ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE RODEIO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O município enfrenta o desafio de garantir a alimentação adequada e contínua para centenas de crianças matriculadas nas escolas e creches públicas. A alimentação escolar é um componente crucial para o desenvolvimento cognitivo e físico das crianças, impactando diretamente seu desempenho escolar e bem-estar geral. Contudo, assegurar que todos os alunos recebam refeições balanceadas e de qualidade exige uma logística complexa e a parceria com fornecedores confiáveis.

Através desta licitação, a Prefeitura procura garantir a qualidade e a variedade dos gêneros alimentícios adquiridos, assegurando que sejam de alta qualidade, frescos e diversos o suficiente para atender às necessidades nutricionais de crianças em diferentes faixas etárias. Além disso, é fundamental garantir a segurança alimentar, com produtos livres de contaminantes e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Outro desafio é a eficiência na logística de entrega, garantindo que os alimentos cheguem às escolas e creches em tempo hábil e em perfeitas condições.

Essa licitação, realizada anualmente, visa selecionar fornecedores capacitados que possam atender a todas essas exigências, contribuindo para a saúde e o desenvolvimento integral das crianças atendidas nas instituições municipais.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação não está previsto no plano de contratações anual de 2025, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela municipalidade.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens são de natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo determinado na relação dos itens, detalhado no item 06, foi obtido através de análise comparativa detalhada, tendo em vista as aquisições semelhantes em exercícios anteriores.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

As opções disponíveis no mercado são:

A) A prefeitura realiza licitação para adquirir os gêneros alimentícios necessários e, em seguida, os fornece para a equipe de cozinheiras das escolas, que se encarregam do preparo das refeições. Solução atualmente utilizada;
B) A prefeitura contrata empresas especializadas em serviços de alimentação escolar

através de licitação. Essas empresas são responsáveis por toda a cadeia, desde a compra dos alimentos até a preparação e distribuição das refeições nas escolas.

A alternativa “B” não foi escolhida devido ao custo elevado - devido à margem de lucro das empresas e custos operacionais, menor controle sobre a qualidade, além da dependência com a contratada – pois qualquer problema com o fornecedor pode afetar diretamente a merenda dos alunos. Além disso, a alternativa “A” é a escolhida à muitos anos, a equipe de cozinheiras está formada e capacitadas para a realização do serviço e as cozinhas estão equipadas para o trabalho.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preços foi realizada com utilização do banco de preços (disponível no endereço eletrônico https://www.bancodeprecos.com.br/) e segue em anexo a este estudo técnico preliminar.

Como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, foi obtida a média dos valores obtidos na pesquisa de preços, com o cálculo incidindo sobre um conjunto de no mínimo três preços, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

