



Prefeitura
CAJATI

Memorando 35- 9.839/2025

1Doc

De: Bruna P. - SMS-DGS-AQUI

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 18/09/2025 às 15:30:52

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, CMDC, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DAGEP, SEADM-DAGEP-DTI, SEADM-DESUP-DILABP, SEFIT-DEFIN, SMOM-DMU, SMS-DGS-ALS, SEADM-DAGEP-DSOS, SEDS-DPS-DICRAS-CT, SEDS-DPS-DICRAS-VA, SEDS-DPS-DICAD, DDAS-PCF, DDAS-PVL, SEDS-DPS-DPMC-ADM, SEDS-DPS-CLPI, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SMS-DGS-DSA, SEDS-DAAF, GAB-TG

Planejamento de contratações: Aquisição de gêneros alimentícios - Envio de DFDs

Prezados,

Diante do despacho 34, segue anexo o ETP retificado.

Sem mais.

—
Bruna Morelli R. Pereira
Divisão de Suprimentos e Almoxarifado
Secretaria Municipal de Saúde

Anexos:

ETP_0132025_Generos_Alimenticios_3.pdf

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Em conformidade com o Art. 18, § 1º da Lei 14.133/2021

Fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender as Secretarias
do Município de Cajati –SP.

Unidade administrativa responsável:

Gabinete do Prefeito

Secretaria Municipal de Saúde

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

1. INTRODUÇÃO:

1.1 O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade demonstrar a necessidade da contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas de todas as Secretarias do Município de Cajati/SP.

1.2 A aquisição desses itens visa garantir o pleno funcionamento das atividades administrativas e operacionais, assegurando condições adequadas para a execução dos serviços públicos prestados à população.

1.3 Este ETP é elaborado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), observando os princípios da legalidade, eficiência, planejamento, economicidade e transparência, de forma a subsidiar a tomada de decisão da Administração Pública quanto à viabilidade da contratação.

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

2.1 Atualmente, o fornecimento de gêneros alimentícios é realizado por meio da Ata de Registro de Preços (ARP) nº 013/2025, vinculada ao Pregão Eletrônico nº 102/2024, com vigência até 02/02/2026.

2.2 A referida ARP contempla 18 (dezoito) fornecedores, que vêm atendendo de maneira satisfatória às demandas das Secretarias Municipais. Até o presente momento, todas as entregas foram efetuadas dentro dos prazos estabelecidos, em conformidade com as especificações solicitadas pela Administração, garantindo regularidade no abastecimento e manutenção da qualidade dos produtos fornecidos.

2.3 Verifica-se, portanto, que a contratação vigente tem cumprido adequadamente sua finalidade, assegurando o atendimento das necessidades das unidades requisitantes, sem registro de ocorrências que comprometam a execução contratual.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. I):

3.1 A presente contratação tem por finalidade o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das diversas Secretarias e unidades vinculadas à Prefeitura Municipal de Cajati/SP, visando garantir condições adequadas de trabalho, bem-estar dos servidores e suporte às atividades desenvolvidas junto à população.

3.2 A demanda é caracterizada da seguinte forma:

3.2.1 Secretaria Municipal de Serviços Públicos: atendimento ao consumo dos servidores lotados no prédio da Garagem, Oficina e Cemitério Municipal.

3.2.2 Divisão de Logística, Abastecimento e Bens Patrimoniais: fornecimento de gêneros alimentícios para consumo de servidores e público externo durante o expediente, assegurando melhores condições de trabalho e acolhimento.

3.2.3 Servidores em geral: a disponibilidade de café, chá e outros itens de consumo contribui para o bem-estar, a saúde e a produtividade no ambiente laboral, promovendo momentos de pausa, interação e conforto.

3.2.4 Educação Ambiental: aquisição de doces (balas, bombons e pipoca) a serem utilizados como recurso pedagógico e incentivo à participação de crianças da rede municipal de ensino em atividades de educação ambiental, de forma controlada e responsável.

3.2.5 Convênio nº 166/22 – Corpo de Bombeiros: fornecimento de refeições e gêneros alimentícios ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar em serviço na Base do município, conforme previsto na cláusula segunda do convênio.

3.2.6 Secretaria Municipal de Saúde: fornecimento de gêneros alimentícios para servidores das unidades de saúde, fortalecendo condições de trabalho em conformidade com as Normas Regulamentadoras de Saúde e Segurança. Parte dos itens também será destinada a pacientes em situações específicas, eventos e encaminhamentos emergenciais, incluindo kits de viagem para consultas e retornos fora do Estado de São Paulo, não contemplados no contrato vigente da empresa terceirizada.

3.2.7 Secretaria Municipal de Cultura e Turismo: apoio à realização de eventos, oficinas culturais, reuniões de conselhos e atividades programadas no calendário cultural, garantindo alimentação aos participantes e kits destinados a alunos em apresentações e eventos dentro e fora do município.

3.2.8 Paço Municipal: fornecimento de gêneros alimentícios (café, chá, açúcar) para atendimento a servidores, munícipes e visitantes, além do consumo em divisões específicas como o Almoxarifado Central e o SESMT, especialmente em campanhas e eventos de saúde e segurança do trabalho.

3.2.9 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social: aquisição de gêneros alimentícios para manutenção de programas sociais, reuniões e ações voltadas à população em situação de vulnerabilidade, idosos, crianças e beneficiários de programas como Viva Leite e Criança Feliz.

3.2.10 Fundo Social de Solidariedade: fornecimento de gêneros alimentícios para preparo de refeições aos servidores, cursos de capacitação como a Padaria Artesanal e demais oficinas, além de atendimento aos alunos dos cursos oferecidos pela instituição.

3.2.11 Cadastro Único (CadÚnico): atendimento aos usuários, especialmente aqueles provenientes de bairros rurais e distantes, por meio de oferta de café e lanches em dias de atendimento, ações temáticas e campanhas de conscientização, fortalecendo a participação da população nos programas sociais.

3.2.12 Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI): fornecimento de gêneros alimentícios para atender às principais refeições diárias, respeitando o padrão alimentar recomendado para a população idosa e assegurando diversidade, qualidade nutricional e adequação cultural.

3.2.13 Defesa Civil: atendimento às necessidades alimentares dos servidores da unidade, promovendo saúde e produtividade.

3.2.14 Gabinete: aquisição bimestral de gêneros alimentícios para consumo interno e apoio às atividades administrativas.

3.2.15 Centro de Referência de Assistência Social (CRAS): fornecimento de gêneros alimentícios durante oficinas, reuniões socioeducativas, campanhas e eventos comunitários, fortalecendo a convivência, acolhimento e participação dos usuários em situação de vulnerabilidade social.

3.2.16 Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS): aquisição de gêneros alimentícios destinados aos grupos socioeducativos realizados com famílias e indivíduos em situação de violação de direitos, como medida de acolhimento, incentivo e suporte pedagógico às atividades.

3.2.17 Secretaria de Esportes e Lazer: fornecimento de gêneros alimentícios se faz necessário para o atendimento nas atividades diárias e eventos de todas as modalidades da Secretaria Municipal de Esportes e Lazer. Como: Atividades diárias dos servidores, professores e alunos da Secretaria; Eventos promovidos dentro do município: Campeonatos, Corrida de Rua e Festivais ; Eventos fora do município, como: Campeonatos Regionais, Jogos Regionais e da Juventude, Copas do Estado.

3.3 Dessa forma, a contratação mostra-se imprescindível para assegurar a execução das atividades administrativas, sociais, culturais, educacionais, de saúde, segurança e de assistência social do município, reforçando o compromisso da Administração em proporcionar condições adequadas de trabalho, inclusão social e qualidade na prestação dos serviços públicos.

4. DA DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, § 1º, inc. II):

4.1 A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Cajati/SP, garantindo alinhamento entre as necessidades da Administração e o planejamento orçamentário-financeiro.

4.2 A previsão busca assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para atender às demandas das diversas Secretarias e unidades municipais, de modo a possibilitar o regular desenvolvimento das atividades administrativas, sociais, culturais, educacionais, de saúde, segurança e de assistência social.

4.3 É importante ressaltar que a falta desses produtos poderá ocasionar impactos significativos na gestão pública, tais como:

4.3.1 Prejuízos ao bem-estar e à produtividade dos servidores, em razão da ausência de itens básicos de consumo durante a jornada de trabalho;

4.3.2 Comprometimento no atendimento à população, especialmente em ações de saúde, assistência social e educação, nas quais os gêneros alimentícios são utilizados como suporte pedagógico, incentivo à participação ou atendimento direto a pacientes, idosos e famílias em situação de vulnerabilidade;

4.3.3 Interrupção de convênios e parcerias institucionais, como no caso do Corpo de Bombeiros, que depende do fornecimento de refeições e gêneros alimentícios para a manutenção do efetivo em atividade;

4.3.4 Prejuízo na execução de eventos, campanhas e programas municipais, que têm na oferta de gêneros alimentícios um instrumento de acolhimento, integração e fortalecimento da participação popular;

4.3.5 Risco de descumprimento de normas de saúde e segurança no trabalho, diante da ausência de condições adequadas para os servidores em suas respectivas unidades.

4.4 Assim, a previsão da presente contratação no Plano de Contratações Anual configura-se como medida indispensável para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços prestados pela Administração Pública, prevenindo falhas na execução das políticas públicas e garantindo a adequada gestão dos recursos municipais.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. III):

5.1 A contratação da solução objeto deste estudo técnico preliminar apresenta os seguintes requisitos:

5.1.1 A contratada deverá entregar os alimentos em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos pelas regulamentações vigentes, incluindo as normas da ANVISA.

5.1.2 A contratada deverá entregar os produtos, parcialmente, conforme as demandas apresentadas no mês.

5.1.3 A contratada deve garantir que os alimentos estejam frescos e dentro do prazo de validade estipulado.

5.1.4 A contratada deverá substituir o produto em caso de desconformidade com a qualidade esperada.

5.1.5 Providenciar, independentemente de ser ou não o fabricante, a correção ou substituição do produto ofertado, acessórios e componentes que apresentarem defeito de fabricação ou divergência com as especificações fornecidas, sem ônus para o Município.

