

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS - OBJETO

1.1 - O presente estudo técnico preliminar traz os subsídios necessários para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social objetivando o Fornecimento parcelado de Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades das unidades geridas pelo Fundo Municipal de Assistência Social.

2. DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES

2.1. A presente contratação tem por objetivo o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a atender às necessidades das unidades geridas pelo Fundo Municipal de Assistência Social. Notadamente as Cozinhas Comunitárias (uma já implantada e outra em fase de implantação), a Casa de Acolhimento e o Centro de Convivência do Idoso, equipamentos públicos essenciais à execução das políticas socioassistenciais no âmbito municipal.

2.2. A Política de Assistência Social, conforme estabelecido pela Lei nº 8.742/1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS), integra o sistema de proteção social não contributivo, assegurando mínimos sociais e provendo atendimento às necessidades básicas de indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade e risco social. Nesse contexto, os benefícios eventuais configuram modalidade de provisão de proteção social básica, de caráter suplementar e temporário, integrando organicamente as garantias do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, destinando-se a cidadãos e famílias que não possuem condições de arcar, por meios próprios, com o enfrentamento de contingências sociais que comprometam sua subsistência e dignidade.

2.3. O auxílio alimentar, reconhecido pela legislação como forma de benefício eventual, constitui instrumento fundamental para a mitigação da insegurança alimentar e nutricional, sendo concedido às famílias enquadradas nos critérios de baixa renda, cujas situações de vulnerabilidade social são devidamente avaliadas, comprovadas e acompanhadas por profissionais de referência, especialmente assistentes sociais vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social.

2.4. Nesse sentido, a aquisição contínua e planejada de gêneros alimentícios mostra-se imprescindível para garantir o adequado funcionamento dos equipamentos socioassistenciais, possibilitando a oferta regular de refeições, lanches e acolhimento alimentar durante atendimentos coletivos, atividades socioeducativas, grupos de convivência e ações de fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, desenvolvidas no âmbito do CRAS, CREAS, Cozinhas Comunitárias, Casa de Acolhimento e Centro de Convivência do Idoso.

2.5. Os recursos oriundos do Índice de Gestão Descentralizada – IGD, tanto do Programa Bolsa Família quanto do SUAS, têm como finalidade o aprimoramento da gestão, a qualificação dos serviços e a melhoria do atendimento às famílias e indivíduos inseridos no Cadastro Único e acompanhados pela rede socioassistencial. Dentre as ações financiadas, destacam-se os encontros, oficinas, atendimentos em grupo e acompanhamentos familiares,

os quais demandam suporte logístico adequado, inclusive no que se refere ao fornecimento de alimentação, como estratégia de acolhimento, permanência e efetividade das ações desenvolvidas.

2.6. No âmbito da Proteção Social Especial, a aquisição de gêneros alimentícios também se revela necessária para qualificar o atendimento às famílias e indivíduos acompanhados pelo PAEFI/CREAS, contribuindo para a melhoria do acolhimento durante os atendimentos familiares, grupos socioeducativos e demais atividades voltadas à superação de situações de violação de direitos.

2.7. A Política Nacional de Assistência Social – PNAS/2004, ao estruturar o SUAS, define a organização das ações em Proteção Social Básica e Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade, orientando a oferta de serviços, programas, projetos e benefícios destinados à prevenção de riscos sociais, ao enfrentamento de situações de vulnerabilidade e à proteção de indivíduos e famílias com direitos violados. Assim, a aquisição dos gêneros alimentícios ora pretendida está diretamente vinculada à execução dessas ações e ao atendimento do público-alvo da política socioassistencial.

2.8. Ressalte-se, ainda, que o Programa Cozinha Comunitária, instituído pelo Decreto nº 13.003, de 21 de janeiro de 2016, configura-se como importante estratégia de promoção da segurança alimentar e nutricional, inclusão social produtiva, fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária, atendendo prioritariamente pessoas em situação de insegurança alimentar, beneficiários de programas de transferência de renda e demais cidadãos em situação de vulnerabilidade social e risco. A expansão do programa, com a implantação de nova unidade, amplia a demanda por gêneros alimentícios, reforçando a necessidade de planejamento prévio e contratação adequada.