QTDE.	UND.	PRODUTO
280	UN	ACUCAR, OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, TIPO REFINADO, ASPECTO, COR E CHEIRO PROPRIO, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MINIMO DE 99% P/P, SEM FERMENTACAO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLASTICO,
156	KG	ALHO BRANCO, INTEIRO, CLASSE 6, COM DIÂMETRO DO BULBO ENTRE 61 E 70MM, APRESENTANDO COLORAÇÃO DO CATAFILO EXTERNO BRANCA COM LISTRAS ROXAS, COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO BRANCA E BAIXO PODER DE CONDIMENTAÇÃO, O PRODUTO DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS BROTADO, CHOCHO, PODRIDÃO, MURCHO, FERIMENTO, PASSADO OU QUEBRADO GRAVE (AUSÊNCIA DE MAIS DE 50% DOS BULBILHOS), DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 1000 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
120	UN	AMEIXA PRETA, SECA E SEM CAROÇO, ISENTO DE FUNGOS, UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS INTACTAS. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 2 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE CONTENDO 500 GRAMAS.
750	KG	AMIDO DE MILHO, PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DO MILHO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE DE 1 KG, INTEGRA, LIMPA, ATÓXICA, COM PESO LIQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE
70	UN	ARROZ BRANCO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE
820	UN	ARROZ, PACOTE DE 05 KG, SUBGRUPO, PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO 01, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS, RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVE SER DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.
450	UN	AVEIA EM FLOCOS FINOS, PRODUTO ENVOLTO EM PAPEL IMPERMEÁVEL E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO OU RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGROS, OU SACO DE POLIETILENO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO CERCA 200 GRAMAS DE PESO LIQUIDO DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO NOS ASPECTOS QUALITATIVO, QUANTITATIVO, CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, MARCA COMERCIAL, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DEMAIS DADOS CONFORME AS DISPOSIÇÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.
1210	KG	BISCOITO TIPO CASEIRO SEM LACTOSE TIPO ROSQUINHA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR REFINADO, SAL REFINADO, AROMA E BICARBONATO AMIDO DE MILHO, ISENTO DE LACTOSE, EM FORMATO DE ROSQUINHA. EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NO ROTULO DO PRODUTO: OS INGREDIENTES SEM LACTOSE, AS GRAMAS, A DATA DE VALIDADE E O LOTE.
750	CAIXA	CHÁ DE SABORES DIVERSOS, PODENDO SER CHÁ DE CAMOMILA, ENDRO, OU ERVA DOCE, CONSTITUÍDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS COM ASPECTO CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPEL/PAPELÃO APROPRIADAS DE APROXIMADAMENTE DE 10 A 20 GRAMAS CONTENDO 10 SACHES.
400	UN	CACAU EM PÓ, 100% CACAU, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU OUTRO INGREDIENTE, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.
450	UN	CHOCOLATE EM PÓ, MÍNIMO DE 50% DE CACAU, CONTENDO CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO ATÓXICO DE 200 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
90	KG	CHOCOLATE EM PÓ, MÍNIMO DE 50% DE CACAU, CONTENDO CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO ATÓXICO DE 200 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
110	KG	COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE, EMBALADO EM PACOTES DE 1000 GRAMAS.
1048	UN	EXTRATO DE TOMATE SACHE DE 1,05 KG. INGREDIENTES: TOMATE, AÇUCAR E SAL
870	KG	FARINHA DE MANDIOCA, PACOTE DE 01 KG, GRUPO FARINHA SECA, SUBGRUPO: FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 12 MESES, EMBALAGEM PLÁSTICA E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE
330	UN	DOCE DE FRUTAS CREMOSO SABORES DIVERSOS, COM POTES DE 400 GRAMAS. A EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE DEVERÁ SER UNIFORME QUANTO AO TIPO E PESO PARA A QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.
250	KG	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - SEM SUJIDADES, MOFO OU BOLORES - EMBALAGENS DE 01 KG - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO / REGISTRO MAPA
1340	KG	FEIJÃO PRETO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 6.268, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12, DE 28 DE MARCO DE 2008 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
660	KG	FEIJÃO VERMELHO. PACOTE DE 01 KG, CLASSE VERMELHO, NOVO DE 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SEM PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS E TORRADOS. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES.