5.1.6 O prazo máximo para substituição de produtos com defeito não poderá exceder 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação técnica, que pode ser realizada por escrito ou por telefone, para registro de chamados técnicos.

5.1.7 A contratada deverá reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, à sua custa e risco, no prazo estipulado acima, da notificação que lhe for entregue oficialmente, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do fabricante.

5.2 DA FICHA TÉCNICA

5.2.1 Apresentar Ficha Técnica do produto incluindo informações sobre as suas características, especificações e demais informações pertinentes à definição do objeto, proporcionando maior agilidade na análise do item ofertado e garantindo que este possua as especificações aqui solicitadas;

5.2.2 A análise da ficha técnica do produto ofertado será realizada pela comissão de licitação.

5.3 DAS AMOSTRAS

5.3.1 REQUISITOS DE AMOSTRA:

As amostras de café têm como finalidade assegurar a conformidade do produto ofertado com as especificações técnicas estabelecidas, garantindo qualidade, aroma e sabor compatíveis com os padrões exigidos pela Administração.

5.3.2 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E NOTA DE QUALIDADE GLOBAL:

- O café deverá atender à categoria no mínimo Superior, apresentando aroma e sabor característicos, podendo ser suave ou intenso.

- O café ofertado deverá obter, em análise sensorial, nota mínima de 6,0 (seis) pontos na Escala de Qualidade Global Superior, emitida por laboratório credenciado e equipe capacitada.
- Estar de acordo com a Portaria SDA 570, de 09/05/2022, Resolução SAA-28 de 01/06/2007, Resolução SAA-30, de 22/06/2007, RDC 716, de 01/07/2022, RDC 722, de 01/07/2022, RDC 724, de 01/07/2022, RDC 727, de 01/07/2022, RDC 623, de 09/03/2022, IN 160, de 01/07/2022, IN 161, de 01/07/2022 e alterações posteriores, bem como com as disposições da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), em especial o art. 6º, inciso III, que assegura o direito à informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, e o art. 31, que determina que a oferta e apresentação dos produtos assegurem informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa. Além disso, devem atender à Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 727/2022, que dispõe sobre os requisitos de rotulagem de alimentos embalados, garantindo a conformidade legal, a transparência e a proteção ao consumidor.

5.3.3 ENVIO DAS AMOSTRAS:

- Ponto de torra: moderadamente escuro a médio claro.
- Embalagem: a vácuo, em pacotes de 500 g, devidamente lacrados, contendo data de fabricação e validade.
- Validade mínima: 12 (doze) meses a contar da data de entrega.
- O envio das amostras deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias úteis após a solicitação formal, sem custos adicionais à Administração.

5.3.4 DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS PELO FORNECEDOR CLASSIFICADO EM PRIMEIRO LUGAR:

- Amostra do produto ofertado (500 g).
- Cópia autenticada do relatório de análise sensorial do café ofertado.
- Ficha técnica do produto.
- Apresentar certificado de qualidade da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) ou laudo de análise emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA, por laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde, ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, vigentes.

5.3.5 Avaliação das Amostras

- As amostras serão avaliadas por comissão interna, por meio de testes de amostragem e análise sensorial.
- Critérios avaliados: sabor, aroma, acidez, corpo, doçura e amargor.

- A contratante reserva-se o direito de rejeitar as amostras que não atendam às especificações técnicas ou apresentem qualidade inferior.

5.3.6 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO:

- A aceitação estará condicionada ao atendimento integral da ficha técnica e ao resultado positivo da análise sensorial realizada pela Administração.
- Qualquer alteração nas especificações do produto durante a vigência contratual deverá ser previamente informada e estará sujeita à nova análise e aprovação.

5.3.7 DISPOSIÇÕES FINAIS:

- O envio das amostras é de responsabilidade exclusiva do fornecedor, sem ônus para a Administração.
- A não conformidade das amostras com os requisitos técnicos poderá acarretar a desclassificação do fornecedor no processo de fornecimento.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. IV):

6.1 Segue, de forma detalhada, a listagem dos materiais com as especificações e quantitativos necessários, considerando a demanda por serviços ao longo de 12 (doze) meses:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Total
1	AÇAFRÃO/CÚRCUMA EM PÓ: íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500 gramas.	PCT	18
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, enriquecido com vitaminas e minerais – composição: açúcar, cacau em pó (mínimo de 32%), ferro, zinco, vitaminas A, C, B1, B2, niacina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Não deve conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso atóxico e/ou lata de 400 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	UND	638
3	ACHOCOLATADO LÍQUIDO em embalagem tetra Pack com 200 ml. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.	UND	12500
4	AÇÚCAR MASCAVO, é uma versão mais integral e natural dos cristais de açúcar da cana, seu processo produtivo não inclui produtos químicos que resultam no clareamento, por isso é mais escuro e preserva as vitaminas e minerais. Embalagem de 1kg.	KG	83
5	AÇÚCAR: obtido de cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3%P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico contendo 1 kg do produto, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005; Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	7712
6	ADOÇANTE dietético 100ml; composto de aspartame, com validade mínima na data da entrega de 1 ano; e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 Anvisa; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	UND	1570

7	ADOÇANTE dietético; composto de Edulcorante derivado da cana-de-açúcar; lactose, antiemético dióxido de silício, edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio. Não conter glúten não conter calorias.com validade mínima na data da entrega de 1 ano; apresentação em pó, sachê de até 1 grama cada; acondicionado em caixa de papelão reforçada contendo no mínimo 50 unidades; e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 Anvisa; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	CX	230
8	ADOÇANTE STEVIA. Água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 100ml.	UND	241
9	ADOÇANTE SUCRALOSE 100ML - líquido contendo como edulcorantes apenas sucralose e acessulfame de potássio. Isento de glúten. Embalagem de 100mL. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega	UND	286
10	ÁGUA MINERAL natural; copo de polietileno, com no mínimo 300ml.	FR	8450
11	ÁGUA MINERAL; natural sem gás; acondicionada em GARRAFA PET, tampa c/ rosca e lacre; contendo no mínimo 500 ml e máximo de 510 ml, validade 11 meses a contar da data da entrega; pacote com 12 unidades; e suas condições deverão estar de acordo com o (DEC.3029 de 16/04/99) e (RDC nº 274, de 22/09/2005), e suas alterações posteriores.	FR	17450
12	AMEIXA preta seca; obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos; acondicionada em lata com tratamento interno, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; pesando 500 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 19 (decreto 12486 de 20/10/78).	LA	310
13	AMÊNDOAS – Tipo Prunus dulcis, sem casca e sem pele. Qualidade superior, sabor suave e coloração clara, uniforme, sem manchas, inteiras, sem a presença de amêndoas esfareladas ou em pedaços pequenos. Não devem estar aglomeradas, fresca, doce e agradável, sem qualquer sabor ou odor rançoso, mofado, terroso, fermentado ou estranho. O teor de umidade não deve ultrapassar 6% (seis por cento) em massa. As amêndoas devem estar limpas, livres de cascas, fragmentos, pedaços de madeira, pedras, ou qualquer outra matéria estranha. O percentual de amêndoas partidas ou danificadas não deve ultrapassar 5% (cinco por cento). Embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, de material atóxico e impermeável, que garantam a integridade e a conservação do produto. As embalagens deverão ser lacradas e ter peso líquido de 500 gramas. Validade de 4 meses após a fabricação	PCT	20
14	AMENDOIM TORRADO, salgado, sem pele, constituídos de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote com 500g, com identificação do produto e prazo de validade mínima de 6 meses após a data de entrega.	PCT	10
15	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa com 500 gramas do produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 34 (decreto 12486, de 20/10/78).	CX	386
16	ARROZ POLIDO TIPO 1; classe longo fino, subgrupo polido, com teor de umidade máxima de 15%, permitido o máximo de 10% de grãos quebrados, isento de sujidades, materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico atóxico contendo 1 quilo, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 33 (decreto 12486 de 20/10/78).	PCT	150
17	ARROZ POLIDO TIPO 1; classe longo fino, subgrupo polido, com teor de umidade máxima de 15%, permitido o máximo de 10% de grãos quebrados, isento de sujidades, materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico atóxico contendo 5 quilos, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 33 (decreto 12486 de 20/10/78).	PCT	268
18	AVEIA; instantânea; em flocos finos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; acondicionada em caixa papel cartão, contendo 250 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da entrega; embalada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12486 de 20/10/78).	CX	322