2.9. Diante do exposto, evidencia-se a imprescindibilidade da realização de procedimento licitatório para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma a assegurar o atendimento contínuo, regular e eficiente das demandas das Cozinhas Comunitárias, Casa de Acolhimento e Centro de Convivência do Idoso, garantindo a efetividade das políticas públicas de assistência social, a observância dos princípios da legalidade, eficiência, planejamento e continuidade do serviço público, bem como a proteção da dignidade da pessoa humana.

2.10. JUSTIFICATIVA QUANTITATIVA

2.10.1. A definição quantitativa do fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis fundamenta-se na necessidade de assegurar o atendimento contínuo e regular das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social, considerando a capacidade operacional de cada equipamento, a média de usuários atendidos, a periodicidade das atividades desenvolvidas e a expansão dos serviços socioassistenciais, em especial a implantação de nova Cozinha Comunitária no município.

2.10.2. As Cozinhas Comunitárias configuram-se como unidades de oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de insegurança alimentar e vulnerabilidade social. Para fins de dimensionamento, considerou-se a média diária de refeições fornecidas pela Cozinha Comunitária já em funcionamento, bem como a projeção de atendimento da nova unidade a ser implantada, estimando-se quantitativos compatíveis

com a produção regular de refeições ao longo do período contratual, observando-se critérios de razoabilidade, proporcionalidade e economicidade, de modo a evitar tanto o desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos, especialmente no que se refere aos gêneros perecíveis.

2.10.3. No que concerne à Casa de Acolhimento, o quantitativo estimado levou em consideração a capacidade máxima de acolhimento da unidade, a permanência contínua dos usuários e a necessidade de fornecimento diário de alimentação completa, contemplando café da manhã, almoço, jantar e lanches intermediários, o que demanda planejamento quantitativo compatível com o consumo regular e ininterrupto, garantindo condições dignas de acolhimento e atendimento humanizado.

2.10.4. Quanto ao Centro de Convivência do Idoso, os quantitativos foram dimensionados com base na média de participantes das atividades coletivas, encontros socioeducativos e oficinas de convivência, considerando a periodicidade semanal ou mensal das ações, bem como a oferta de lanches e refeições leves como instrumento de acolhimento e estímulo à participação dos usuários, respeitando as especificidades nutricionais do público atendido.

2.10.5. Ressalte-se que os quantitativos estimados resultam de levantamento prévio das demandas históricas das unidades já existentes, aliado à projeção de ampliação do atendimento decorrente da implantação de nova Cozinha Comunitária, bem como à previsão de continuidade das ações ao longo do exercício, observando-se a execução orçamentária, a capacidade de armazenamento das unidades e a necessidade de fornecimento parcelado.

2.10.6. Dessa forma, a estimativa quantitativa apresentada mostra-se adequada e compatível com as necessidades reais do Fundo Municipal de Assistência Social, atendendo aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, assegurando a adequada execução das políticas de segurança alimentar e assistência social, sem prejuízo ao interesse público e à boa gestão dos recursos públicos.

2.11 - Por essas justificativas se faz necessários a referida solicitação, para atender aos colaboradores e os usuários do sistema público municipal.

3. DAPARTAMENTO REQUISITANTE

3.1 – Secretaria Municipal de Assistência Social

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverá atender aos requisitos técnicos, operacionais, sanitários e legais indispensáveis à adequada execução do objeto, garantindo a qualidade dos produtos, a segurança alimentar dos usuários e a continuidade dos serviços prestados pelas unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social.

4.1. Requisitos do Objeto - Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas constantes no Estudo Técnico Preliminar e posteriormente ao Termo de Referência, observando padrões de qualidade, validade, integridade das embalagens, condições adequadas de conservação e transporte, bem como

conformidade com as normas sanitárias vigentes. Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade e compatíveis com as necessidades nutricionais dos públicos atendidos.

4.2. Requisitos Sanitários e de Qualidade - A empresa contratada deverá possuir registro e/ou autorização de funcionamento expedida pelo órgão sanitário competente, bem como cumprir integralmente a legislação sanitária aplicável, especialmente as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais regulamentos correlatos. Os produtos perecíveis deverão ser entregues sob condições que assegurem a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável, e os não perecíveis deverão apresentar acondicionamento adequado, livre de avarias, contaminações ou indícios de deterioração.

