

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o registro de preço para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados à merenda escolar, uma vez que se necessita de um novo processo licitatório para a celebração de novos contratos. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Bom Sucesso do Sul-Pr, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, número 34.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O licitante deverá garantir a entrega dos Gêneros Alimentícios necessários para atender às demandas do Departamento Municipal de Educação, conforme as condições, quantidades, exigências e estimativas que serão detalhadas neste instrumento, bem como no Termo de Referência e seus apêndices (anexos).

O contratado assumirá a total responsabilidade por todas as providências e obrigações previstas na legislação pertinente, especialmente no que se refere à qualidade e especificação dos produtos entregues, devendo assegurar que os gêneros alimentícios atendam a todas as normas legais e regulamentações aplicáveis.

O contratado deverá realizar o fornecimento dos gêneros alimentícios diretamente, não podendo transferir a responsabilidade sobre a entrega ou execução do objeto contratado para qualquer outra empresa ou instituição, de qualquer natureza.

Os produtos fornecidos devem ser produzidos em conformidade com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, e apresentar alta qualidade e excelente aceitação no mercado. Os itens fornecidos deverão ter garantia contra não conformidades de fabricação, a partir do recebimento definitivo, sendo de responsabilidade exclusiva do contratado a resolução de eventuais problemas, incluindo os custos de transporte, tanto para o retorno dos produtos defeituosos à contratante quanto para a devolução dos mesmos em conformidade.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos solicitados, esclarecendo quaisquer dúvidas sobre as características dos gêneros alimentícios fornecidos.

O contratado será responsável por todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas ao fornecimento dos gêneros alimentícios, não havendo qualquer ônus para a municipalidade.

Em caso de falhas verificadas no fornecimento, o contratado deverá corrigir as não conformidades às suas próprias custas, especialmente quando o objeto fornecido estiver em desacordo com as condições acordadas neste contrato.

O contratado deverá também atentar para os impactos ambientais, sociais e econômicos relacionados ao processo produtivo, conforme as legislações, normas e resoluções que regem a produção sustentável. As empresas fornecedoras deverão adotar práticas que mitiguem os impactos da produção industrial, considerando desde o uso de materiais renováveis ou não renováveis, até as etapas de fabricação, logística, uso, manutenção, reutilização, reciclagem e disposição final.

A aquisição dos gêneros alimentícios deve considerar o impacto ambiental, social e econômico de todas as fases do ciclo de vida do produto, incluindo a produção e a cadeia de abastecimento, com a devida capacidade do fornecedor de mitigar esses impactos ao longo de toda a cadeia

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Item	Descrição do item	Und.	Qtde.
01	PANIFICADOS Bolo de cenoura sem recheio e sem cobertura macio, de coloração alaranjada característica, elaborado com cenoura fresca, farinha de trigo ou equivalente, ovos, óleo vegetal e açúcar, apresentando sabor suave e adocicado natural, textura fofa e homogênea, sem presença de grumos, umidade excessiva, mofo ou odor estranho. Características mínimas exigidas: Elaborado com cenoura in natura como ingrediente principal; Textura macia e uniforme; Sabor característico, sem gosto artificial; sem gorduras trans; preferencialmente sem corantes artificiais; produzido em ambiente regularizado pela vigilância sanitária; Embalagem atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada; com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante. Validade mínima de 5 dias após a data da entrega. Embalagem de 500g. AMOSTRA.	UND	150
02	PANIFICADOS Bolo de fubá sem recheio e sem cobertura, macio, de coloração amarelo-dourada característica, elaborado com fubá de milho de boa qualidade, ovos, óleo vegetal ou manteiga, açúcar e demais ingredientes	UND	150

	permitidos, apresentando textura fofa e homogênea, sabor suave e característico, sem presença de grumos, umidade excessiva, mofo ou odor estranho. Características mínimas exigidas: Elaborado com fubá de milho como ingrediente principal; Textura macia e uniforme; Sabor típico, sem gosto artificial; sem gorduras trans; preferencialmente sem corantes artificiais; produzido em local regularizado pela vigilância sanitária. Validade mínima de 5 dias após a data da entrega. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada; com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante. Embalagem de 500g. AMOSTRA.		
03	PANIFICADOS Broa de milho contendo ovos, sal, gordura, água, farinha de milho, farinha de trigo, fermento químico, deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca. Embalagem plástica transparente de 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente. AMOSTRA.	UND	350
04	PANIFICADOS Cuca tradicional sem recheio com farofa: deve ser produzida com produtos de primeira qualidade, não deve apresentar bolor, mofo, sujidades ou qualquer coisa imprópria para o consumo. Deve ser produzido no máximo com um dia de antecedência ao consumo. Deve ser embalada em plástico filme transparente e conter o ticket com peso e data de embalagem. Unidades de 500g. AMOSTRA.	UND	150
05	PANIFICADOS Farinha de rosca: Produto obtido por ingredientes sadios, devidamente limpos, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Embalagem 500g.	UND	50
06	PANIFICADOS Mini pão francês: unidade de 25g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	KG	200

07	PANIFICADOS Mini pão francês integral: unidade de 25g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo integral em pelo menos 80% da massa. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	KG	50
08	PANIFICADOS Mini pizza pronta. Recheio queijo muçarela com presunto, em unidades com 15 cm de diâmetro. Massa constituída de farinha de trigo, óleo, fermento biológico e demais ingredientes pertinentes a receita, ingredientes de primeira qualidade, a massa deve estar em ponto correto de cozimento. Deve ser produzido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Recheio deve conter: molho de tomate, queijo muçarela e presunto ralado, milho, orégano e tomate. AMOSTRA.	UND	700
09	PANIFICADOS Pão francês: unidade de em média 50 a 70g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	KG	800
10	PANIFICADOS Pão francês integral: unidades de 50 a 70g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo integral. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	KG	100
11	PANIFICADOS Pão de leite fatiado: Embalagem com 500 gr - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e	UND	350

	ácido fólico. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega. AMOSTRA.		
12	PANIFICADOS Pão tipo bisnaguinha de leite - unidade de 50g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não é permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. AMOSTRA.	KG	300
13	PANIFICADOS Pão tipo bisnaguinha sem glúten e lactose - macio, de formato pequeno e uniforme, elaborado com ingredientes isentos de glúten e lactose. Deve apresentar coloração característica, miolo macio, casca fina, sabor suave e agradável, sem odor estranho, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos exigidos: Isento de glúten, conforme Lei nº 10.674/2003; Isento de lactose ou com teor zero declarado em rotulagem; Produzido com farinhas e féculas naturalmente sem glúten (ex: arroz, milho, mandioca, batata, polvilho, etc.); Sem gorduras trans; Preferencialmente com baixo teor de conservantes artificiais; embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra; Com identificação clara de: Nome do produto; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Indicações obrigatórias: "NÃO CONTÉM GLÚTEN" e "ZERO LACTOSE". Com peso mínimo de 150g por embalagem. AMOSTRA.	UN	100
14	Açafrão em pó: de primeira linha, embalagem de 50g, aglomerado filamentoso constituído por estigmas florais secos e croccus sativus, acompanhados ou não dos estiletes. Deve apresentar aspecto aglomerado filamentoso em pó homogêneo, cor pardo avermelhada, cheiro: forte, agradável e característico e sabor acre e levemente picante. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes.	UND	100