19	AZEITONA em conserva; verde; inteira com caroço; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em vidro com 500 gramas; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (Decreto 12486/78)	VD	186
20	AZEITONA em conserva; verde; inteira sem caroço; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em vidro ou sache com 500 gramas; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (Decreto 12486/78)	VD	267
21	BALAS sortidas em embalagem plástica atóxica contendo no mínimo 600 gramas. Validade mínima de 2 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	PCT	1477
22	BARRA DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Feita apenas com banana madura. 100% natural. Livre de conservantes e sem adição de açúcares, glúten e lactose. Barrinha pesando 25 gramas. Valores nutricionais por porção 76 calorias 0,0 gr de gorduras totais. Validade de 8 meses após a produção. Embaladas individualmente e acondicionadas em caixas tipo display com 30 unidades.	UND	18760
23	BARRA DE CEREAIS. Barra de cereais nutritiva e saborosa, elaborada com uma combinação de cereais integrais, oleaginosas selecionadas e frutas secas. Destina-se ao consumo como lanche intermediário ou complemento alimentar, fornecendo energia e nutrientes essenciais para o organismo. Contendo; Aveia integral e ao menos 2 tipos de castanhas oleaginosas - Amêndoas, castanha-de-caju, castanha do para, amendoim, nozes sementes de girassol. Conter no mínimo uma fruta desidratada. Rica em fibras. Baixo teor de sódio. Sem adição de açúcares refinados. Peso entre 20 e 40 gramas. Embalagem individual própria.	UND	20050
24	BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE 1kg. Chocolate Barra 1Kg Ao Leite Chocolate ao Leite, em barra, indicado no preparo de bombons, ovos de Páscoa, trufas, bolos e sobremesas diversas. EMBALAGEM com 1Kg Ao Leite. INGREDIENTES: Açúcar, licor de cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, gordura anidra de leite, leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante. Contém glúten. Contém lactose. ALÉRGICOS: Contém derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha de caju, castanha do Pará, avelã, aveia, cevada e trigo.	UND	404
25	BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE FRACIONADO é uma cobertura fracionada de chocolate, pois não contém mais de 25% de cacau e manteiga de cacau na composição. Ele é basicamente feito de açúcar, gordura vegetal e cacau em pó, no caso dos meio amargos e ao leite. Embalagem contendo 1 kg.	UND	12
26	BARRA DE CHOCOLATE BRANCO 1kg. INGREDIENTES: Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, lactose, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poli glicerol poliricinoleato e aromatizante. Contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, avelã, aveia, cevada e trigo.	UND	382
27	BARRA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO 1kg. Chocolate Barra 1Kg Meio Amargo Cor e brilho fazem do Chocolate Meio Amargo um produto especial para o preparo de bombons recheados, trufas, sobremesas, pavês, tortas e o que mais a sua imaginação permitir. EMBALAGEM com 1Kg Meio Amargo. INGREDIENTES: Açúcar, licor de cacau, manteiga de cacau, leite em pó, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e ricinoleato de glicerila e aromatizante. Contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: Contém derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha de caju, castanha do Pará, avelã, aveia, cevada e trigo.	UND	393
28	BATATA PALHA acondicionada em pacotes de 250g, cor dourada, textura crocante, sabor e cheiro tipo característico, validade de no mínimo 3 meses a contar da entrega.	UND	390
29	BICARBONATO DE SÓDIO, é um sal branco, fino, sem odor e de comportamento químico anfótero. Pacote contendo 1kg.	KG	11
30	BISCOITO ÁGUA BAIXO TEOR DE SÓDIO SACHÊ - TIPO: CRACKER. Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção. Com menos de 180mg de sódio na porção de 30g. Embalagem com aproximadamente 8,5 e 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega	UND	8400
31	BISCOITO COM SAL de CREAM CRACKER; composição básica de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, com glúten, e outras substâncias permitidas,	PCT	3440

	validade mínima 5 meses a contar da entrega, em embalagem plástica própria com dupla proteção, pesando 400 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48 (decreto 12486 de 20/10/78).		
32	BISCOITO DOCE sem recheio tipo MARIA; composição básica farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, com glúten e outras substâncias permitidas, validade mínima 5 meses a contar da data da entrega, e embalagem filme saco plástico com dupla proteção, pesando 400 GRAMAS e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 48 (decreto 12486/78).	PCT	1776
33	BISCOITO DOCE sem recheio; ROSQUINHA DE CHOCOLATE; de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, flocos de milho, creme de milho, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizantes; pesando 500 gramas. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	PCT	3496
34	BISCOITO DOCE sem recheio; ROSQUINHA DE COCO; de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, flocos de milho, creme de milho, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizantes; pesando 500 gramas. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	PCT	2596
35	BISCOITO DOCE sem recheio; ROSQUINHA DE MILHO; de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, flocos de milho, creme de milho, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizantes; pesando 500 gramas. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	PCT	1846
36	BISCOITO DOCE tipo MAISENA: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e piro fosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, fechado hermeticamente, peso líquido do pacote 400 GRAMAS. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	PCT	2671
37	BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS: biscoito doce, sem recheio, sem cobertura, incluindo fécula de mandioca, ovos, açúcar, margarina, leite desnatado, gordura vegetal, fermentos químicos (piro fosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio) e emulsificante (lecitina de soja). Cada embalagem deve conter 500 g e ser livre de glúten	UND	2340
38	BISCOITO MARIA PACOTE(SACHÊ) - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio e aromatizante. Embalagem da própria marca, tipo sache com 2 unidades num total de 11gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega	UND	6550
39	BISCOITO SALGADO INTEGRAL. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, açúcar invertido, amido, extrato de malte, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, piro fosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja e melhoradores de farinha metabissulfito de sódio e protease, contendo glúten. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, atóxico, fechado hermeticamente, peso líquido do pacote 400 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	PCT	450
40	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL: Ingredientes: farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, carbonato de cálcio, amido, ou creme de milho, extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, estabilizante estearoil 2 – lactil lactato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, contém cevada, ovo e soja. Contendo glúten. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, atóxico, fechado hermeticamente, peso líquido do pacote de 400 gramas. Validade mínima 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	PCT	1792
41	BISCOITO SALGADO, apresentação retangular, classificação salgado, características adicionais	PCT	14740

	sem recheio, pacote individual com peso entre 25 gramas e 35 gramas. Validade mínima 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.		
42	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL (SACHÊ). Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de malte, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha alfa amilase e metabissulfito de sódio e aromatizantes. Embalagem da própria marca, tipo sachê com 2 unidades num total de 11gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega	UND	8250
43	BOLO ALIMENTÍCIO, sabor chocolate ou baunilha, peso no mínimo 35 gramas, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a entrega.	UND	7600
44	CACAU 100%, produto em pó, é alcalino, ou seja, tem uma tonalidade mais escura com tons mais avermelhados, possui o sabor mais suave comparado com o cacau natural e se mistura mais facilmente a outros ingredientes, visto que absorve líquidos mais rapidamente que o pó de cacau natural. Embalagem contendo 1kg.	KG	43
45	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, padrão de qualidade mínimo Superior, com as seguintes características: 1. Espécie: 100% café arábica; 2. Bebida (sabor) do tipo intenso, bebida dura para melhor; 3. Blend: a composição do produto poderá apresentar o percentual de até 10% por quilo de café de grãos com defeitos pretos, verdes e/ou ardidos (PVA) e ausência de pretos-verdes fermentados; 4. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB – Classificação; 5. Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; 6. Características químicas (exigidas para cada g/100g): 6.1) Umidade em 5% no máximo; 6.2) Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 6.3) Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 6.4) Cafeína em 0,7 no mínimo; 6.5) Extrato Aquoso em 25% no mínimo; 6.6) Extrato Etéreo em 8,0%, no mínimo. 7. Características Organolépticas: 7.1) Aroma característico; 7.2) Acidez baixa a moderada; 7.3) Amargor moderado; 7.4) Sabor característico e equilibrado; 7.5) Livre de sabor fermentado, mofado e de terra; 7.6) Baixa adstringência; 7.7) Razoavelmente encorpado; 7.8) Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial. 8. Moagem: média; 9. Torração: moderadamente clara a moderadamente escura; 10. Validade: não inferior a 12 (doze) meses; 11. Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas; 12. Apresentar certificado de qualidade da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) ou laudo de análise emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA, por laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, vigentes; Marcas de referência: Melitta Especial; Pilão Cafeteria; 3 Corações Premium; Brasileiro Superior, ou similar. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria SDA 570, de 09/05/2022, Resolução SAA-28 de 01/06/2007, Resolução SAA-30, de 22/06/2007, RDC 716, de 01/07/2022, RDC 722, de 01/07/2022, RDC 724, de 01/07/2022, RDC 727, de 01/07/2022, RDC 623, de 09/03/2022, IN 160, de 01/07/2022, IN 161, de 01/07/2022 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. <u>Deverá ser acompanhado de laudo do lote a cada entrega.</u>	PCT	6598
46	CAIXA DE BOMBONS Sortidos de no mínimo 250 g	CX	980
47	CANELA; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; pesando no mínimo 10 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 70 (decreto 12486 de 20/10/78). Validade mínima 2 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	PCT	310
48	CANELA EM PAU, Casca enrolada em rolos ou paus, com tamanhos e espessuras variáveis da árvore de canela – Cinnamomum. Embalagem com no mínimo 40gr	PCT	75
49	CASTANHA DE CAJU, tipo de fruta seca e desidratada. Embalagem com 500g	PCT	28

50	CASTANHA DO PARÁ, ricas em gorduras mono e poli saturadas, capazes de reduzir os níveis do "colesterol ruim" do sangue (LDL) e aumentar o "colesterol bom" (HDL), as oleaginosas ajudam impedir o desenvolvimento de doenças cardiovasculares dando a sensação de saciedade. Pacote com 500g.	PCT	38
51	CATCHUP; composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, validade mínima de 6 meses; acondicionado em sachê de no mínimo 7 gramas, embalado em caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto 12486 de 20/10/78)	CX	3020
52	CATCHUP; Tomate, açúcar, vinagre, amido, sal, aromatizante e conservador sorbato de potássio. 400g.	FR	22
53	CHÁ; Erva cidreira; constituído de frutos maduros inteiros; de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos; de cor verde cinza pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em sachê com 10 x 10 g; Embalado em caixa de papel cartão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	CX	1219
54	CHÁ; Camomila; constituído de florais inteiros; de espécimes vegetais genuínos dessecados; de cor amarela pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em sachê com 10 x 10 g; Embalado em caixa de papel cartão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	CX	720
55	CHÁ; erva mate tostado (Ilex paraguariensis, St. Hil.), constituído de folhas novas, de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos, de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em embalagem a granel, embalado em caixa de papelão apropriada com 100 gramas do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-41 (decreto 12486 de 20/10/78). Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores;	CX	4344
56	CHANTILI, ingredientes creme de leite, leite desnatado e lactose, prazo validade 08 meses, peso 1 litro, conservação 1 a 10°C, tipo embalagem aerosol litografada. Validade mínima 2 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	CX	286
57	CHOCOLATE; ao leite; granulado; preparado com açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja, emulsificante lecitina de soja e; aromatizante, não contém glúten, com validade mínima de 11 meses a contar da entrega; o produto será embalado em pacotes de no mínimo 130 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	PCT	582
58	CHOCOLATE em pó 50%, Cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Não conter gluten. Com ate 1,3 gr de gorduras totais em 20gr de produto. Embalado em caixa próprio de 200gr	PCT	75
59	COCADA BRANCA. POTE com 20 unidades. INGREDIENTES ou COMPOSIÇÃO: Coco ralado, açúcar queimado, leite em pó integral e glicose de milho. Contém conservantes sorbato de potássio (INS 202). ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.	PE	117
60	COCADA PRETA – COCO QUEIMADO. POTE com 20 unidades. INGREDIENTES ou COMPOSIÇÃO: Coco ralado, açúcar queimado, leite em pó integral e glicose de milho. Contém conservantes sorbato de potássio (INS 202). ALÉRGICOS : NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE	PT	15
61	COCO RALADO; amêndoas de coco puro, parcialmente desidratado, parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% e 60%, isento de impurezas, sujidades e ranço, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, em embalagem apropriada com 100 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 29 (decreto 12486 de 20/10/78)	PCT	430
62	COCO RALADO, amêndoas de coco puro, em FLOCOS parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% P/P e	KG	140