4.3. Requisitos de Entrega e Logística - O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e solicitações emitidas pelo Fundo Municipal de Assistência Social, respeitando as quantidades e prazos definidos no instrumento convocatório e no contrato. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, incluindo as Cozinhas Comunitárias, Casa de Acolhimento e Centro de Convivência do Idoso, em dias e horários previamente estabelecidos, de modo a não comprometer o funcionamento das unidades e a prestação dos serviços socioassistenciais.

4.4. Requisitos de Rastreabilidade e Substituição - Os produtos fornecidos deverão permitir a identificação de lote, data de fabricação e validade, quando aplicável. A contratada deverá se responsabilizar pela substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração, de quaisquer produtos que apresentem desconformidade com as especificações técnicas, irregularidades sanitárias, prazo de validade insuficiente ou condições inadequadas para consumo.

4.5. Requisitos de Sustentabilidade - Sempre que possível, a contratação deverá observar critérios de sustentabilidade, tais como o fornecimento de produtos com embalagens recicláveis ou recicladas, redução de desperdícios, otimização de rotas de entrega e adoção de práticas que minimizem impactos ambientais, em conformidade com as diretrizes da Administração Pública e a legislação vigente.

4.6. Requisitos Contratuais e de Conformidade Legal - A contratação deverá observar integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, bem como demais normas aplicáveis às contratações públicas. O contratado deverá cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assumindo inteira responsabilidade por eventuais encargos decorrentes da execução do contrato, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

4.7. Dessa forma, os requisitos ora descritos visam assegurar que a contratação atenda plenamente às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social, garantindo eficiência, qualidade, segurança alimentar e regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados às unidades socioassistenciais.

4.8 - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

a) A presente necessidade está alinhada com o Plano Anual de Contratações.

b) Conforme disposto no art. 12 da Lei nº 14.133/2021, que institui normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, o presente documento está devidamente alinhado ao Plano de Contratações Anual (PCA). A necessidade ora apresentada foi identificada e registrada no planejamento de contratações, com base em critérios de oportunidade, conveniência e estratégia institucional, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e transparência.

c) A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias. Foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes do art. 16, inciso I e II, e § 1º incisos I e II da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

5. DO LEVANTAMENTO DE PREÇOS DE MERCADO

5.1. O levantamento de preços de mercado constitui etapa essencial do Estudo Técnico Preliminar, tendo por finalidade subsidiar a estimativa do valor da contratação, assegurar a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado e garantir a observância dos princípios da economicidade, do planejamento e da eficiência administrativa.

5.2. Para a formação da referência de preços do fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados às unidades geridas pelo Fundo Municipal de Assistência Social, deverá ser considerado preços praticados no mercado local e regional, compatíveis com a natureza do objeto, as especificações técnicas dos produtos e as condições de fornecimento previstas, especialmente quanto à entrega parcelada e aos requisitos sanitários e logísticos.

5.3. O levantamento deverá ser realizado por meio de pesquisa mediante a análise de contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública e contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública, também poderá ser pesquisado preços a estabelecimentos atacadistas, distribuidores e comerciantes varejistas, aptos a atender ao objeto pretendido, quando disponíveis, observando-se a similitude de quantitativos, prazos, condições de entrega e características dos produtos.

5.4. Os preços coletados foram analisados de forma criteriosa, desconsiderando-se valores manifestamente inexequíveis ou excessivos, a fim de se obter uma média de mercado compatível com a realidade econômica e com a capacidade orçamentária do Fundo Municipal de Assistência Social. Para os gêneros perecíveis, levou-se em conta a sazonalidade, a variação de preços e a necessidade de fornecimento contínuo, enquanto para os gêneros não perecíveis foram consideradas as condições de armazenamento e a estabilidade dos preços ao longo do período contratual.

5.5. Dessa forma, o levantamento de preços de mercado deverá ser adequado, suficiente e compatível com o objeto pretendido, servindo como base segura para a definição do valor estimado da contratação e para a condução do procedimento licitatório, em consonância com as disposições da Lei nº 14.133/2021, art. 23 e as boas práticas de gestão pública.