15	Açúcar cristal branco , de origem vegetal (cana-de-açúcar), constituído por cristais homogêneos, secos e soltos, de coloração clara característica, isento de impurezas, sujidades, insetos, grumos endurecidos, fermentação ou umidade excessiva. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido exclusivamente da cana-de-açúcar; Cristais uniformes, soltos e bem definidos; Cor branca a levemente amarelada, própria do produto; Isento de odores estranhos e sabores anormais; Livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem primária resistente, atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: Nome do produto; Peso líquido; Ingredientes; Data de fabricação e validade; Número do lote; Dados do fabricante; Informação nutricional. AMOSTRA	UND	180
16	Açúcar de baunilha : açúcar aromatizado com sabor baunilha. Embalagem fechada, contendo 100 g, com data de validade no mínimo de 6 meses do dia da entrega. Sugestão de marca: Apti, Incas.	UND	50
17	Açúcar mascavo : açúcar mascavo obtido da concentração do caldo de cana ao natural. A variação de cor deve ser (do dourado ao marrom-escuro). Pacotes de 1 kg, data de fabricação e prazo de validade de acordo com Rdc nº 360/03 - Anvisa. Sugestão de marca: União, Mãe terra.	UND	20
18	Adoçante : adoçante líquido dietético à BASE DE STEVIA. Ingredientes: água, edulcorante, glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. Produto 100% natural. Embalagem de 80 ml. Sugestão de marca: Lowçucar, Jasmine. AMOSTRA.	UND	5
19	Alecrim seco : acondicionado em embalagem reforçada e apropriada para o produto, contendo rótulo com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, fórmula e procedência em pacotes com 10 gramas. Sugestão de marca: Incas, Apti.	UND	30
20	Ameixa preta seca sem caroço , obtida a partir de frutos maduros da ameixeira (<i>Prunus domestica</i>), submetidos a processo adequado de desidratação, apresentando coloração escura característica, textura macia e sabor adocicado natural. Produto destinado ao consumo humano e adequado para utilização na alimentação escolar. Ingredientes: Ameixa preta seca. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, corantes, aromatizantes artificiais</i>	UND	50

	<i>ou conservantes artificiais.</i> Características sensoriais: Cor: roxa escura a preta, uniforme; Odor: característico da fruta, isento de odores estranhos; Sabor: adocicado natural, próprio da fruta; Textura: macia, podendo ser levemente firme; Aspecto: frutos íntegros ou cortados, limpos, isentos de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Embalagem 100g. AMOSTRA.		
21	Amendoim cru: vermelho, com pele; constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 500 g. Sugestão de marca: Yoki, Beija Flor.	UND	30
22	Amido de milho: Produto em pó, branco, obtido do grão de milho, isento de impurezas e aditivos. Acondicionado em embalagem apropriada de 500g, com rótulo contendo número de lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Sugestão de marca: Maisena, Yoki.	UND	80
23	Arroz integral: limpo, seco, com grãos inteiros e de boa qualidade, livre de impurezas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada de 1kg, que preserve suas propriedades, e rotulado com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e informações sobre a procedência. Sugestão de marca: Urbano, Tio João. AMOSTRA.	UND	20
24	Arroz parboilizado tipo 1: beneficiado, de grãos longos e uniformes, submetido ao processo hidrotérmico (parboilização), que preserva parte dos nutrientes do grão, apresentando coloração amarelada característica, íntegro, limpo, seco e solto, isento de impurezas, insetos, fragmentos de casca, grãos mofados, quebrados em excesso ou com odor estranho. Requisitos mínimos de qualidade: Grãos longos, uniformes e bem beneficiados; Coloração amarelada típica do arroz parboilizado; Baixo percentual de grãos quebrados (conforme padrão legal); Isento de matérias estranhas, sujidades e pragas; Sem odor estranho ou sinais de umidade; Em conformidade com padrões do MAPA/ANVISA. Embalagem primária resistente, atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, tipo/classe, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante Sugestão de marca: Rampinelli, Tio João. AMOSTRA.	UND	350

25	Aveia em flocos finos – fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 500g original do fabricante, completamente integra, limpa e intacta. Deve conter a informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Sugestão de marca: Yoki, Jasmine. AMOSTRA.	UND	80
26	Azeite de oliva - extra virgem, obtido exclusivamente de azeitonas por processos mecânicos, sem adição de outros óleos vegetais, apresentando coloração variando do amarelo-dourado ao verde-esverdeado, aroma característico e sabor suave a frutado, isento de ranço, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido exclusivamente de azeitonas (<i>Olea europaea</i>); Sem mistura com outros óleos vegetais; Acidez máxima conforme categoria declarada em rótulo (preferencialmente $\leq 0,8\%$ para extra virgem); Isento de partículas sólidas, ranço ou fermentação; Em conformidade com normas do MAPA/ANVISA; Embalagem primária resistente, preferencialmente em vidro escuro ou material que proteja da luz; Lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: Nome do produto e categoria (extra virgem, virgem, etc.); Ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Lote; Origem/fabricante; Embalagem com 500ml. Sugestões de marca: Gallo, Andorinha. AMOSTRA.	UND	40
27	Biscoito de arroz elaborado à base de arroz, obtido por processo de extrusão ou cocção, com formato regular, textura crocante e sabor suave característico do arroz. Produto destinado ao consumo humano, adequado para alimentação escolar. Ingredientes: Arroz (ou farinha de arroz). <i>Não conter glúten. Não conter gordura trans. Não conter corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais ou realçadores de sabor.</i> Características sensoriais: Cor: branca a levemente amarelada, uniforme; Odor: característico, isento de odores estranhos; Sabor: suave, próprio do produto; Textura: crocante, sem umidade excessiva; Características físico-químicas e microbiológicas: Deverão atender aos padrões estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA. Embalagem: primária íntegra, atóxica, resistente e apropriada para contato com alimentos, contendo identificação do produto, marca, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, informações	UND	100