220	UN	FERMENTO PARA BOLO FORMADO DE SUBSTANCIA OU MISTURA DE SUBSTANCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE, O FERMENTO QUÍMICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES, BISCOITOS, BOLACHAS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA, NA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO PODERÃO ESTAR PRESENTES OS COMPONENTES LISTADOS NA RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38, O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM 100 GRAMAS DA AMOSTRA, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO, QUANDO EMPREGADO NO PREPARO DE BOLOS, DEVE FAZER A MASSA CRESCER, INCORPORANDO AR E FICANDO COM ASPECTO MACIO, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM INTACTA, EM LATAS OU POTES PLÁSTICOS DE 250 GRAMAS COM TAMPA E LACRE DE PROTEÇÃO, AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM, AMASSAMENTO, VAZAMENTO OU ABAULAMENTO, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.
65	UN	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FERMENTO BIOLÓGICO DESTINA-SE A SER EMPREGADO NO PREPARO DE PÃES E CERTOS TIPOS DE BISCOITOS E PRODUTOS AFINS DE CONFEITARIA, O PRODUTO DEVERA SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS, NÃO DEVERA CONTER SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, OS FERMENTOS BIOLÓGICOS PODERÃO SER ADICIONADOS DAS SEGUINTES SUBSTANCIAS, PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR: FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS, NO MÁXIMO 5% P /P, ÓLEOS E GORDURAS COMESTÍVEIS, SULFATO DE CÁLCIO, CARBONATO DE CÁLCIO, SORBITOL, MONOLAURATO DE SORBITANA E OUTRAS APROVADAS PELA CNNPA, NÃO DEVE NECESSITAR DE REFRIGERAÇÃO NEM DE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA SER DISSOLVIDO, POR PORÇÃO DE 100 GRAMAS DEVERA APRESENTAR NO MÍNIMO 48 GRAMAS DE PROTEÍNA, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS, COR CASTANHO CLARO, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR PRÓPRIO, NÃO DEVERA POSSUIR CHEIRO DE MOFO E SABOR AMARGO, QUANDO EMPREGA DO NO PREPARO DE PÃES, DEVE FAZER A MASSA CRESCER, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 500 GRAMAS NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS QUE PERDERAM O VÁCUO OU QUE ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.
1720	KG	FUBÁ DE MILHO GROSSO, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, ATÓXICO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA
120	UN	FUBÁ DE MILHO FINO, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, ATÓXICO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA
30	UN	LEITE EM PÓ PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE: ZERO LACTOSE - LATA OU PACOTE DE 380 A 400G. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES.
380	KG	MASSA COM OVOS PARA SOPA (ALETRIA) PACOTE DE 01 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E INTEGRA, DEVE ESTAR INSCRITA NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, GLÚTEN NATURAL DO TRIGO, BETACAROTENO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES
3800	KG	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO, PARA MACARRONADA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, UMIDADE MÁXIMA DE 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 263 DE 22/09/2005 ANVISA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, 1KG.
500	UN	MACARRÃO DE SÊMOLA, COM OVOS, TIPO RIGATONI OU PENNE SOMENTE COM INGREDIENTE: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS. SEM CORANTE ARTIFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ TER A DESIGNAÇÃO "COM OVOS". O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. NÃO PODENDO ESTAR RANÇOSO OU FERMENTADO E NÃO DEVE APRESENTAR DEFORMAÇÕES E NEM QUEBRAS. O FORMATO E A COR DEVEM SER UNIFORMES, LIVRE DE RUGOSIDADES E PONTUAÇÕES E TEXTURA LISA. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, INTACTA E RESISTENTE. VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500
98	UN	MANTEIGA PURA COM SAL COM SAL, PRODUTO OBTIDO PELO BATIMENTO E MALAXAGEM DO CREME DE LEITE PASTEURIZADO. ASPECTO CREMOSO, ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA TRANSPORTADO TEMPERATURA DE 0ºC A 10ºC, EM VEÍCULO DEVIDAMENTE LIMPO, NÃO DEVERÁ SER TRANSPORTADO COM OUTROS MATERIAIS QUE POSSAM CONTAMINAR O PRODUTO COM SUBSTÂNCIAS E ODORES ESTRANHOS EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS
1168	UN	MARGARINA COM SAL E SEM GORDURA TRANS, TEOR DE LIPÍDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, MÍNIMA DE 80%, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTANCIA PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM POTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS CADA, ATÓXICA, CONFORME PORTARIA 372/97 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
1580	UN	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDO GRAXOS, OBTIDOS UNICAMENTE DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, PODERÃO CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LIPÍDIOS, TAIS COMO FOSFOLIPÍDIOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22/12/2006, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO , EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTANCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, SEM AMASSAMENTOS E VAZAMENTO, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25ºC, COR CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/O U DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC N º 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900 ML, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 60 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.
220	Un	POLVILHO AZEDO, EMBALAGEM 1 KG, PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA, DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALADOS EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 75% DA DATA DE FABRICAÇÃO.
200	UN	POLVILHO DOCE, FÉCULA TIPO 1, PACOTE COM 500 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. RESOLUÇÃO Nº 273 DE 22/09/2005. PRAZO DE VALIDADE SERÁ DE NO MÍNIMO 90 DIAS, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
770	UN	SAL REFINADO IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO RDC Nº 28, DE 28/03/00, RESOLUÇÃO DO RDC 130/03 E SUAS ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
150	UN	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES CONSERVANTES OU ADITIVOS CONSERVANTES. OBTIDO A PARTIR DE MAÇÃS FRESCAS E MADURAS PARA GARANTIR A SEGURANÇA E A QUALIDADE DO PRODUTO. CONSISTÊNCIA LIQUIDO HOMOGÊNEO SEM SEDIMENTOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. AROMA FRESCO E CARACTERÍSTICO DE MAÇÃS MADURAS E SABOR AUTÊNTICO E NATURALMENTE DOCE DE MAÇÃ. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES CLARAS SOBRE A DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E FABRICANTE. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 900 ML.
120	UN	FUBÁ DE MILHO FINO, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, ATÓXICO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA
410	UN	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, DE COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CADA 100 GRAMAS DEVE FORNECER, NO MÍNIMO, 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ÁCIDO FÓLICO, DEVE SER ELABORADA COM GRÃOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.) OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO DO GÊNERO TRITICUM (EXCETO TRITICUM DURUM), OU COMBINAÇÕES POR MEIO DE TRITURAÇÃO OU MOAGEM E OUTRAS TECNOLOGIAS OU PROCESSOS, POR PORÇÃO DE 50 GRAMAS DEVERÁ APRESENTAR: CARBOIDRATOS: MÍNIMO 38 GRAMAS, PROTEÍNAS: MÍNIMO 5,0 GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS = 0, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 1,0 SÓDIO = 0, FERRO: MÍNIMO 2,1 MG, O PRODUTO DEVE ESTAR DE

		ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SE APRESENTAR LIMPA, SECA E ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS AO PRODUTO, SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/ 2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTANCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, QUANDO UTILIZADO NO PREPARO DE PÃES, NÃO DEVE DEIXAR A MASSA ESCURA, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PRIMARIA: POLIETILENO TRANSPARENTE, NOVO, LIMPO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE DANO INTERNO OU EXTERNO E QUE NÃO TRANSMITA ODORES E SABORES ESTRANHOS AO PRODUTO, CADA PACOTE DEVE CONTER 05 KG, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A SESSENTA DIAS APÓS A FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES APÓS ENTREGA.
80	KG	UVA PASSA PRETA, SEM SEMENTES, LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES E CONTAMINANTES. NÃO DEVE TER ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, TERMO SOLDADA, ADEQUADA À NATUREZA DO PRODUTO, PACOTES DE 1 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 90 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.
444	UN	VINAGRE DE ÁLCOOL, EMBALAGEM CONTENDO 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78DA CNNPA, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE
3200	UN	IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO, ELABORADO A PARTIR DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, COMPOSTO DE AÇÚCAR, FERMENTO E LÁCTEOS, POLPA DE FRUTAS, CONSERVANTE, EXPRESSASTE, AROMATIZADOS, ACIDULANTE, CONSERVADO ENTRE 01 A 10 GRAUS CENTIGRADOS, COLORIDOS ARTIFICIALMENTE, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DEVIDAMENTE APROPRIADAS E LACRADA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 40/1 DA ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, MARCA DO PRODUTO CONTENDO EM SUA EMBALAGEM, SACO OU FRASCO PLÁSTICO DE 900 GRAMAS.
710	UN	IOGURTE INTEGRAL, NATURAL, SEM SABOR, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE, CONTENDO APENAS LEITE E CULTURA LÁCTEA. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 GRAMAS.
1550	KG	CARNE BOVINA MAGRA DE PANELA UTILIZANDO CARNE DE ACÉM OU MUSCULO BOVINO OU LOMBO, CORTADA EM CUBOS (DE 5CM X 5CM), DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DO EXCESSO DE GORDURA, DEVENDO CONTER, NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA) E APONERVOSE (RETIRAR EXCESSO DE NERVOS), DEVE ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM INTACTA DE POLIPROPILENO, (PACOTE DE 1 KG DE FORMA QUE NÃO GRUDE NOS DEMAIS, APÓS CONGELADOS), DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, DE ACORDO COM A A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU CIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO, DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NAS UNID ADES ESCOLARES, VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES.
4700	KG	CARNE BOVINA MISTA MOÍDA E CONGELADA, CONTENDO SOMENTE LOMBO E MÚSCULO BOVINO, ISENTA DE CARTILAGEM, APONEVROSES, CARTILAGENS, DE OSSOS, COR, TEXTURA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, NÃO SERÁ PERMITIDO Á MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG, INSPECIONADA PELOS ÓRGÃOS OFICIAIS (SIM, SIE E SIF) DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98,DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99 E E VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS REFRIGERADOS OU CAIXAS DE ISOPOR, OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DE SAÚDE E COM DATA DE VALIDADE DO PRODUTO.
4120	KG	CARNE DE FRANGO, FILÉ DE PEITO DE FRANGO SASSAMI, CONGELADA, SEM TEMPERO, SEM OSSO. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99.
4145	KG	CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, DESOSSADAS, PECAS INTEIRAS, CONGELADAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PRÓPRIAS (PLÁSTICAS, TRANSPARENTES) DE 01 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N. 304 DE 22/04/96 E N. 145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99.
1552	KG	PERNIL SUÍNO EM CUBOS (KG) SEM OSSO - CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 2 X (DOIS) X 2 (DOIS) X 2 (DOIS) CENTÍMETROS. A CARNE SUÍNA EM CUBOS, CONGELADA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE 01 KG (UM QUILOGRAMA). RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIE OU SIF OU SISBI.
1600	DZ	OVOS DE AVE GALINÁCEA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGROS, SEM MANCHAS, SUJIDADES OU RACHADURAS NA CASCA, DE TAMANHO UNIFORME E COR BRANCA OU AMARELA, DEVEM PERTENCER A CLASSE A E SER DO TIPO 2 (GRANDE), APRESENTANDO PESO MÍNIMO DE 55 GRAMAS POR UNIDADE, OS OVOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS APROPRIADAS E RESISTENTES, INODORO, SECO E REFRATÁRIO À UMIDADE, EM DIVISÕES PARA 12 UNIDADES, ESTAS DEVEM SER LIMPAS E ISENTAS DE MAU CHEIRO E PERMITIR A AERAÇÃO DOS OVOS CONTENDO AINDA A IDENTIFICAÇÃO DA GRANJA ONDE FORAM PRODUZIDOS, ENDEREÇO PARA CONTATO COM O PRODUTOR, A VALIDADE DEVE SER DE, N O MÍNIMO, 30 DIAS SOB CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO, EMBALAGEM COM 12 OVOS.
156	KG	ALHO BRANCO, INTEIRO, CLASSE 6, COM DIÂMETRO DO BULBO ENTRE 61 E 70MM, APRESENTANDO COLORAÇÃO DO CATAFILO EXTERNO BRANCA COM LISTRAS ROXAS, COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO BRANCA E BAIXO PODER DE CONDIMENTAÇÃO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS BROTADO, CHOCHO, PODRIDÃO, MURCHO, FERIMENTO, PASSADO OU QUEBRADO GRAVE (AUSÊNCIA DE MAIS DE 50% DOS BULBILHOS), DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 1000 GRAMAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, NOME E TELEFONE DO FORNECEDOR, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
1050	KG	ABACATE FRESCO, COM MATURAÇÃO ADEQUADA COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.
650	UN	ABACAXI PEROLA GRAÚDO, ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIA DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE SABOR, AROMA, COR E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS E MECÂNICAS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, APRESENTAR TAMANHO MÉDIO E UNIFORME (PADRONIZADA), PESO MÍNIMO DE 1,3 KG POR UNIDADE.
4300	KG	BATATA INGLESA, DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA
289	KG	BRÓCOLIS TIPO JAPONÊS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.
570	KG	COUVE FLOR, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA
4000	KG	LARANJA DE PRIMEIRA, IN NATURA, TIPO PERA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA
4700	KG	MAÇÃ TIPO GALA, NACIONAL, COM PESO MAIOR QUE 180 GRAMAS POR UNIDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO DA CASCA VERMELHA COM ESTRIAS E POLPA BRANCO CREME, O LOTE DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS COMO FERIMENTO, PODRIDÃO, AMASSADO E DEFEITO DE POLPA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
1200	KG	MAMÃO FORMOSA, IN NATURA, DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA
1900	KG	MANGA PALMER, FRUTO GRANDE, COM APROXIMADAMENTE 12 CM DE COMPRIMENTO, 10 CM DE LARGURA, 9 CM DE ESPESSURA, EM MÉDIA, E DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA, FIRME E SEM DANOS.
7000	KG	MELANCIA FRESCA E SÃ, REDONDA, GRAÚDA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, CORE SABOR CARACTERÍSTICOS, POLPA FIRME E INTACTA, NÃO DEVERA ESTA DANIFICADA POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO, ACONDICIONADA A GRANEL, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME (PADRONIZADO), PESO MÍNIMO DE 7 A 10 KG CADA UNIDADE.
~~1650~~	~~KG~~	~~PERA IMPORTADA, COM MATURAÇÃO ADEQUADA COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM RACHADURAS OU~~