	lípidos entre 35% e 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Embalagem contendo 500g.		
63	COLORÍFICO EM PÓ FINO, homogêneo: Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca de urucum em pó (Bixa Orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de óleos comestíveis. Embalagem primária: saco plástico flexível, atóxico com peso de 1 kg o pacote. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	KG	47
64	CORANTE líquido, na cor Amarelo Tartrazina - para uso em alimentos, produzido à base de corantes orgânicos artificiais, destinado à coloração de preparações alimentícias diversas. Ingredientes Água, Álcool Etílico e Corantes Artificiais. Apresentação: Frasco contendo no mínimo 10 ml, devidamente lacrado. Características: Produto homogêneo, isento de impurezas, partículas estranhas, sedimentos ou odor/sabor desagradável. Deve possuir rótulo com informações obrigatórias: composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de uso e informações nutricionais conforme legislação vigente. Validade Mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Produto regularizado junto aos órgãos competentes (ANVISA/MAPA, quando aplicável). Não contém glúten.	FR	5
65	CORANTE líquido, na cor Azul - para uso em alimentos, produzido à base de corantes orgânicos artificiais, destinado à coloração de preparações alimentícias diversas. Ingredientes Água, Álcool Etílico e Corantes Artificiais. Apresentação: Frasco contendo no mínimo 10 ml, devidamente lacrado. Características: Produto homogêneo, isento de impurezas, partículas estranhas, sedimentos ou odor/sabor desagradável. Deve possuir rótulo com informações obrigatórias: composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de uso e informações nutricionais conforme legislação vigente. Validade Mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Produto regularizado junto aos órgãos competentes (ANVISA/MAPA, quando aplicável). Não contém glúten.	FR	5
66	CORANTE líquido, na cor Rosa - para uso em alimentos, produzido à base de corantes orgânicos artificiais, destinado à coloração de preparações alimentícias diversas. Ingredientes Água, Álcool Etílico e Corantes Artificiais. Apresentação: Frasco contendo no mínimo 10 ml, devidamente lacrado. Características: Produto homogêneo, isento de impurezas, partículas estranhas, sedimentos ou odor/sabor desagradável. Deve possuir rótulo com informações obrigatórias: composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de uso e informações nutricionais conforme legislação vigente. Validade Mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Produto regularizado junto aos órgãos competentes (ANVISA/MAPA, quando aplicável). Não contém glúten.	FR	5
67	CORANTE líquido, na cor Vermelho - para uso em alimentos, produzido à base de corantes orgânicos artificiais, destinado à coloração de preparações alimentícias diversas. Ingredientes Água, Álcool Etílico e Corantes Artificiais. Apresentação: Frasco contendo no mínimo 10 ml, devidamente lacrado. Características: Produto homogêneo, isento de impurezas, partículas estranhas, sedimentos ou odor/sabor desagradável. Deve possuir rótulo com informações obrigatórias: composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, instruções de uso e informações nutricionais conforme legislação vigente. Validade Mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Produto regularizado junto aos órgãos competentes (ANVISA/MAPA, quando aplicável). Não contém glúten.	FR	8
68	CRAVO DA ÍNDIA; obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico; pesando no mínimo 8 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486 de 20/10/78) Validade mínima 3 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Embalagem contendo 100g.	PCT	217
69	CREME DE LEITE; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em lata, pesando no mínimo 290 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-146, de 07/03/96.	LA	2084
70	DOCE - Marmelada; Obtido das partes comestíveis desintegradas de vegetal com açúcar; contendo pectina, ajustador de PH; e outros ingredientes permitidos a sua composição; marmelada; Classificado em simples de marmelo; com consistência firme para corte; isento de sujidades, parasitos e larvas; com aspecto,	LT	20

	cor, cheiro e sabor próprio; condicionado em papel plástico transparente, lata ou pote com no mínimo 350 gramas; Embalado em caixa de papelão reforçado; com validade mínima 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.		
71	DOCE – Marrom Glacê – tipo batata doce; Obtido das partes comestíveis desintegradas de vegetal com açúcar; contendo pectina, ajustador de PH; e outros ingredientes permitidos a sua composição; Batata Doce; Classificado em simples de batata doce; com consistência firme para corte; isento de sujidades, parasitos e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em papel plástico transparente, lata ou pote com no mínimo 300 gramas; Embalado em caixa de papelão reforçado; com validade mínima 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	PT	50
72	DOCE DE ABÓBORA: POTE BIG COM 30 UNIDADES, peso líquido do pote: 1,200 kg. Peso Líquido da unidade: 40 gramas. Ingredientes: Abóbora, açúcar cristal, glicose de milho. ALÉRGICOS: CONTÉM CONSERVANTE ÁCIDO SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	PE	107
73	DOCE DE FRUTA em calda, sabor de ABACAXI, composto e obtido de frutas em pedaços, cozido com água e açúcar, preparado com frutas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem adição de aromatizante e coloração artificial, sendo considerado como peso líquido de no mínimo 450 gramas, acondicionado em lata fechada, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Sujeito produto a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela Anvisa.	LA	164
74	DOCE DE FRUTA em calda, sabor de PÊSSEGO, composto e obtido de frutas inteiras, sem caroço, cozido com água e açúcar, preparado com frutas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem adição de aromatizante e coloração artificial, sendo considerado como peso líquido de 450 gramas, acondicionado em lata fechada, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Sujeito produto a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela Anvisa.	LA	200
75	DOCE DE LEITE COM AMENDOIM pacote com 200g. INGREDIENTES: Leite, açúcar, glicose, amendoim, conservador sorbato de potássio INS202 e bicabornato de sódio INS500ii. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Alérgicos: Contém lactose e amendoim, pode conter traços de castanha de caju. Conteúdo da embalagem 200 gramas.	PCT	257
76	DOCE DE LEITE; simples; pasta; composto de leite e açúcar; validade mínima 09 meses a contar da entrega lata; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-354, de 04/09/97. Com no mínimo 400 gr.	PE	848
77	DOCE EM PASTA; Obtido das partes comestíveis desintegradas de vegetal com açúcar; contendo pectina, ajustador de PH; e outros ingredientes permitidos a sua composição; Goiabada; Classificado em simples de goiaba; com consistência firme para corte; isento de sujidades, parasitos e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em papel plástico transparente, lata ou pote com no mínimo 300 gramas; Embalado em caixa de papelão reforçado; com validade mínima 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	LA	182
78	DOCE GELEIA DE MOCOTÓ – doce a base de gelatina - Açúcar, Xarope de Glicose e gelatina, Aroma Artificial de Morango e Baunilha, consistência firme, porém macia e elástica, lisa, sem grumos ou cristais de açúcar. Não deve apresentar sabor rançoso. Embalagem acondicionada em potes de vidro ou embalagens plásticas de grau alimentício, atóxicas e devidamente lacradas para garantir a inviolabilidade e a conservação do produto.. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação. Peso líquido de 800g	PT	10

79	ERVILHA VERDE em conserva; simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata com peso líquido 280 gramas e peso drenado de 170gr, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 31 (decreto 12486 de 20/10/78). Apresentação em lata com peso líquido drenado aproximado de 280 gramas.	LA	492
80	ESSENCIA ARTIFICIAL DE AMARULA. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas.	UND	30
81	ESSENCIA ARTIFICIAL DE CEREJA. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas	UND	50
82	ESSENCIA ARTIFICIAL DE CHOCOLATE. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas	FR	20
83	ESSENCIA ARTIFICIAL DE COCO. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas	FR	20
84	ESSENCIA ARTIFICIAL DE LARANJA.Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas	FR	20
85	ESSENCIA ARTIFICIAL DE LIMÃO. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas	FR	20
86	ESSENCIA ARTIFICIAL DE PANETONE. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade, de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas.	UND	30
87	ESSENCIA ARTIFICIAL DE TOFFE Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas.	UND	30
88	ESSÊNCIA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, preparada com vegetais genuínos maduros, com aspecto, cor, cheiro e sabor de baunilha, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, em frasco de plástico transparente atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-57 (Decreto 12486 de 20/10/1978). Embalagem de 30ml.	FR	1620
89	EXTRATO DE TOMATE - Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros de tomate, por processo tecnológico adequado. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são e limpos, sem pele e sem semente, sem condimentos ou corantes, sem adição de sal e açúcar, só tomate. O produto deve estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. A massa deverá ser consistente, de alto rendimento (brix mínimo de 16°). Embalagem primária:, embalagem plástica atóxica, resistente com peso entre 300 e 320 gramas. Suas condições devem estar de acordo com a Resolução RDA 276, de 01/10/2003 e seus atos relacionados. Validade mínima de 08 (oito) meses da data de entrega do produto.	PT	240
90	FARELO DE AVEIA – embalagem primária: saco plástico atóxico, peso líquido pacote mínimo de 200 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto	PCT	200
91	FARINHA DE AMENDOIA -Ingredientes: 100% amêndoas sem pele (branqueadas), pó fino, tipo 1 isentas de cascas, impurezas ou qualquer tipo de aditivo , homogêneo, sem grânulos grandes ou aglomerados. Não deve apresentar umidade perceptível ao tato, ausência de sabor ou odor rançoso, mofado ou estranho embalagem contendo 1KG. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação.	PCT	10