	nutricionais e identificação do fabricante conforme legislação vigente. Embalagem 150g. Sugestões de marca: Camil. AMOSTRA.		
28	Biscoito doce tipo Maisena: elaborado à base de amido de milho, com sabor suave, textura leve e crocante, de coloração uniforme, característico do produto, sem presença de corpos estranhos, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano, devendo atender às normas sanitárias vigentes, com composição adequada e aceitabilidade ao público escolar. Características mínimas exigidas: Elaborado predominantemente com amido de milho (Maizena ou equivalente); Sabor adocicado suave, sem amargor; Textura crocante e delicada; Sem gorduras trans; Com registro nos órgãos competentes (ANVISA ou MAPA, conforme aplicável). Embalagem: Embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra, Com identificação de: nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Peso líquido entre 400 g ou 500 g.	UND	60
29	Biscoito doce glúten e à lactose, do tipo rosquinha: elaborado com ingredientes isentos de trigo, centeio, cevada, aveia e derivados lácteos, garantindo segurança alimentar para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar textura crocante, sabor suave e agradável ao público infantil, sem aditivos artificiais em excesso, sem odor estranho, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Isento de glúten (Lei nº 10.674/2003); Isento de lactose (ou com teor zero conforme rotulagem); Baixo teor de gorduras saturadas e ausência de gorduras trans; Preferencialmente sem corantes artificiais e aromatizantes artificiais; Ingredientes principais à base de cereais e tubérculos naturalmente sem glúten (arroz, milho, mandioca, polvilho, féculas). Embalagem: individual, atóxica, lacrada, resistente, peso mínimo 140g Com identificação clara de: Denominação do produto; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Indicação "NÃO CONTÉM GLÚTEN" e "ZERO LACTOSE". AMOSTRA.	UND	50
30	Biscoito salgado integral tipo cream cracker. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas	UND	20

	e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados de 370g a 400g, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Sugestões de marca: Isabela, Parati. AMOSTRA.		
31	Biscoito salgado: tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro. Embalagem de 370g a 400g. Sugestões de marca: Isabela, Parati.	UND	30
32	Biscoito salgado sem glúten e à lactose, do tipo cracker: elaborado com ingredientes isentos de trigo, centeio, cevada, aveia e derivados lácteos, garantindo segurança alimentar para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar textura crocante, sabor suave e agradável ao público infantil, sem aditivos artificiais em excesso, sem odor estranho, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Isento de glúten (Lei nº 10.674/2003); Isento de lactose (ou com teor zero conforme rotulagem); Baixo teor de gorduras saturadas e ausência de gorduras trans; Preferencialmente sem corantes artificiais e aromatizantes artificiais; Ingredientes principais à base de cereais e tubérculos naturalmente sem glúten (arroz, milho, mandioca, polvilho, féculas). Embalagem: individual, atóxica, lacrada, resistente, peso mínimo 140g Com identificação clara de: Denominação do produto; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Indicação "NÃO CONTÉM GLÚTEN" e "ZERO LACTOSE". AMOSTRA.	UND	50
33	Cacau em pó 100% - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 150 a 200 g. Produto com no	UND	80

	mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Dr. Oetker, Nestle, Garoto. AMOSTRA.		
34	Cacau em pó 50% - Produto solúvel composto de puro (50%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 150 a 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Dr. Oetker, Nestle, Garoto. AMOSTRA.	UND	120
35	Café solúvel em pó fino: acondicionado em recipiente de vidro ou lata, obtido a partir da extração e posterior desidratação do café torrado e moído, apresentando-se em pó fino, de coloração marrom característica, aroma intenso e sabor típico de café, isento de impurezas, grumos endurecidos, umidade excessiva ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Produzido exclusivamente a partir de café (<i>Coffea</i> spp.), sem adição de outros ingredientes; Solubilidade rápida em água quente; Aroma e sabor característicos; Isento de substâncias estranhas, ranço ou fermentação; Em conformidade com padrões do MAPA/ANVISA; Embalagem primária hermeticamente fechada, resistente, atóxica e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante e informações nutricionais. Sugestão de marca: Nescafé, Iguagú. AMOSTRA.	UND	350
36	Canela em pó: produto de primeira qualidade, pó fino, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem tipo frasco, com tampa dosadora, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Pote de 35g. Sugestão de marca: Incas.	UND	20
37	Canela em rama: Produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou	UND	80

	mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Embalagem de 10g. Sugestão de marca: Incas.		
38	Chá em sachês individuais, elaborado a partir de folhas, flores, frutos ou ervas desidratadas de origem vegetal, selecionadas e devidamente processadas, acondicionadas em filtros próprios para infusão, apresentando aroma característico, coloração natural e sabor típico da planta utilizada, isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Composto exclusivamente por partes vegetais próprias para infusão (camomila, erva-doce, hortelã, chá-mate). Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor característicos da erva declarada; Isento de corantes artificiais, açúcares ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa; Embalagem primária e secundária íntegras, atóxicas e lacradas; Com identificação de: nome do produto, tipo de chá/erva, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, fabricante e modo de preparo. Caixas com 10 sachês. Sugestão de marca: Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.	UND	150
39	Chá de frutas em sachês individuais, nos sabores frutas vermelhas ou frutas cítricas elaborado a partir de mistura de frutas desidratadas e/ou partes vegetais naturais, como hibisco, maçã, morango, framboesa, amora ou similares, próprias para infusão, apresentando coloração avermelhada característica após o preparo, aroma frutado agradável e sabor suave levemente ácido, sem amargor excessivo. Produto isento de impurezas, mofo, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Composto por frutas e vegetais desidratados próprios para infusão; Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor naturais característicos das frutas; Preferencialmente sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagens: Sachês individuais acondicionados em caixa com envelope protetor; Embalagem atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, modo de preparo, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante. Caixas com 10 sachês. Sugestão de marca: Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.	UND	100

40	Chá mate com frutas em sachês individuais, elaborado a partir da mistura de folhas secas de erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>) com frutas desidratadas naturais, como maçã, frutas vermelhas, pêssago, limão, abacaxi ou similares, próprias para infusão, apresentando coloração característica após o preparo, aroma frutado agradável e sabor suave, equilibrado entre o mate e as frutas, sem amargor excessivo. Produto isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; Requisitos mínimos de qualidade: Composto por erva-mate natural e frutas desidratadas próprias para infusão; Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor naturais característicos; Preferencialmente sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa protetora com 25 unidades; embalagem atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, modo de preparo, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante. Sugestão de marca: Mate Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.	UND	100
41	Coco ralado: desidratado sem açúcar, flocos grandes. Pacotes de 100gr. o produto deve ser obtido do endosperma do fruto do coqueiro (<i>cocos nucifera</i> L.), através de processo tecnológico adequado, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Aspecto, cor, odor e sabor característicos, umidade max.de 4% e acidez mx de 4,5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc nº83 de 15/09/2000 Anvisa/ms. Sugestão de marcas: Sococo, Apti.	UND	30
42	Colorau em pó: obtido a partir de sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i>) moídas ou extrato natural desidratado, apresentando coloração vermelho-alaranjada intensa característica, textura fina e homogênea, aroma suave típico do produto e sabor levemente terroso, isento de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, grumos endurecidos, mofo ou sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano como condimento natural. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido predominantemente de urucum natural; Pó fino, seco e homogêneo; Coloração viva e uniforme; Isento de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Preferencialmente sem adição excessiva de corantes artificiais; Em conformidade com legislação	UND	70