		CORTES NA CASCA, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.
21240	UN	PÃO PARA CACHORRO QUENTE, PRODUTO RESULTANTE DA COCÇÃO DA MASSA PREPARADA COM ÁGUA, FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LIPÍDIOS, SAL E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVERÁ APRESENTAR FORMATO DE PÃO DE CACHORRÃO E PESO DE 50 GRAMAS, AS SUPERFÍCIES NÃO DEVEM APRESENTAR QUEIMADURAS E A SUA COLOCAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADE REGULARES VARIANDO DO PARDO AO AMARELO PARDACENTO NA REGIÃO MENOS EXPOSTAS AO CALOR, AO AMARELO DOURADO NAS REGIÕES MAIS EXPOSTAS, O MIOLO DEVE SER ELÁSTICO COM POROSIDADE REGULAR E DEVERA POSSUIR CÉLULAS LEVEDURIFORMES E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, NÃO DEVERÁ APRESENTAR ODORES FERMENTADAS E FUMAÇA, NEM FRAGMENTOS DE INSETOS ROEDORES OU BOLORES, ENVOLTA POR PAPEL OU PLÁSTICO RESISTENTE COM O NOME DA EMPRESA COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.
7960	UN	LEITE PASTEURIZADO TIPO "C" - PESO LIQUIDO 1000 ML, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TEOR DE GORDURA DE 3%, EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MS E/OU SECRETARIADA AGRICULTURA DO ESTADO DO SC.