92	FARINHA DE ARROZ Ingredientes: 100% arroz (branqueados), pó fino , tipo 1 , isentos de cascas, impurezas ou qualquer tipo de aditivo ou outros cereais, homogêneo, sem grânulos grandes ou aglomerados, Zero Glúten. Não deve apresentar umidade perceptível ao tato, ausência de sabor ou odor rançoso, mofado ou estranho embalagem contendo 1KG. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação.	PCT	10
93	FARINHA DE AVEIA, embalagem contendo 1KG, fonte de fibra.	PCT	34
94	FARINHA DE MANDIOCA FINA - grupo farinha seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico com 1 kg do produto, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	66
95	FARINHA DE MANDIOCA; grupo farinha seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico com 1 kg do produto, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 34 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	174
96	FARINHA DE MILHO; simples, do grão de milho torrado e peneirado, sem glúten, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78).	PCT	706
97	FARINHA DE TAPIOCA, granulada, embalagem de 500gr - Produto processado obtido a partir do polvilho hidratado. Embalagem primária: plástica atóxica contendo 500 gramas do produto. Rótulo em conformidade com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 3 meses, a partir da data da entrega. PRODUTO ALIMENTÍCIO PARA FINS ESPECIAIS (INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN).	PCT	20
98	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 2 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg do produto e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 354 de 18/07/1996) Anvisa.	KG	5015
99	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL; enriquecida com fibra alimentar, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 2 meses e 4 dias a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1 kg do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a (portaria nº 354 de 18/07/96) ANVISA.	KG	420
100	FARINHA LACTEA; de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico; Leite em pó integral vitaminas e minerais; sal, aromatizante e glúten; na cor amarelada; acondicionada em lata de 400 gramas; com validade mínima na data de entrega de 6 meses; Portaria 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	LA	350
101	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de sujidades, materiais estranhos e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico atóxico contendo 1 quilo, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 6268 de 22/09/2007. Instrução Normativa 12 de 28/06/2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	473
102	FEIJÃO PRETO IN NATURA – Tipo 1, constituído por no mínimo de 90% de grãos inteiros, na cor e característica a variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros e secos. Isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, murchos, imaturos, mofados ou carunchados. Não deve ter mistura de classes, devendo ser de safra recente. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, termos soldado e resistente, contendo 1kg do produto. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega do produto. Suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 6268 de 22/11/2007, instrução normativa 12 de 28/03/2008 e suas alterações posteriores.	KG	255
103	FERMENTO BIOLÓGICO; tipo em pasta; composto de saccharomyces cerevisial; Acondicionado em embalagem apropriada, com validade mínima de 28 dias a	KG	405

	contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-81 (Decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. pacote contendo 100g		
104	FERMENTO QUÍMICO PARA PÃO; pacote com 3 envelopes de 11 gramas. Validade mínima 2 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	PCT	366
105	FERMENTO QUÍMICO; tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono-cálcio, sem glúten, validade mínima 4 meses a contar da data da entrega, acondicionado em lata hermeticamente fechada com 100 gramas do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-81 (Decreto 12486 de 20/10/78).	LA	1176
106	FOLHA DE LOURO desidratada. Pacote 500g	PCT	14
107	FRUTAS CRISTALIZADAS, mix de frutas que passam por processo de glaciação onde parte da água é substituída por açúcar, para posteriormente ser coberta por xarope de açúcar quente, dando aparência cristalizada às frutas. Pacote com 500g	PCT	42
108	FUBA de milho; simples, 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, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78). Pacote com 500g.	KG	422
109	GELATINA DIETÉTICA EM PÓ SABOR MORANGO - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de sacarose e glúten. Sabor artificial morango. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes, pacote com 12 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.	PCT	120
110	GELATINA DIETÉTICA EM PÓ SABOR UVA - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de sacarose e glúten. Sabor artificial UVA. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes, pacote com 12 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.	PCT	120
111	GELATINA EM PÓ SEM SABOR, incolor, pacote com dois envelopes de 24g cada.	UND	20
112	GELÉIA de fruta sabor MORANGO. Obtida da cocção de frutas inteiras ou pedaços na proporção de 50 partes de frutas, ou seu equivalente e 50 partes de açúcar. Ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Admitindo adição de glicose ou açúcar invertido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Livre de fermentação e substâncias estranhas a sua composição. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega em saco plástico atóxico pesando no mínimo 200 gramas. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	LA	356
113	GELÉIA de fruta sabor UVA. Obtida da cocção de frutas inteiras ou pedaços na proporção de 50 partes de frutas, ou seu equivalente e 50 partes de açúcar. Ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Admitindo adição de glicose ou açúcar invertido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Livre de fermentação e substâncias estranhas a sua composição. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega em saco plástico atóxico pesando no mínimo 200 gramas. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	LA	326
114	GERGELIM, de primeira, nova, constituída de grãosãos e limpos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno pesando no mínimo 200 gramas, com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com Portaria MA 65/93 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	60
115	GORDURA VEGETAL, natural, obtida da mistura de óleos, gorduras comestíveis; isenta de ranço e substâncias estranhas a sua composição; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em plástico atóxico, validade de no mínimo 5 meses a contar da data da entrega. Embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação na	KG	100

	entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Embalagem com 500g		
116	GOTAS DE CHOCOLATE, produzidos com massa de cacau, manteiga, leite e açúcar. Eles possuem maior teor de gordura e açúcar, textura cremosa e sabor adocicado. Embalagem de 1kg.	KG	5
117	GRÃO DE BICO. De primeira, nova, constituída de grãos são e limpos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno com até 500 gramas, com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	PCT	120
118	IOGURTE líquido sabor morango 140 gramas. Produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado, por adição de fermento lácteo, adicionado de aroma idêntico ao natural de morango e açúcar. Sem glúten. Colorido artificialmente. ingredientes: leite integral pasteurizado, açúcar, emulsificante, fermento lácteo, sorbato de potássio e aroma idêntico ao de morango. Embalagem plástica rígida com peso líquido de 140 gramas, de forma original e inviolada. Validade mínima 15 dias e fabricação não superiores a 10 dias da entrega do produto.	UND	8000
119	ISOTÔNICO 500ml	FR	800
120	LEITE CONDENSADO; composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em lata ou tetra pak de 395 gr, com registro no SIF.	LA	3325
121	LEITE DE COCO; natural, concentrado, açucarado; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos são e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade min. 14 meses a contar da entrega, em frasco de vidro de 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 30 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	VD	664
122	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO; RICO EM VITAMINAS "A" E "D", leite integral, emulsificante lecitina de soja (INS 322) e vitaminas (A e D) sem glúten, contendo Registro no SIF. Embalagem em Easy Pack de 400gr da própria marca. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA- 369, de 04/09/97.	PCT	2371
123	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE; Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, B9 (ácido fólico) e D e emulsificante lecitina de soja (INS 322). Contendo Registro no SIF. Embalagem em Easy Pack de, no mínimo, 300gr da própria marca. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA- 369, de 04/09/97.	PCT	142
124	LEITE EM PÓ INTEGRAL; envasado em recipientes herméticos em lata lacrada ou pacote aluminizado, fechada, contendo 400 gr, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-369, de 04/09/97.	PCT	508
125	Leite UHT/UAT desnatado; validade mínima de 02 meses e 4 dias a contar da entrega, caixa cartonada e aluminizada contendo 1 litro, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370, de 04/09/97, com registro do SIF.	UND	782
126	Leite UHT/UAT integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%, validade mínima de 02 meses e 4 dias a contar da entrega, caixa cartonada e aluminizada contendo 1 litro, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370, de 04/09/97, com registro do SIF.	UND	8584
127	MAIONESE; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, com reduzido teor de gordura, sem glúten, acondicionada em vidro ou plástico, contendo 500 gramas do produto, validade mínima 04 meses a contar da entrega, hermeticamente fechado, embalada em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486 de 20/10/78).	VD	524
128	MANTEIGA: Creme de leite, cloreto de sódio (sal) e corante natural de urucum INS 160b. 200 gramas.	UND	546
129	MARGARINA cremosa com sal; óleos vegetais líquidos Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 UI de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 4714) e lecitina de soja (INS 322), conservadores sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS	PE	2005

	330) antioxidantes: BHT (INS 321) TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Validade mínima de 5 meses a contar da entrega, em pote plástico, atóxico com no mínimo 500 gramas, embalado em caixa de papelão reforçado, conforme NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78) e portaria 372 de 4 de setembro de 1997, com registro no SIF. Sem adição de glúten.		
130	MARGARINA LIGHT, reduzido em valor lipídico, sem glúten, zero lactose, contendo registro do SIF, pote plástico contendo peso líquido de 500 gr. Validade mínima 3 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	PE	146
131	MASSA ALIMENTÍCIA (macarrão); seca para macarronada, formato ESPAGUETE Nº 08, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, enriquecido com ferro e ácido fólico; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a (resolução RDC 12/01 ANVISA/MS), (resolução 385/99 ANVS) (resolução 12/78 CNNPA/MS) (portaria 74/94 VS/MS), (portaria 540/97 SVS). Embalado em saco plástico contendo 500 gramas.	PCT	395
132	MASSA ALIMENTÍCIA (macarrão); seca para sopa, formato CONCHINHA, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, amido de milho e/ou mandioca, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (decreto 3.029, 16/04/99) e (portaria 593, 25/08/00)ANVISA. Embalado em saco plástico contendo 500 gramas.	PCT	240
133	MASSA DE LASANHA. Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Ovo em pó, Sal, Especiarias, Conservadores: Alcool alimentício, Sorbato de Potássio (INS 202) e Propionato de Cálcio (INS 282), e Realçador de sabor: Glutamato monossódico (INS 621). Pacote de 1 kg	PCT	100
134	MASSA PARA MINI PIZZA semipronta. Ingredientes: farinha de trigo, óleo de soja, sal açúcar, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio, melhorador de farinha alfa amilase e regulador de acidez ácido láctico, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com no mínimo 400 gramas, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	PCT	230
135	MILHO DE CANJICA BRANCA; grupo misturada, subgrupo despelculada, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente com 500 gramas do produto, atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (decreto 12486 de 20/10/78).	PCT	450
136	MILHO DE PIPOCA; grupo duro, classe amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente com 500 gramas do produto, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 33 (decreto 12486 de 20/10/78).	PCT	308
137	MILHO VERDE EM CONSERVA; simples; grãos inteiros; imerso em líquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; condicionado em lata com peso líquido 280 gramas e peso drenado de 170gr, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 31 (decreto 12486 de 20/10/78)	LA	984
138	MILHO VERDE EM CONSERVA; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata de 2 kg, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa	LA	300
139	MISTURA DE TEMPEROS para carnes, legumes e arroz; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em 12 envelopes com 5 gramas cada, com camada externa em plástico atóxico,	PCT	20