	da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante e informações nutricionais (quando aplicável) Embalagem de polietileno de 500gr. Sugestão de marcas: Apti, Incas. AMOSTRA.		
43	Cominho em pó especiaria obtida a partir das folhas secas e/ou frescas da planta, de aroma intenso e característico, amplamente utilizado como condimento alimentar. Características sensoriais: Cor característica da espécie; Odor: aromático, intenso e característico; Sabor: levemente picante, próprio do cominho; Embalagem primária íntegra, 50g a 60g. Sugestão de marca: Kitano.	UND	20
44	Cravo da Índia: embalagem plástica de 50g e o botão floral maduro e dessecado. Deve apresentar aspecto de botão floral maduro e dessecado, cor pardo-negra, cheiro: fortemente aromático e característico e sabor pungente e característico. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Marca sugerida: Incas.	UND	40
45	Creme de leite: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Embalagem 200g. Sugestão de marca: Piracanjuba, Nestle, Frimesa. AMOSTRA.	UND	350
46	Creme de leite sem lactose: Produto obtido a partir do creme de leite, submetido a tratamento térmico UHT, com adição de enzima lactase para hidrólise da lactose, tornando-o adequado para pessoas com intolerância à lactose. Deve apresentar teor mínimo de gordura conforme legislação vigente para creme de leite. Embalagem cartonada do tipo longa vida 200g. Sugestão de marca: Piracanjuba, Nestle, Frimesa. AMOSTRA.	UND	100
47	Doce de frutas elaborado a partir de polpa ou pedaços de frutas naturais selecionadas, cozidas com adição de açúcar em quantidade controlada, apresentando consistência cremosa ou levemente pastosa, coloração característica da fruta utilizada, sabor doce equilibrado e aroma natural, sem	UND	50

	presença de mofo, fermentação, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com frutas naturais como ingrediente principal; Sabor característico da fruta declarada (goiaba, banana, maçã, abacaxi, morango, uva); Consistência homogênea, sem separação excessiva de líquido; Preferencialmente sem corantes artificiais e sem aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, fruta utilizada, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e fabricante. Embalagem de no mínimo 400g. Sugestão de marca: Piá, Ritter. AMOSTRA.		
48	Doce de frutas sem açúcar elaborado a partir de polpa ou pedaços de frutas naturais selecionadas, cozidas sem adição de açúcar, apresentando consistência cremosa ou levemente pastosa, coloração característica da fruta utilizada, sabor doce equilibrado e aroma natural, sem presença de mofo, fermentação, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com frutas naturais como ingrediente principal; Sabor característico da fruta declarada (goiaba, banana, maçã, abacaxi, morango, uva); Consistência homogênea, sem separação excessiva de líquido; Preferencialmente sem corantes artificiais e sem aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, fruta utilizada, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e fabricante. Embalagem de no mínimo 200g. Sugestão de marca: Ritter. AMOSTRA.	UND	30
49	Essência de baunilha: embalagem de 30 ml contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. Sugestão de marcas: Fleischmann, DR Oetker.	UND	40
50	Ervas finas secas: Ervas de uso culinário desidratadas, sem adição de conservantes, glutamato monossódico ou corantes artificiais. No mínimo 5 ingredientes. Embalagem de 500g. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes.	UND	30

51	Farinha de milho amarelo, tipo biju. Produto alimentício obtido pela moagem ou flocagem do milho, com granulação média a grossa, de cor amarela e textura leve. Composto por milho integral, sem aditivos ou conservantes. Embalagem em pacotes plásticos com 1 kg. Validade mínima de 01 ano após a data de fabricação. Sugestão de marcas: Zaeli, Yoki.	UND	40
52	Farinha de mandioca torrada: Farinha de mandioca, torrada, fina, seca, tipo 1, isenta de sujidades, embalagem contendo 1 Kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade. Sugestão de marca: Pinduca, Sinhá.	UND	50
53	Farinha de trigo: tipo I especial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, obtida a partir de grãos de trigo, são, limpos e em perfeito estado de conservação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionada em embalagem de 5 kg. Sugestão de marca: Anaconda, Dona Benta, Martelli. AMOSTRA.	UND	140
54	Farinha de trigo integral: tipo I especial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, obtida a partir de grãos de trigo, são, limpos e em perfeito estado de conservação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionada em embalagem de 1 kg. Sugestão de marca: Anaconda, Dona Benta, Martelli. AMOSTRA.	UND	20
55	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. Produto da última safra. Embalados em pacotes de 1	UND	250

	kg em polietileno transparente, atóxico e resistente. Máximo de impurezas: 0,5%; umidade máxima: 15%. Valores nutricionais aproximados por 100g: 60g de carboidratos, 21g de proteínas e 1g de lipídios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve conter data de fabricação e validade. Certificado de classificação de grãos pelo Ministério da Agricultura obrigatório. Sugestões de marca: Urbano, Rei da Mesa. AMOSTRA.		
56	Fermento em pó químico - produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. - Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega. Sugestão de marca: Royal, Apti. AMOSTRA.	UND	120
57	Fubá: de cor amarela, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: fubá amarelo, ferro e ácido fólico. Embalagens de polietileno transparente de 1 kg. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Yoki, Sinhá. AMOSTRA.	UND	180
58	Granola sem açúcar adicionado , à base de cereais integrais, composto por flocos de aveia, cereais integrais e sementes, sem adição de açúcar, mel, melaço, glucose, frutose ou quaisquer outros adoçantes calóricos ou artificiais. Deve apresentar sabor e aroma característicos dos ingredientes naturais, textura crocante, coloração uniforme e ausência de odores estranhos, sujidades, insetos ou matérias estranhas. O produto deve ser isento de conservantes artificiais, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, adequada ao contato com alimentos, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente (ANVISA). Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g. AMOSTRA.	UND	60

59	Leite de coco: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem de 200ml atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Sugestão de marcas: Sococo, Ducoco.	UND	50
60	Leite em pó integral obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, desidratado por processo tecnológico adequado, apresentando aspecto homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, próprio para consumo humano e destinado à alimentação escolar. Ingredientes: leite integral. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes, espessantes ou qualquer outro ingrediente.</i> Características sensoriais; cor: branca a levemente amarelada; Odor: característico do leite, isento de odores estranhos; Sabor: próprio do leite, sem sabores estranhos; Aspecto: pó fino, seco, homogêneo, isento de grumos, sujidades ou matérias estranhas; Características físico-químicas e microbiológicas: Deverão atender integralmente aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente da ANVISA e do MAPA. Embalagem LATA, contendo no mínimo 380g. Sugestão de amostra: Nestle, Piracanjuba. AMOSTRA.	UND	50
61	Leite em pó integral sem lactose, obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, submetido a processo tecnológico de hidrólise da lactose por meio da adição da enzima lactase, seguido de desidratação. Apresenta aspecto homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos do leite, sendo destinado ao consumo humano e à alimentação escolar. Ingredientes: Leite integral e enzima lactase. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes ou espessantes.</i> Embalagem LATA, contendo no mínimo 380g. Sugestão de amostra: Nestle, Piracanjuba. AMOSTRA.	UND	20
62	Lentilha: tipo 1, grãos provenientes da espécie Lens Esculenta, Moench. Deve ter no máximo 14 % de umidade, 0,5 % de matérias estranhas e impurezas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Pacote com 500 g. Sugestão de marca: Yoki.	UND	80

