — Entrega fracionada, no suporte à atividade finalística do órgão;

• Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nos Setores, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

• Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a demanda das secretarias municipais buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de produtos Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

9 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos produtos adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

10 – JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO

O objeto em análise – aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e às demais demandas das Secretarias Municipais de Pracinha/SP – será parcelado em lotes distintos por tipo de produto (ex.: arroz, feijão, óleo, açúcar, leite, entre outros), mediante Sistema de Registro de Preços, com fornecimento pelo prazo de 12 (doze) meses.

A divisão em lotes encontra fundamento no art. 40, inciso I e §1°, da Lei n° 14.133/2021, que dispõe que a Administração, sempre que for técnica e economicamente viável, deverá dividir a contratação em tantas parcelas quanto necessárias para ampliar a competitividade e assegurar maior economicidade.



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

Tal forma de parcelamento justifica-se em razão das especificidades dos gêneros alimentícios, que são distintos em natureza, fornecedores e condições de mercado. Assim, a contratação por lotes mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajosa, pois: amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de maior número de fornecedores, notadamente microempresas e empresas de pequeno porte; assegura a obtenção de preços mais vantajosos em cada grupo de produtos, prevenindo sobrepreços e garantindo economicidade; permite atendimento diversificado e adequado das demandas da rede municipal de ensino, compatibilizando o fornecimento com a necessidade real de consumo; contribui para a eficiência e o planejamento da Administração, reduzindo riscos de desabastecimento ou desperdício.

Portanto, a adoção do parcelamento por lotes constitui a medida mais adequada ao interesse público, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência, isonomia, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa, todos previstos na Lei nº 14.133/2021.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Conforme orientação prevista no art. 20 da Lei nº 14.133/2021, o planejamento da contratação deve considerar, sempre que cabível, a existência de contratações correlatas e/ou interdependentes, de modo a assegurar a compatibilidade e a integração entre os objetos contratados, evitando sobreposição de gastos ou falhas de execução.

Após análise da natureza do objeto e da rotina administrativa municipal, verificou-se que não existem contratações correlatas ou interdependentes que condicionem ou influenciem a execução do presente contrato. A aquisição será realizada de forma autônoma, independente e suficiente em si mesma, não estando vinculada a outros contratos ou ajustes de fornecimento, transporte, estocagem, preparo ou serviços complementares.

Eventuais atividades de recebimento, armazenamento, controle de estoque e distribuição interna serão desempenhadas pela própria Administração, com sua estrutura já existente, não havendo, portanto, dependência de contratação paralela para a plena execução do objeto.

Dessa forma, não há sobreposição de contratos, tampouco duplicidade de gastos públicos, uma vez que as contratações são independentes, com recursos e finalidades próprios, sendo esta nova contratação essencial para atender às necessidades diárias das repartições municipais, garantindo variedade, qualidade e segurança alimentar, em conformidade com as



Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

normas de higiene e saúde vigentes, assegurando a boa execução das atividades administrativas e operacionais.

12 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para viabilizar a presente contratação, foram adotadas as seguintes providências preliminares, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade que regem a Administração Pública:

<u>Levantamento da Demanda:</u> Foi realizado o levantamento e a quantificação da necessidade de aquisição de Gêneros alimentícios, conforme as especificações e quantidades informadas por cada setor da Prefeitura Municipal de Pracinha/SP.

<u>Análise Técnica e Justificativa da Necessidade:</u> As unidades requisitantes apresentaram justificativas fundamentadas, evidenciando a essencialidade do produto para o adequado acondicionamento e descarte de resíduos sólidos gerados pelas atividades administrativas.

<u>Autorização da Autoridade Competente:</u> A autoridade competente autorizou formalmente a instauração do processo de contratação, com base nas justificativas técnicas e na necessidade comprovada pelas unidades demandantes.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este ETP está de acordo com a legislação vigente, diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure integridade física, moral e intelectual do educando, neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades das Secretarias deste Município.

Pracinha, 20 de outubro de 2025.

The second secon

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA

Carlos Henrique de Almeida Secretário de Saúde	Soares
Maria Elza da Silva Biasi Secretária de Assistência S	ocial
Maria Fatima Alves Secretária de Agricultu Abast. Meio Ambiente	
Lucas Wellington Santos da Secretário de Meio Ambio	
Sérgio Aparecido Perrud Secretário de Planejamento e	Gestão
Sueli da Costa Secretária de Educação e C	ultura
Wesley Fernando Gomes I Secretário de Esporte e La	

Estado de São Paulo CNPJ 67.662.007/0001-40

Responsáveis pela elaboração do ETP