	resistente, vedado. Ingredientes: sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico. Não contendo glúten. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto		
140	MISTURA PARA O PREPARO DE MARIA MOLE sabor côco; constituído de gelatina, água e açúcar, sem glúten, apresentação em pó, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em material resistente, vedada hermeticamente, caixinha com 50 gramas, com validade mínima a contar da data da entrega de 10 meses, suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 57 (decreto nº 12486 de 20/10/78).	CX	134
141	MOLHO DE TOMATE; produto preparado com frutas maduras e sãs; sem pele, sem sementes, acrescidos de condimentos; sal, açúcar, cebola, glutamato monossódico; e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações; livre de defeitos de processamento; acondicionado em caixa cartonada, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (decreto 12486 de 20/10/78). Embalado em caixa com 520 gramas.	CX	1120
142	MOLHO DE TOMATE; Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, salsa, aipo e aroma natural de alho. Isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações; livre de defeitos de processamento; acondicionado em caixa cartonada, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; embalado em embalagem própria da marca, tipo sache, pesando entre 340 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (decreto 12486 de 20/10/78).	UND	1000
143	MOSTARDA, embalada contendo cerca de 180g: com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	62
144	NOZES – Noz (Juglans regia) com amêndoa tipo 'light half' ou 'light quarter', sem casca. A amêndoa deve ser da variedade Chandler ou similar, reconhecida pela sua qualidade superior e coloração clara, grãos de alta qualidade, homogênea, sem manchas escuras ou rançosas. Devem ser inteiras ou em metades grandes (no mínimo 70% de metades). Não devem estar esfareladas, fresca, doce e agradável, sem qualquer sabor ou odor rançoso, mofado, terroso, fermentado ou estranho. O teor de umidade não deve ultrapassar 6% (seis por cento) em massa, para garantir a conservação e a qualidade do produto. As nozes devem estar limpas, livres de cascas, fragmentos, pedaços de madeira, pedras, ou qualquer outra matéria estranha. O percentual de nozes partidas ou danificadas não deve ultrapassar 10% (dez por cento), embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, de material atóxico e impermeável, que garantam a integridade e a conservação do produto. As embalagens deverão ser lacradas e ter peso líquido de 1kg. Validade 4 meses após a fabricação.	PCT	20
145	ÓLEO COMESTÍVEL AZEITE DE OLIVA; extravirgem; 1% acidez máxima; isento de ranço e substâncias estranhos; validade mínima 10 meses a contar da entrega; lata ou vidro com 500 ml; embalado em caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78).	LA	469
146	ÓLEO DE SOJA REFINADO; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhos; validade mínima 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ml; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78). Apresentação em lata ou Pet com 900 ml.	LA	2342
147	ORÉGANO; em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 8 gramas, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486 de 20/10/78).	PCT	534
148	PAÇOCA ROLHA TRADICIONAL POTE COM 56UN DE 18G – 1,008KG. INGREDIENTES Amendoim, açúcar cristal e sal, no rótulo da embalagem e deve conter ALÉRGICOS: CONTÉM MENDOIM.NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade: 8 meses a partir da data de fabricação.	PE	92
149	PAÇOCA ROLHA ZERO AÇÚCAR POTE COM 32 UM DE 18G CADA – 576G, Sem a	PE	62

	Paçoquinha Zero mais gostosa dos brasileiros agora é adoçada de forma 100% natural. INGREDIENTES: Amendoim, edulcorantes naturais, maltitol, xilitol, sorbitol e taumatina, e sal. ALÉRGICOS CONTÉM AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade: 06 meses a partir data de fabricação.		
150	PACOTE DE BOMBOM DE 1Kg – Informações sobre alérgenos - Contém: Cereais contendo glúten. INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poli glicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. RECHEIO: cremoso de amendoim e castanha de caju, com a deliciosa crocância da cobertura de chocolate. Em sua versão unitária de 20g,	PCT	215
151	PANETONE; Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes e conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico. Embalagem primária plástico transparente, em polipropileno, atóxica; embalagem secundária em caixas de papelão individuais com ilustração da marca; não deve apresentar ranço e outras características indesejáveis. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a Portaria 263 de 22 de setembro de 2005 que aprova o "Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", e suas alterações posteriores e conforme as Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente. No ato da entrega o produto estará sujeito à verificação conforme os padrões de qualidade determinados pela ANVISA e o Edital. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Panetone de 500g.	UND	5270
152	PÃO DE FORMA, INTEGRAL; embalagem contendo 500 gr. Validade mínima 6 dias a contar da data de entrega do produto.	PCT	650
153	PÃO DE FORMA; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, contendo em média 22 fatias, cortada no sentido vertical; composto de farinha de trigo, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, reforçador, água; fermento biológico, antimofa; embalado em saco de polietileno atóxico, com validade mínima de 06 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o (Dec.3.029, de 16/04/99) e (Port. 593, de 25/08/99). Pacote com 500 gramas. Constando na embalagem dados da empresa, lote, validade, ingredientes, informações nutricionais, identificação do produto e peso líquido. Rotulagem de acordo com a ANVISA.	PCT	3639
154	PÃO DE HAMBÚRGUER, com gergelim. Embalagem primária: sacos plásticos com 4 a 8 unidades de 50 a 60g cada. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade de no mínimo 08 (oito) dias a contar da entrega.	PCT	880
155	PÃO DE HOT DOG. Embalagem primária: sacos plásticos com 4 a 10 unidades de 50 a 60g cada, embaladas individualmente. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade de no mínimo 08 (oito) dias a contar da entrega.	UND	2702
156	PÃO FRANCES; composição mínima da massa: 32 g de farinha de trigo, 0,64 g de sal; 0,32 g de reforçador, 19,2 ml de água, 0,16 g de açúcar; 0,96 g de fermento biológico, 0,32 g de gordura vegetal; pesando no mínimo 40 gramas por unidade, com vida útil de 6 horas; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3029 de 16/04/99 e Portaria 593 de 25/08/99. Validade mínima 1 dia e fabricação na mesma data de entrega do produto.	KG	8230
157	PÃO TIPO BISNAGUINHA. Embalagem primária: sacos plásticos com 300g (cada bisnaguinha deve pesar cerca de 20g). Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade de no mínimo 08 (oito) dias a contar da entrega.	PCT	510
158	PÁPRICA, produto minimamente processado, embalagem 40g - Corante e condimento natural obtido através da desidratação e moagem do pimentão vermelho. Embalagem primária, frasco de vidro, plástico ou sachê contendo 40 gramas do produto. Rótulo deve estar em conformidade com a legislação vigente. Validade mínima de 2 meses a partir da datada entrega.	PCT	10

159	PÉ DE MOÇA - Doce à base de amendoim - Produzido a partir de amendoim torrado, açúcar, leite condensado ou leite em pó, manteiga ou margarina, e glucose de milho, formato quadrado ou retangular, coloração caramelo/marrom claro, com textura macia e homogênea, sabor e aroma característico de amendoim com notas de caramelo e leite, doce e agradável, textura macia, cremosa e maleável, que se desfaz na boca, peso mínimo de 20g (vinte gramas) e máximo de 50g (trinta gramas), conservante (se aplicável, dentro dos limites da legislação vigente), embalado individualmente em material adequado para alimentos (plástico tipo BOPP ou similar), selada hermeticamente para garantir a integridade do produto, protegendo-o da umidade e contaminação externa. As embalagens devem conter informações claras e legíveis, como nome do produto, peso líquido, data de fabricação, número do lote e dados do fabricante. O prazo de validade de 08 meses a partir da data de fabricação. Pote de 600 gramas.	PT	20
160	PÉ DE MOLEQUE CROCANTE PACOTE COM 280G. INGREDIENTES: Amendoim, açúcar e xarope de glicose. ALÉRGICOS CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade 8 meses a partir da data de fabricação.	PCT	105
161	PÉ DE MOLEQUE CROCANTE PACOTE COM 280G. INGREDIENTES: Amendoim, açúcar e xarope de glicose. ALÉRGICOS CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade 8 meses a partir da data de fabricação.	LA	536
162	PESCADO EM CONSERVA, sardinha ao próprio suco; preparados com pescados frescos, limpos e viscerados, apresentação: inteira com espinha; conservado em óleo comestível, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, lata com no mínimo 125 gramas, contendo registro do SIF, embalado em caixa, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-10 (decreto 12486 de 20/10/78).	LA	160
163	PIPOCA DOCE CARAMELIZADA. Pacote com 50g.	UND	4410
164	PIPOCA DOCE CARAMELIZADA. Pct com 100g.	PCT	500
165	PIRULITO PSICODÉLICO COLORIDO tamanho grande (7 cm de diâmetro) sabor tutti frutti, pote com no mínimo 30 pirulitos de 35g embalados individualmente, INGREDIENTES: Açúcar cristal, xarope de glucose, aroma artificial de tutti-frutti e corantes artificiais: vermelho 40 (E-129), amarelo tartrazina (E-102) e azul brilhante (E-133). Contém tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PODE TRAÇOS DE SOJA.	PCT	5
166	PIRULITO; duro recheado com bala mastigável; sabor artificial de framboesa, formato arredondado; composto de açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulantes; umectante, emulsificantes; corantes, aromatizantes e outros ingredientes permitidos; com cor roxa, aroma e sabor artificial de framboesa, textura dura; embalado individualmente com filme ppt metalizado; embalagem secundária plástica devidamente lacrada e atóxica; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 387/99, rdc 265/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; pacote com no mínimo 500 gramas	PCT	1347
167	PIRULITOS EM FORMATO DE CORAÇÃO: cor vermelha e sabor morango. Perfeito para usar em decorações de mesas de festas, compor lembrancinhas de aniversário, tornando tudo mais colorido, com um toque único e especial, Medida aproximadas do pirulito: 3,5cm de diâmetro x 9,7cm de altura total (considerando o cabo), Embalagem de 500g contendo aproximadamente 50 unidades, Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, acidulante ácido cítrico, aromatizante e corante artificial vermelho 40. Não contém glúten. Alérgicos: Pode conter leite e soja.	PCT	20
168	PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA SABOR ABACAXI; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma artificial de abacaxi, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada, pesando 45 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486 de 20/10/78).	UND	422