63	Louro seco: acondicionado em embalagem reforçada e apropriada para o produto, contendo rótulo com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, fórmula e procedência em pacotes com 20 gramas. Sugestão de marca: Incas.	UND	20
64	Macarrão cabelo de anjo com ovos: macarrão tipo cabelo de anjo com ovos: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, amido de milho (2,3%), corantes naturais de urucum e cúrcuma. Contém glúten. De boa qualidade. As massas as serem postas na água não devem turvar antes da cocção, embalagem primária de polietileno transparente de 500g, hermeticamente vedada e intacta. Na porção de 80g aproximadamente, 59g de carboidratos, 10g de proteínas e 0,6g de lipídios. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e validade. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	UND	120
65	Macarrão Caracol, produzido com farinha de trigo e água, apresentando formato espiralado e cor amarela, com textura firme. A embalagem deve ser de plástico resistente, com peso de 500g. O macarrão deve conter aproximadamente 61g de carboidratos, 8g de proteínas, 1g de gorduras totais e 2g de fibras por 80g. Sugestão de marca: Renata, Parati AMOSTRA.	UND	200
66	Macarrão espagete com ovos: embalagem de polietileno transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Na porção de 80g aproximadamente, 62 g de carboidratos, 8,8g de proteínas e 0,8g de lipídios. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. Contem glúten. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e validade. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Sugestão de marca: Parati, Isabela. AMOSTRA.	UND	200
67	Macarrão Parafuso, produzido com farinha de trigo e água, apresentando formato espiralado e cor amarela, com textura firme. A embalagem deve ser de plástico resistente, com peso de 500g. O macarrão deve conter	UND	200

	aproximadamente 61g de carboidratos, 8g de proteínas, 1g de gorduras totais e 2g de fibras por 80g. Sugestão de marca: Renata, Parati AMOSTRA.		
68	Macarrão penne com ovos: embalagens plásticas com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas a venda com a designação massa com ovos quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	UND	200
69	Macarrão talharim: embalagens plásticas com 500g, de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	UND	200
70	Macarrão tipo conchinha: de primeira linha - pacotes com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas a venda com a designação massa com ovos quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	UND	80
71	Macarrão tipo alfabeto animado de primeira linha - pacotes com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Sugestão de marca: Renata. AMOSTRA.	UND	80
72	Macarrão de arroz: massa alimentícia tipo parafuso - Sem glúten. De sabor, consistência e cozimento semelhante ao das massas tradicionais.	UND	30

	Embalagens primárias plásticas com soldas resistentes, que armazenem 500 g do produto e que tenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. Produto com no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Renata, Urbano. AMOSTRA.		
73	Manjerição moído: de primeira linha, embalagem de 7g, folhas do ocimum basilicum. Deve apresentar aspecto de folha ovalada e seca, cor verde-pardacenta, cheiro e sabor próprios. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes. Sugestão de marca: Incas, Apti.	UND	20
74	Noz moscada (condimento), em pó, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem de 20g. Sugestão de marca: Incas.	UND	20
75	Óleo de soja: refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem: garrafa "pet" c/ 900 ml. Validade: mínimo de 4 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Leve, Suavit.	UND	800
76	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 500 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores. Sugestão de marca: Incas.	UND	25
77	Passata rústica de tomate – produto constituído 100% de tomates, com pele e sementes. Sem adição de sal, açúcar, gorduras, conservantes, corantes e espessantes. Não contém sódio. Embalagem em sachê 300 gramas. Sugestão de marca: Fugini, Predilecta. AMOSTRA.	UND	800
78	Polvilho azedo: Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	UND	350

79	Polvilho doce: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	UND	350
80	Sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, com 500 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	UND	120
81	Sal refinado iodado: não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Embalagem de polietileno transparente de 1kg. Validade: mínima de 4 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Cisne, Diana.	UND	250
82	Suco de uva tinto integral natural: sem adição de açúcar, água ou corantes. Coloração vermelho-rubi de boa intensidade. Embalagem de vidro de 1 litro a 1,5 litro. Sugestão de marca: Aliança, Aurora. AMOSTRA.	UND	150
83	Tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>), especiaria obtida a partir das folhas secas e/ou frescas da planta, de aroma intenso e característico, amplamente utilizado como condimento alimentar. Características sensoriais: Cor: verde a verde-acinzentada, característica da espécie; Odor: aromático, intenso e característico; Sabor: levemente picante, próprio do tomilho; Aspecto: folhas íntegras ou fragmentadas, secas, limpas e isentas de sujidades, insetos ou matérias estranhas; Embalagem primária íntegra, 10g. Sugestão de marca: Kitano.	UND	20
84	Trigo para quibe – de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g. Deverá conter na embalagem data de fabricação, data de validade, número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Sugestão de marca: Yoki	UND	30
85	Vinagre: de vinho tinto. Ingredientes: fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante ins 224 - acidez 4,2%. Não contém glúten. Embalagem de 700 ml. Sugestão de marca: Koller, Castello.	UND	150

86	DESCARTÁVEIS Filme de pvc , transparente, atóxico, de boa qualidade, contendo o comprimento de 30 metros e largura 28 centímetros, com identificação do produto, marca do fabricante. Sugestão de marca: Wyda.	UND	30
87	DESCARTÁVEIS Forminha de papel para cupcake: forminha descartável de papel, colorido, tamanho aproximado 5,5cm de fundo, 4 cm de altura e 7,5 cm de boca. Embalagens com no mínimo 50 unidades.	UND	50
88	DESCARTÁVEIS Luva descartável de vinil: sem pó descartável e de uso único. Lisa; ambidestra; transparente; Tamanhos P, M e G. Caixa com 100 unidades. Sugestão de marca: Talge. AMOSTRA.	UND	50
89	DESCARTÁVEIS Saco plástico para alimentos de polietileno, transparente, material resistente, que pode ir ao freezer e a geladeira, com capacidade de 7 kg, bobina picotada com 100un. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Bompack.	UND	80
90	DESCARTÁVEIS Saco plástico para alimentos de polietileno, transparente, material resistente, que pode ir ao freezer e a geladeira, com capacidade de 5 kg, bobina picotada com 100un. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Bompack.	UND	80
91	DESCARTÁVEIS Papel alumínio rolo de no mínimo 30cm x 7,5 metros. Embalado em embalagem de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Wyda.	UND	80
92	DESCARTÁVEIS Touca descartável sanfonada elástico duplo confeccionado em TNT, cor branco, gramatura 30 pp deverá ser entregue em embalagem com 100 unidades, Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização. Sugestão de marca: Medix. AMOSTRA.	PCT	40