O valor unitário e total estimado para a contratação de cada item estará no termo de referencia.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A realização de licitação para contratação, através do sistema de registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar;

A utilização da modalidade Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços (SRP), justificando por enquadrar-se na hipótese do art. 40 Inc. II e nas condições do art. 82 parágrafo 5º, ambos da Lei nº 14.133/2021, ou seja, quando há necessidade de contratações frequentes, sendo conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parcelada, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda o parcelamento da solução não se demonstra técnica e economicamente vantajoso para a Administração, devido à natureza e quantidade do material a ser adquirido.

12 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, através desta contratação, garantir alimentos de alta qualidade e frescos, proporcionando refeições saudáveis e nutritivas aos alunos; permitir a criação de cardápios personalizados que atendam às necessidades nutricionais específicas dos alunos e respeitem as preferências culturais e alimentares da comunidade local; e manter controle de estoque e custos, assegurando uma gestão eficiente dos recursos públicos, representando o menor sacrifício de recursos, maximizando os resultados (economicidade/eficiência), alcançando-se, assim, as metas de eficácia/efetividade.

13 – DA ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as Regiões Administrativas do Município conforme relação de endereço fornecido pela secretaria municipal de educação.

A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com a nutricionista da Semed, a qual deverá se identificar através de

seu carimbo e assinatura.

Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

Realização das entregas de alimentos para alimentação escolar municipal de Rodeio ano de 2025/2026.
As entregas de alimentos secos (pouco perecíveis) serão realizadas a partir de 30 de julho de 2025 até 30 de julho de 2026 e para as creches, escolas e pré-escolas. a entrega para as creches será a cada 06 (seis) semanas e nas escolas e pré-escolas cada 02 (dois) meses.
As carnes (alimento perecível) deverão ser entregues mensalmente a partir de 29 de julho de 2025 para escolas, pré-escolas e creches.
As frutas, verduras e ovos deverão ser entregues quinzenalmente para escolas, pré-escolas e creches.
O iogurte deverá ser entregue mensalmente para escolas, pré-escolas e creches.
O pão para cachorro-quente deverá ser entregue mensalmente para escolas, pré-escolas e creches.
O leite integral pasteurizado em pacote de 01 (um) litro, deverá ser entregue nas creches: 2 (duas) vez na semana e nas escolas e pré-escolas: duas entregas por mês.

14 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se verificou a necessidade de providências prévias à contratação desta demanda.

15 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verificou contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

16 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Este estudo não identificou impactos ambientais decorrentes da contratação.

17 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

Justificativa da Viabilidade: com base nos elementos colhidos durante o estudo preliminar.

Rodeio, 24 de junho de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
MARAISA SCHMITZ DA SILVA
Data: 26/06/2025 09:05:17-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Maraisa Schmitz da Silva
Secretária Municipal de Educação