169	PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA SABOR FRAMBOESA; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma artificial de framboesa, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada, pesando 45 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 79 (decreto 12486 de 20/10/78).	UND	302
170	PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA SABOR LIMÃO; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma artificial de limão, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada, pesando 45 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486 de 20/10/78).	UND	422
171	PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA SABOR MARACUJÁ; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma artificial de limão, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada, pesando 45 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486 de 20/10/78).	UND	50
172	PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA SABOR MORANGO; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma artificial de morango, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada, pesando no mínimo 20 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486 de 20/10/78).	UND	342
173	PÓ PARA SOBREMESA DE GELATINA SABOR UVA; composto de uva, sal, agente tamponante, acidulante, aroma artificial de uva, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada, pesando 45 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486 de 20/10/78).	UND	422
174	POLPA DE ABACAXI, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservantes. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	UND	560
175	POLPA DE AÇAÍ, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservantes. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	UND	100
176	POLPA DE ACEROLA, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservantes. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	UND	680
177	POLPA DE MANGA, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservantes. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	UND	200
178	POLPA DE MARACUJÁ, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservantes. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	UND	680
179	POLPA DE UVA, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservantes. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	UND	100
180	POLVILHO AZEDO; branca; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima 6 meses a contar da data da entrega; isento de sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	700
181	POLVILHO DOCE; branca; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima 6 meses a contar da data da entrega; isento de sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263	KG	830

	de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalado em saco plástico contendo 500 gramas.		
182	PREPARADO PARA CALDO DE CARNE: apresentação em 6 cubos, peso líquido mínimo de 57 gramas. Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, cebola, extrato de carne, salsa, amido modificado, malto dextrina, alecrim, louro, cúrcuma, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, corante caramelo e aromatizantes. Embalagem contendo 6 tabletes. Contém glúten. Validade mínima 03 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	CX	108
183	PREPARADO PARA CALDO DE GALINHA: apresentação em 6 cubos, peso líquido mínimo de 57 gramas. Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, cebola, carne e gordura de galinha, alho, salsa, amido, malto dextrina, pimenta do reino branca, cravo, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, corante caramelo. Embalagem contendo 6 tabletes. Contém glúten. Validade mínima 03 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	CX	108
184	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente outras substâncias permitidas, sabor de abacaxi, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).	ENV	1320
185	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente outras substâncias permitidas, sabor de laranja, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).	ENV	1632
186	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR LIMÃO; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente outras substâncias permitidas, sabor de limão, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).	ENV	762
187	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR MANGA; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente outras substâncias permitidas, sabor de manga, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).	ENV	782
188	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR MARACUJÁ; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente outras substâncias permitidas, sabor de maracujá, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).	ENV	750
189	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiumectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente outras substâncias permitidas, sabor de morango, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).	ENV	750
190	QUEIJO cremoso tipo requeijão. Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, concentrado proteínas de leite, sal, cloreto de cálcio, coalho fermento lácteo, estabilizante citrato de sódio, poli fosfato de sódio e fosfato dissódico, regulador de acidez ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Em embalagem de copo plástico contendo no mínimo 200 gramas. Isento de glúten. Validade mínima 20	FR	1552

	dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, desde que mantidas as condições de refrigeração.		
191	QUEIJO; minas frescal, sem sal; embalado em plástico inviolável, validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA.352 de 04/09/97 e NTA-11(Decreto 12.486 de 20/10/78); e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. 200 gramas.	UND	460
192	QUEIJO; parmesão, ralado; embalado em plástico apropriado, inviolável, com validade mínima de 02 meses e 4 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA. 353 e 357 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78). Contendo 50 gr.	PCT	1010
193	REFRIGERANTE LIGHT GUARANÁ. Água gaseificada, extrato de guaraná, aromatizante (*), acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, edulcorantes: acessulfame de potássio (12mg/100ml) e sucralose(8,2mg/100ml) e corante caramelo IV (*). (*) fornece quantidades não significativas de açúcares não contém glúten. 2 litros.	FR	92
194	REFRIGERANTE sabor GUARANÁ. Contendo; Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo. Embalagem de 2litros. Em sua composição, a cada 200ml conter: 83 calorias; 11mg de sódio; 20gramas de açúcar e 20gramas de carboidratos. Não conter glúten. Acondicionado em embalagem Pet com tampa de rosca, contendo 2 litros.	FR	1112
195	REFRIGERANTE tipo COLA, contendo; contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. Embalagem de 2 litros. A cada 200ml conter aproximadamente 85kcal e 10mg de sódio. Acondicionado em embalagem Pet com tampa de rosca, contendo 2 litros	FR	753
196	REFRIGERANTE; Composto de suco de LARANJA, água gaseificada, açúcar; sendo permitido 2,5% a 3% de suco de laranja; isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data de fabricação; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em garrafa pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 61 (Decreto 12486 de 20/10/78)	FR	753
197	REFRIGERANTE; Composto de suco de LIMÃO, água gaseificada, açúcar; sendo permitido 2,5% a 3% de suco de limão; isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses e 20 dias a contar da data da entrega; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em Pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 61 (Decreto 12486 de 20/10/78).	FR	753
198	SAL REFINADO IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionado em saco de polietileno, 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 RDC nº 28, de 28/03/00).	KG	482
199	SEMENTE DE LINHAÇA, trituração, isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de polietileno pesando no mínimo 150 gramas e suas condições deverão estar de acordo com Portaria MA 65/93 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima 03 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	KG	62
200	SOBREMESA DE MARSHMALLOW com uma camada de wafer e cobertura sabor chocolate. Sobremesa de gelatina com uma camada de wafer e cobertura sabor chocolate. Peso Líquido: 700g. Quantidade: 50 unidades	CX	29
201	SORVETE TIPO PICOLÉ DE FRUTAS SABORES VARIADOS com peso aproximado de 55g por unidade. Validade mínima 03 dias e fabricação não superior a 03 dias da entrega do produto, desde que mantidos as condições de refrigeração.	UND	6820
202	SUCO DE NECTAR DA FRUTA; sabor de laranja; simples; composto liquido com vitaminas açúcar,estabilizante,antioxidante e conservantes; qualidade obtido,pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas; processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; conforme recomendação de embalagem, validade mínima 5 meses a partir da data da entrega,(3 dias após aberto),em refrigeração; acondicionado em caixa cartonada contendo 1 LITRO; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores;	FR	1459

	produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa		
203	SUCO CONCENTRADO, sabor de ABACAXI, sem açúcar. Para ser diluído em água, composto de corante natural, conservante, benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, e outras substâncias permitidas a sua composição. Qualidade obtida da fruta madura e são, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafa pet ou vidro, contendo 500 ml, e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3510/00, resolução RDC 130/02, resolução RDC 360/03 Anvisa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	FR	1109
204	SUCO CONCENTRADO, sabor de LARANJA, sem açúcar. Para ser diluído em água, composto de corante natural, conservante, benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, e outras substâncias permitidas a sua composição. Qualidade obtida da fruta madura e são, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafa pet ou vidro, contendo 500 ml, e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3510/00, resolução RDC 130/02, resolução RDC 360/03 Anvisa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	FR	50
205	SUCO CONCENTRADO; sabor de MARACUJÁ, sem açúcar; para ser diluído em água; composto de corante natural; conservante: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio; e outras substâncias permitidas a sua composição; qualidade obtida da fruta madura e são; processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em garrafa pet, contendo 500 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a dec.3.510/00,res.rdc 130/02,res.rdc 360/03 Anvisa produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa	FR	1236
206	SUCO DE LARANJA INTEGRAL, sem açúcar adicionado, contendo açúcares próprios dos ingredientes. Ingredientes: suco de laranja integral e acidulante ácido cítrico. Sem glúten. Embalagem em frasco de no mínimo 900 ml com tampa roscável. Validade mínima 30 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	FR	970
207	SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA (sabor laranja), simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservante, qualidade obtida pela mistura de no mínimo 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e são, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, acondicionado em caixa cartonada ou tetra pack contendo 200 ml, e suas condições deverão estar de acordo a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Deverá conter canudo.	CX	12610
208	SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA (sabor Maracujá), simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservante, qualidade obtida pela mistura de no mínimo 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e são, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, condicionado em caixa cartonada ou tetra pack contendo 200 ml, e suas condições deverão estar de acordo a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Deverá conter canudo.	UND	2400
209	SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA (sabor uva), simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservante, qualidade obtida pela mistura de no mínimo 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e são, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, condicionado em caixa cartonada ou tetra pack contendo 200	UND	2260