93	PERECÍVEIS Água de coco integral, obtida exclusivamente do líquido natural de cocos verdes sadios, sem diluição, sem adição de açúcares, corantes, conservantes artificiais ou aromatizantes, submetida a processo de pasteurização ou esterilização permitido pela legislação sanitária, apresentando coloração límpida a levemente opalescente, sabor naturalmente adocicado suave e aroma característico. Requisitos mínimos de qualidade: Composição 100% água de coco natural; Sem adição de açúcar, adoçantes ou conservantes artificiais; Sabor e aroma naturais característicos; Isenta de fermentação, sedimentos anormais ou impurezas; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente fechada (caixa longa vida, garrafa); Com identificação obrigatória de: Nome do produto; Ingredientes (100% água de coco); Volume líquido; Data de fabricação e validade; Lote; Fabricante; Informação nutricional. Embalagem de 900ml a 1 litro. Sugestão de marcas: Sococo, Campo Largo, Obrigado. AMOSTRA.	UND	300
94	PERECÍVEIS Agnoline congelado de frango: (massa recheada tipo agnolotti) congelado, elaborado a partir de massa fresca de trigo devidamente preparada e recheada com ingredientes alimentícios próprios para consumo, deve ser recheado com frango de alta qualidade, com massa fina e saborosa. A embalagem deve ser de 400 à 500g, contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente, como dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A data de validade deve ser claramente indicada na embalagem, com prazo mínimo de 30 dias e a data de fabricação não superior a 10 dias. AMOSTRA.	UND	350
95	PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) no corte em iscas; Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho, sujidades ou sinais de deterioração. Sendo previamente beneficiadas no corte ISCAS, com formato de 1 cm por 4 cm. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do	KG	300

	produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá ser acondicionada em embalagem de 1kg . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA.		
96	PERECÍVEIS Carne bovina tipo músculo PICADA: Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte músculo (dianteiro ou traseiro), obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentada em cubos ou pedaços uniformes, de coloração vermelho-viva característica, textura firme e fibras longas, com baixo a moderado teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, sujidades, odor estranho ou sinais de deterioração. Tamanho adequado do corte de 2cm a 3cm. Pedaços uniformes para cocção adequada; Isento de tecidos indesejáveis em excesso. Em embalagens de 1kg, devidamente selada, com especificação de peso, data da manipulação, validade, do produto e marca/procedência. AMOSTRA.	KG	200
97	PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) moída: Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá ser acondicionada em embalagem de 1kg . O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA.	KG	350
98	PERECÍVEIS Carne de frango caipira picado, fresca ou congelada, proveniente de aves criadas em sistema semi-intensivo ou extensivo, com acesso ao ambiente externo, alimentadas conforme boas práticas de produção, abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração amarelada característica, textura firme, sabor mais acentuado e baixo teor de gordura aparente, isenta de odores estranhos, hematomas, sujidades, penas,	KG	80

	vísceras ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Proveniente de frango caipira ou colonial conforme classificação do produtor; Carne íntegra, limpa e própria para consumo; Baixo teor de gordura visível; Sem adição de conservantes artificiais; Proveniente de estabelecimento com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM); Em conformidade com legislação do MAPA/ANVISA. Embalagem própria para alimentos, resistente, atóxica, lacrada (preferencialmente a vácuo ou bem selada); Com identificação de: nome do produto, tipo de corte (inteiro, coxa, sobrecoxa, peito, em pedaços), peso líquido, data de processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção; Validade: Refrigerado: conforme orientação do fabricante. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente. AMOSTRA.		
99	PERECÍVEIS Carne de frango coxa e sobrecoxa: congelada, não temperado, de boa qualidade em pacotes entre 1 kg a 2 kg isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote, devidamente selado, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega. AMOSTRA.	KG	350
100	PERECÍVEIS Carne de frango coxinha da asa: Congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeiras, Embalagens individuais em pacotes de polietileno. O transporte devera preservar as características do alimento em sua temperatura ideal. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. AMOSTRA.	KG	350
101	PERECÍVEIS Carne de frango sassami: congelado, o produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve	KG	800

	apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Os pedaços devem ser congelados separadamente (INDIVIDUALMENTE), não estando grudados uns aos outros, o que indicaria um pré-descongelamento. AMOSTRA.		
102	PERECÍVEIS Carne filé de tilápia, sem espinhas e sem couro/pele, congelado, com cor, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente, adequadas para transporte e armazenamento. As embalagens devem ser devidamente rotuladas conforme a legislação vigente, contendo informações obrigatórias, como dados do fornecedor, data de validade, número de lote e informações nutricionais. O produto deve estar em conformidade com as exigências do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e da ANVISA, com inspeção obrigatória do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIP) e/ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). AMOSTRA.	KG	200
103	PERECÍVEIS Carne suína pernil PICADA fresca ou congelada, Carne suína fresca ou congelada, proveniente do corte pernil, obtida de suínos sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentada em cubos ou pedaços uniformes, de coloração rosada característica, textura firme e macia, com baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, sujidades, odor estranho ou sinais de deterioração. Tamanho	KG	300

	adequado do corte de 2cm a 3cm. Pedacos uniformes para cocção adequada; Isento de tecidos indesejáveis em excesso; Proveniente de estabelecimento com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM); Conforme legislação do MAPA e ANVISA; acondicionada em embalagem adequada com rótulo indicando data de validade. AMOSTRA.		
104	PERECÍVEIS Carne suína costelinha, sem pele, resfriada, com osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. AMOSTRA.	KG	100
105	PERECÍVEIS Ervilha congelada: Ervilha verde selecionada, proveniente de grãos sadios e no ponto adequado de maturação, submetida a processo de higienização, branqueamento e congelamento rápido individual (IQF – Individual Quick Frozen), apresentando coloração verde característica, grãos íntegros, soltos entre si, textura firme após o descongelamento e sabor natural, isenta de matérias estranhas, sujidades, insetos, odor estranho ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Grãos uniformes, íntegros e bem selecionados; Processo de congelamento rápido (preferencialmente IQF); Sem adição de conservantes artificiais; Isenta de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem plástica própria para alimentos, resistente, atóxica e bem vedada; Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes (ervilha), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, origem e informações nutricionais Embalagem de 300g. Sugestão de marca: Lar, Copacol. AMOSTRA.	UND	150
106	PERECÍVEIS Iogurte integral produzido a partir de leite integral pasteurizado MORANGO, fermentado por culturas lácteas específicas, acrescido de polpa natural de frutas sabor morango, apresentando consistência homogênea, coloração rosada característica, sabor suave e aroma típico da fruta, isento de grumos, soro em excesso, matérias estranhas	UND	800

	ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com leite integral e culturas lácteas vivas; Contendo polpa de fruta natural (morango); Sem sabor artificial predominante; Livre de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente fechada; Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes, volume/peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, registro no órgão competente e informação nutricional. Sem adição de açúcares, com polpa natural, embalagens de 1 kg ou mais. Sugestão de marcas: Itambé, Batavo, Nestle. AMOSTRA.		
107	PERECÍVEIS Iogurte sem lactose , elaborado a partir de leite integral ou parcialmente desnatado de origem animal (ou blend de leites permitido), com lactase adicionada durante o processamento para degradação da lactose, fermentado por culturas lácteas específicas, apresentando textura homogênea, coloração característica, sabor suave e aroma típico de iogurte, isento de grumos, soro em excesso, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração. Produto adequado para indivíduos com intolerância à lactose, atendendo às normas sanitárias e de qualidade vigentes. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado a partir de leite de origem animal com adição de lactase para redução ou eliminação da lactose; Teor de lactose reduzido a níveis não detectáveis ou conforme regulamentação vigente para "sem lactose" no rótulo; Textura cremosa e homogênea; Aroma e sabor típicos de iogurte, sem off-flavors; Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem plástica ou cartonada atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação obrigatória: Nome do produto; Ingredientes completos; Indicação "sem lactose" de forma clara; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Fabricante e dados de registro. Embalagem de no mínimo 160g. AMOSTRA.	UND	100
108	PERECÍVEIS Iogurte Natural Integral , obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Embalagem com no mínimo 160g, validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá	UND	500

	conter os dados de identificação, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. AMOSTRA.		
109	PERECÍVEIS Leite ultrapasteurizado (UHT): de boa qualidade, integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Caixa longa vida com 1000ml, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias.	UND	5000
110	PERECÍVEIS Leite ultrapasteurizado (UHT), integral com pelo menos 90% MENOS LACTOSE. Fortificado com ferro e vitaminas c, a e d. Caixa longa vida com 1000ml, rotulado conforme legislação vigente. Data de fabricação máxima de 30 dias.	UND	250
111	PERECÍVEIS Leite de soja, obtido a partir de grãos de soja ou extrato hidrossolúvel de soja. Deve apresentar sabor suave e característico, aroma próprio, coloração homogênea, isento de grumos, sedimentos, odores estranhos ou quaisquer matérias estranhas. O produto não deve conter adição de açúcares, mel, melaço, glucose, frutose ou adoçantes artificiais, sendo permitido apenas o açúcar naturalmente presente nos ingredientes, quando aplicável. Deve ser isento de lactose e proteínas do leite de origem animal, sendo indicado para alunos com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca. Não deve conter corantes ou aromatizantes artificiais. Conservantes apenas quando permitidos pela legislação vigente. A embalagem deve ser íntegra, resistente, atóxica, própria para contato com alimentos, devidamente lacrada, contendo denominação do produto, marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro conforme legislação sanitária da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. AMOSTRA.	UND	50
112	PERECÍVEIS Manteiga extra sem sal: de 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídios, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem	UND	250

	original de 200 g; Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		
113	PERECÍVEIS Milho verde congelado: Natural sem adição de conservantes e outros ingredientes. Embalagem aproximada de 300g. Sugestão de marca: Lar, Copacol.	UND	180
114	PERECÍVEIS Nata Pasteurizada: Produto lácteo obtido da gordura do leite, separado por processo natural ou mecânico, pasteurizado, com elevado teor de gordura, apresentando consistência cremosa e homogênea. Deve ser produzido sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM); Embalagem 300g. Sugestão de marca: Santa Clara e Frimesa. AMOSTRA.	UND	120
115	PERECÍVEIS Nata Pasteurizada sem lactose: Produto lácteo obtido a partir do creme de leite, submetido à pasteurização e adição da enzima lactase para hidrólise da lactose, tornando-o adequado para consumo por indivíduos com intolerância à lactose. Deve apresentar consistência cremosa, homogênea e teor elevado de gordura, característico do produto. Embalagem 200g. Sugestão de marca: Santa Clara e Amanhecer. AMOSTRA.	UND	30
116	PERECÍVEIS Ovo de galinha vermelho: classe A tamanho grande: de 50 a 55 gramas a unidade. Não deve ter cheiro. Isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Validade: mínimo de 20 dias após o ato da entrega. Embalagem de 1 dúzia.	DZ	1200
117	PERECÍVEIS Picolé de Frutas Naturais 100% sem adição de açúcar, elaborado com polpa de frutas frescas ou congeladas (ex.: manga, maracujá, melancia, morango), sem adição de açúcar, adoçantes, corantes ou aromatizantes artificiais, com baixo teor de sódio, gorduras e sem aditivos ultraprocessados. Ingredientes: Polpa de fruta fresca ou congelada (mínimo 98% da composição), água potável, espessantes naturais (opcional: gelatina ou fibra de fruta), sem adição de açúcar, sal, óleos, adoçantes, corantes ou aromatizantes químicos. AMOSTRA.	UN	700
118	PERECÍVEIS Polpa de fruta 100% natural, obtida exclusivamente da parte comestível da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, água, conservantes, corantes, aromatizantes ou qualquer outro aditivo químico, submetida a processo adequado de higienização, despulpamento e	KG	

	congelamento. Produto classificado como minimamente processado. Variedades aceitas: Acerola, Maracujá, Manga, Goiaba, Abacaxi, Uva, Morango. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, Porções de 1 kg. Com identificação contendo: Nome do produto, Data de fabricação, Prazo de validade, Lote, Informações do fabricante. Conservação: Produto congelado a -18°C ou inferior, mantendo as características sensoriais, nutricionais e microbiológicas adequadas ao consumo. Composição nutricional: Açúcares naturalmente presentes da fruta, sem adição de açúcares livres. Baixo teor de sódio e gorduras. Deve atender às normas da ANVISA quanto à rotulagem e segurança alimentar. Padrões de qualidade exigidos: Frutas frescas, maduras e próprias para consumo; Ausência de sujidades, fragmentos de casca, sementes em excesso ou corpos estranhos; Sabor, aroma e cor característicos da fruta; Produto dentro dos padrões microbiológicos legais. AMOSTRA.		
119	PERECÍVEIS Presunto fatiado embalagens de 1 kg, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10°C; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico. NÃO PODE SER APRESUNTADO. AMOSTRA.	KG	280
120	PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela fatiado: de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1 Kg, com fatias de aproximadamente 20g acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. Deve conter folhas plásticas entre as fatias de queijo. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto,	KG	300

	número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. AMOSTRA.		
121	PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela peça: de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1 Kg. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	KG	50
122	PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela SEM LACTOSE fatiado: De 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem de 150g. Sugestão de marca: Santa Clara, Tirol, Verde Campo. AMOSTRA.	UND	90
123	PERECÍVEIS Requeijão cremoso: Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Embalagem: Copo de 200g. Sugestão de marca: Nestle, Vigor, Santa Clara. AMOSTRA.	UND	450

124	PERECÍVEIS Requeijão cremoso SEM LACTOSE: Ingredientes: Creme de leite, massa para elaborar queijo (leite pasteurizado semidesnatado, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante), sal (cloreto de sódio), estabilizantes e conservante, conforme indicado pela legislação vigente. Sem glúten na composição. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Embalagem: aproximadamente 180g. Sugestão de marca: Santa Clara, Lac Lélo, Verde Campo. AMOSTRA.	UND	60
125	PERECÍVEIS Suco pasteurizado: sabor laranja. Puro suco da fruta, sem adição de água, açúcar e conservantes. Deve estar embalado em garrafa plástica transparente, atóxica, com rótulo visível contendo as especificações do produto, data de fabricação e validade. Deve ser refrigerado. Embalagem de 3 L (3000 ml), e não deve estar amassada ou mal conservada. Sugestão de marca: Prats. AMOSTRA.	UND	300
126	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abacaxi pérola: formato cônico, coroa longa e com espinhos. Unidades médias (de 1,2 a 1,5 kg). Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; Isentas de danos mecânicos graves; Sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; Protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	UND	400
127	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abóbora cabotiá de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas,	KG	150

	amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
128	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abobrinha verde Italiana: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	300
129	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Alface americana, de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor (unidade média 350g).	UND	200
130	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Alho: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau	KG	80

	de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
131	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Ameixa (nacional): Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	150
132	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Banana tipo caturra, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Pesando entre 100 e 150 gramas a unidade.	KG	2000
133	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata doce branca: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas,	KG	120

	amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
134	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata doce roxa: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		80
135	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata inglesa: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	900
136	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata salsa: amarelo comum extra, entende-se por mandioquinha salsa, batata baroa ou batata salsa a raiz tuberosa da espécie <i>arracacia xanthorrhiz</i> , bancroft. Os tubérculos devem ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar livres de enfermidades, livres da maior parte possível de terra aderente a casca.	KG	250
137	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Beterraba, de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto	KG	200

	saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
138	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Caqui chocolate: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	150
139	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Cebola branca de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	700
140	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Cenoura: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas,	KG	350

	mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
141	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Chuchu: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	120
142	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Goiaba vermelha, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	50
143	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Kiwi importado, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de	KG	50

	maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
144	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Laranja bahia: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	300
145	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Laranja pera: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	300
146	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Limão Taiti: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da	KG	50

	espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
147	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mação fuji: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	300
148	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Maçã gala: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	400

149	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mamão formosa: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade.	KG	500
150	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mandioca congelada, tipo branca, selecionada, proveniente de raízes sadias e no ponto adequado de maturação, submetida a processo de descascamento, higienização, corte em pedaços uniformes e congelamento rápido, apresentando coloração branca a levemente amarelada característica, textura firme antes do preparo e macia após cocção, isenta de partes escuras, fibras duras em excesso, sujidades, insetos, odor estranho ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Raízes selecionadas e bem higienizadas; Cortes uniformes para cozimento adequado; Processo de congelamento rápido (preferencialmente IQF); sem adição de conservantes artificiais; isenta de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; em conformidade com legislação da ANVISA; Embalagem plástica própria para alimentos, resistente, atóxica e bem vedada Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes (mandioca), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, origem e informações nutricionais.	KG	180
151	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Manga tommy Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas,	KG	800

	amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
152	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Maracujá amarelo, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	30
153	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melancia: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	1200

154	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melão amarelo: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	400
155	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melão sapo: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	300
156	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Morango in natura, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de	UND	200

	contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica de 250g.		
157	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pepino caipira , de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.		
158	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pêssego nacional: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	KG	150
159	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pera Williams , Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de	KG	150

	maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.		
160	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pimentão verde: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	200
161	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Repolho roxo: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	60
162	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Repolho verde de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	120

163	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Tomate saladete ou longa vida: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	KG	1000
164	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Uva sem semente (BRS Vitória, Isis ou Thompson (Sultanina)), Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem bandejas plásticas 500g.	UN	50

4.1 Padrão mínimo de qualidade

Caso a marca ofertada seja a mesma das sugeridas no item correspondente, ficará dispensada a apresentação de amostra do produto. No entanto, se a marca for diferente, será necessária a submissão de amostras dos itens para análise, com o objetivo de verificar o cumprimento dos padrões mínimos de qualidade estabelecidos.

As marcas sugeridas foram escolhidas com base na facilidade de preparo, no melhor rendimento e na maior aceitação pelo paladar, garantindo assim que os gêneros alimentícios atendam de forma adequada às necessidades da merenda escolar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a solução para atendê-las requer a contratação de uma empresa especializada, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da contratação. Para isso, foram analisadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades públicas, por meio de consultas a editais de licitação, com o objetivo de verificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que possam aprimorar o atendimento às necessidades do município. Não foram identificadas grandes diferenças na execução do objeto entre as contratações, no que diz respeito ao papel da empresa a ser contratada. A principal variação observada foi em relação à modalidade de licitação adotada, que varia conforme as permissões estabelecidas pela legislação. Assim, a aquisição dos gêneros alimentícios descritos neste Estudo Técnico Preliminar é um processo comum e frequente em órgãos públicos, em todas as esferas da administração.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A coleta de preços será realizada após a aprovação deste estudo. Valor estimado: R\$ 406.631,10 (quatrocentos e seis mil seiscentos e trinta e um reais e dez centavos), com base em um aumento de 20% sobre o valor de aquisição do exercício anterior, que foi de R\$ 338.859,25 (trezentos e trinta e oito mil oitocentos e cinquenta e nove reais e vinte e cinco centavos), considerando a ampliação de quantidades de produtos e a inclusão de novos itens.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta visa à aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Departamento Municipal de Educação. Todos os demais aspectos necessários para o cumprimento da demanda da Administração estarão detalhados no

Termo de Referência, incluindo as obrigações e responsabilidades da contratada, bem como as especificações e exigências relacionadas ao objeto da contratação.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

De acordo com o estabelecido na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, o planejamento da compra deverá observar, entre outros, o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. O objetivo é otimizar o aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e aumentar a competitividade, sem prejudicar a economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto, a demanda será parcelada, caso se comprove que essa abordagem seja técnica e economicamente viável, visando garantir o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados almeçados com as Aquisições são os seguintes:

- No tocante à eficácia: assegurar o pleno atendimento a todas as demandas relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios, de maneira a respaldar adequadamente as atividades finalísticas do órgão competente;
- No que diz respeito à eficiência: garantir a continuidade e a preservação dos materiais em questão no departamento, bem como promover o uso otimizado dos recursos financeiros disponibilizados para tal fim;
- Através da Aquisição de Gêneros Alimentícios, busca-se igualmente atender ao princípio da economicidade, cujo escopo é a obtenção da melhor relação custo-benefício, abrangendo aspectos financeiros, econômicos e administrativos. Tal

abordagem visa assegurar que as aquisições sejam realizadas de maneira célere, econômica e sustentável.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se aplicam contratações correlatas para esta demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos gêneros alimentícios adquiridos podem estar relacionados tanto ao processo produtivo quanto à geração de efluentes, ao uso dos produtos e à produção de resíduos de embalagem após o consumo.

As empresas fornecedoras deverão atentar para os riscos ambientais gerados pela produção industrial, adotando práticas de mitigação de impactos. Devem também cumprir as leis e resoluções que regulam a produção sustentável dessas atividades. Além disso, devem atender aos requisitos ambientais necessários para obter certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), garantindo que os produtos sejam considerados sustentáveis ou de menor impacto ambiental em comparação com produtos similares.

Os bens adquiridos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis, de modo a assegurar a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento, minimizando o impacto ambiental.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

Justificativa da Viabilidade:

Em face da necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em geral para atender as necessidades do departamento Municipal de Educação, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

Bom Sucesso do Sul, Paraná- 20 de Fevereiro de 2026.

Elisana Pilonetto
Dir. Depto. Educação, Cultura e Esporte