	ml, e suas condições deverão estar de acordo a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Deverá conter canudo.		
210	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ; Suco integral de maracujá, água, suco concentrado de maracujá, acidulante: ácido cítrico, aroma idêntico ao natural, estabilizantes: goma xantana, conservadores: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, corante natural: carmim e antiespumante: polidimetilsiloxano. Sem açúcar; para ser diluído em água; processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em garrafa pet, contendo 500 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a dec.3.510/00,res.rdc 130/02,res.rdc 360/03 Anvisa produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa	FR	180
211	SUCO integral sabores diversos, sem adição de açúcar, 100% natural, sem conservante. Ingrediente: suco de uva integral. Não poderá conter corantes nem conservantes. Não poderá ter adição de açúcar, não poderá ter adição de água. Embalagem primária: embalagem cartonada com 200ml, acompanhada de canudo plástico, deverá constar o número do registro no mapa e ter rotulagem de acordo com legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão com no máximo 30 unidades. Validade mínima de 6 meses.	UND	40
212	SUCO INTEGRAL, 100% natural, sem conservante. Ingredientes: exclusivamente do suco de uva integral ou a soma de mais de uma fruta de forma integral. Sem as adições de: corantes, conservantes, açúcares refinados e também sem adição de água. Embalagem cartonada entre 200ml a 250ml, acompanhada de canudo plástico. Deverá constar o número do registro no mapa e ter rotulagem de acordo com legislação vigente.	FR	10000
213	TETA DE NEGA - SOBREMESA DE MARSHMALLOW com uma camada de wafer e cobertura sabor chocolate. Sobremesa de MERENGUE com uma camada de wafer e cobertura de chocolate. Peso Líquido: 700g. Quantidade: 50 unidades.	CX	30
214	TORRADA LEVEMENTE SALGADA, a base de farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido, com glúten, embalagem aluminizada contendo peso líquido de 15 gr o sachê de porção individual. Validade mínima 30 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	UND	9182
215	TORRADA LEVEMENTE SALGADA, a base de farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido, com glúten, embalagem aluminizada contendo peso líquido no mínimo 140 gr. Validade mínima 30 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	PCT	2938
216	TRIGO DE KIBE, também conhecido como trigoilho ou bulgur, é muito utilizado em pratos da culinária árabe, é um ingrediente versátil e super nutritivo. As fibras trazem também a sensação de saciedade por mais tempo.	KG	52
217	UVA PASSAS – qualidade superior - cor escura, obtidas de uvas-viníferas maduras e sadias, secas ao sol ou por processos artificiais.As passas devem ser uniformes em tamanho médio de 10 a 14 mm e coloração, com poucas variações. Devem apresentar-se limpas, sem a presença de areia, terra, pedaços de madeira, ou qualquer outra matéria estranha. Não devem estar aglomeradas. Sabor doce e agradável, sem odor rançoso, fermentado ou mofado. O teor de umidade não deve ultrapassar 18% (dezoito por cento) em massa, para garantir a conservação e a qualidade do produto. Integridade: As passas devem estar inteiras, com no máximo 5% (cinco por cento) de frutos partidos ou danificados. Acondicionadas em embalagens atóxicas e impermeáveis, que garantam a integridade e a conservação do produto. As embalagens deverão ser lacradas e ter peso líquido de 500g. Validade de 12 meses após a fabricação.	PCT	20
218	VINAGRE DE ALCÓOL, resultante de fermentado, acético de álcool hidratado, água e conservantes INS 224, acidez 4,0%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de minerais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486 de 20/10/78). Validade mínima 02 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Frasco contendo 750ml.	FR	496

219	VINAGRE DE MAÇA - Orgânico, fermentação natural da fruta, não pasteurizado, não filtrado. Deve conter a "mãe do vinagre" (película gelatinosa de bactérias e leveduras). Ingredientes: 100% suco de maçã orgânica. Não pode conter aditivos químicos, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais, Mínimo de 4% de acidez acética. Frascos de vidro ou PET de grau alimentício, atóxicos, com capacidade de 500 ml. A embalagem deve ser resistente, estar em perfeitas condições, lacrada e com rótulo contendo todas as informações obrigatórias por eli (validade, lote, informações nutricionais. etc.). Validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega.	FR	10
-----	--	----	----

6.2 Segue planilha com o quantitativo consolidado de todos os setores da Prefeitura de Cajati : [LEVANTAMENTO GENEROS ALIMENTICIOS 2025/2026](#)

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

7.1 Conforme dispõe o Art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado o levantamento de mercado com o objetivo de identificar a viabilidade técnica e econômica da contratação.

7.2 Não foram identificadas situações específicas ou de complexidade técnica que justificassem a adoção de outra abordagem para o atendimento da demanda. A solução mais adequada consiste na contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com as especificações exigidas pela Secretaria de Saúde e demais Secretarias do Município.

7.3 Considerando a ampla diversidade de fabricantes, marcas, modelos e empresas fornecedoras disponíveis no mercado, a escolha pauta-se nas especificações básicas necessárias para o atendimento da Administração e no menor preço ofertado, garantindo economicidade e competitividade entre as licitantes. Ressalta-se que não há outra solução no mercado que atenda satisfatoriamente à demanda, visto que a locação desses produtos não é prática comum e a produção direta pelo município é inviável sob os aspectos logístico, técnico e econômico.

7.4 Dessa forma, a estratégia definida mostra-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa, assegurando à Administração Pública uma boa relação entre custo, qualidade e eficiência na prestação do serviço, além de garantir a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios essenciais ao funcionamento das atividades públicas.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VI):

8.1 De acordo com o levantamento de mercado, o valor estimado para a contratação é de **R\$ 1.414.752,25** (um milhão, quatrocentos e quatorze mil, setecentos e cinquenta e dois reais e vinte e cinco centavos), conforme demonstrado na planilha constante no item 6.2 deste Estudo.

8.2 O preço estimado foi definido com base em pesquisas realizadas em sites especializados, bem como em consulta à Ata de Registro de Preços deste Município, decorrente do Pregão Eletrônico nº 102/2024 – Processo Administrativo nº 906/2024, conforme detalhado no Anexo I.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc. VII):

9.1 A solução mais adequada para atender às necessidades da Administração é a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP).

9.2 A contratação terá como objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados a suprir as demandas de todas as Secretarias do Município de Cajati/SP, garantindo o abastecimento contínuo e adequado para o pleno funcionamento das atividades administrativas e assistenciais.

9.3 Os produtos deverão obrigatoriamente atender às especificações técnicas descritas na coluna “Descrição” da tabela constante no tópico 6 do presente ETP – “Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas”, ficando sujeito à rejeição todo item que não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos.

9.4 Essa solução garante maior economicidade, padronização na aquisição, eficiência logística e segurança no atendimento das demandas públicas, em consonância com o disposto no Art. 18, § 1º, inciso VII da Lei nº 14.133/2021.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

10.1. A Lei nº 14.133/2021 estabelece, em seu artigo 40, inciso V, alínea "b", como princípio, entre outros, o do parcelamento, “quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso”.

10.2. O fracionamento em itens é a regra geral das contratações públicas sempre que assim for tecnicamente viável, a fim de aumentar a competitividade pela ampla participação de licitantes.

10.3. O parcelamento da solução de aquisição de gêneros alimentícios para a Prefeitura Municipal de Cajati/SP é uma medida estratégica baseada em alguns pontos relevantes.

10.4. Primeiramente, o parcelamento permite uma melhor gestão financeira dos recursos públicos, distribuindo os custos ao longo do tempo e evitando impactos significativos no orçamento municipal em um único exercício financeiro.

10.5. A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

10.6. Além disso, o parcelamento possibilita uma melhor negociação com os fornecedores, podendo resultar em condições mais vantajosas de pagamento, como descontos por volume ou prazos estendidos.

10.7. Outro aspecto a considerar é a possibilidade de ajustar os volumes de aquisição de acordo com as necessidades sazonais ou emergenciais, garantindo uma resposta flexível às demandas da Administração Pública.

10.8. Cumpre destacar que o parcelamento adotado nesta contratação está diretamente relacionado à utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), o qual permite maior flexibilidade na gestão das aquisições, possibilitando atender às demandas de forma gradativa, conforme a necessidade de cada Secretaria, e promovendo maior economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos.

10.9. Portanto, em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação e com o objetivo de otimizar a utilização dos recursos disponíveis, mitigar os impactos financeiros e garantir uma gestão eficiente dos gêneros alimentícios, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, inc. IX):

11.1 A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios tem como resultado pretendido garantir o atendimento contínuo, regular e de qualidade às demandas de todas as Secretarias do Município, assegurando a execução das atividades administrativas e operacionais que dependem do consumo desses produtos.

11.2 Com a medida, espera-se assegurar a padronização do fornecimento, o cumprimento de requisitos de qualidade e segurança alimentar, bem como a otimização do processo de

aquisição, reduzindo riscos de desabastecimento e de aquisições emergenciais a preços menos vantajosos.

11.3 O resultado almejado é a manutenção de um estoque adequado de gêneros alimentícios, capaz de atender a todas as unidades de forma planejada e eficiente, garantindo melhores condições de gestão de recursos públicos e maior previsibilidade orçamentária.

11.4 Além disso, a centralização e formalização da contratação possibilitarão maior controle e fiscalização, ampliando a transparência do processo e a eficiência no atendimento das necessidades das Secretarias Municipais.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

12.1 Para a celebração do contrato não serão necessárias a adoção de providências prévias, tendo em vista que o espaço físico existente já comporta os serviços a adquirir e, no que se refere à fiscalização de contratos, os servidores já possuem qualificação para recebimento, conferência e atesto, não sendo o objeto atual específico a ponto de exigir capacitação diferenciada.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, inc. XI):

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

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

14.1 Dada à natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental.

15. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 18, § 1º, inc. XIII):

15.1. Os estudos preliminares indicam que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos. Diante do exposto,

esta equipe administrativa declara ser viável a contratação da solução pretendida, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15.2. Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão Eletrônico e julgamento por Menor Preço para atender às solicitações dos diversos setores da municipalidade.

15.3. Mostra-se viável tecnicamente e necessária, mediante a aprovação da Secretaria Requisitante. Diante de todos os elementos expostos no presente Estudo Técnico Preliminar deferimos a viabilidade técnica da aquisição aqui proposta.

Cajati, 04 de setembro de 2025.

BRUNA MORELLI RODRIGUES PEREIRA

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

RODRIGO RICARDO PEREIRA BOTARO

GABINETE DO PREFEITO



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7EF8-1E99-FB95-0D51

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



BRUNA MORELLI RODRIGUES PEREIRA (CPF 427.XXX.XXX-74) em 18/09/2025 15:41:11 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



RODRIGO RICARDO PEREIRA BOTARO (CPF 439.XXX.XXX-80) em 22/09/2025 08:16:57 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7EF8-1E99-FB95-0D51>