5.6. Sugerimos a realização de pregão eletrônico para registro de preços, visto que mostra-se viável para esta contratação, o Sistema de Registro de Preços pode ser adotado tanto nas contratações para aquisição de bens ou produtos, como para a prestação de serviços, desde que o objeto se enquadre nas hipóteses: necessidade de contratações permanentes ou frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas do governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5.7. Vale lembrar que a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), para esta licitação, deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resultará em vantagens para Administração, descomplicando procedimentos para contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los por 12 meses, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens.

5.8. O Registro de Preços mostra-se essencial, pois, por limitações orçamentárias, a contratação pode não se dar de forma imediata, sendo necessário o aguardo da disponibilidade orçamentária para a efetivação da contratação de todos os itens. Daí a necessidade de que o processo seja realizado como sistema de registro de preços, mantendo-se o preço registrado para que a unidade possa efetuar sua contratação, de acordo com a demanda, podendo ampliar o número de contratados até o limite do registrado, tornando mais eficiente, eficaz e econômico o procedimento, racionalizando a força de trabalho, bem como os dispêndios em um curto espaço de tempo, sem ter que fazer outro pregão para o mesmo fim, no âmbito do órgão.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma a atender, de maneira contínua, regular e eficiente, as demandas das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social, compreendendo as Cozinhas Comunitárias (unidade já implantada e nova unidade a ser implantada), a Casa de Acolhimento e o Centro de Convivência do Idoso.

6.2. A adoção do fornecimento parcelado apresenta-se como a alternativa mais adequada para assegurar a continuidade do atendimento socioassistencial, permitindo o abastecimento periódico conforme a necessidade real de cada unidade, reduzindo riscos de desperdício, especialmente de produtos perecíveis, otimizando o armazenamento e garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos usuários atendidos. Tal modelo também possibilita maior controle por parte da Administração quanto aos quantitativos fornecidos, à validade dos produtos e à adequação às especificações técnicas previamente definidas.

6.3. A solução contempla o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com as

demandas nutricionais dos públicos atendidos, observando-se as normas sanitárias vigentes, os padrões de qualidade exigidos e as condições adequadas de transporte e acondicionamento. A entrega deverá ocorrer nos locais indicados pela Administração, em prazos previamente estabelecidos, de modo a não comprometer o funcionamento das unidades e a execução das atividades desenvolvidas no âmbito da política de assistência social.

6.4. Do ponto de vista operacional e administrativo, a contratação por meio de procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, assegura a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, garantindo a observância dos princípios da legalidade, isonomia, planejamento, economicidade e eficiência. A solução proposta está alinhada às diretrizes da Política Nacional de Assistência Social, do Sistema Único de Assistência Social – SUAS e às ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo município.

6.5. Ademais, a solução como um todo viabiliza o adequado funcionamento das Cozinhas Comunitárias, inclusive da nova unidade a ser implantada, fortalecendo as ações de combate à insegurança alimentar, bem como assegura o atendimento digno e humanizado aos usuários da Casa de Acolhimento e do Centro de Convivência do Idoso, contribuindo para a efetividade das políticas públicas socioassistenciais.

6.6. Dessa forma, a contratação proposta configura-se como a solução mais eficiente, sustentável e compatível com as necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social, garantindo o atendimento contínuo das demandas, a boa gestão dos recursos públicos e a promoção da dignidade da pessoa humana.

6.7 – Descrição dos itens:

Item	Descrição	Unidade de Medida	QUANTIDADE DA COZINHA COMUNITÁRIA	QUANTIDADE DA CASA DE ACOLHIMENTO	QUANTIDADE DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA	TOTAL
1	ACHOCOLATADO - Tipo em Pó, instantâneo enriquecido c/ vitaminas e minerais. Não conter glúten. Aparência, sabor e cheiros próprios. Com embalagem resistente e atóxica contendo 400 gramas, A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	Unidades		80		80

2	AMIDO DE MILHO TIPO CREMOGEMA - Amido de milho tipo cremogema, preparo para mingua, de coloração branca ou levemente amarelada, textura fina e homogênea, com odor e sabor tradicional. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada ao contato com alimentos, contendo identificação, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem de 550 gr.	Unidades		400		400
3	AÇAFRÃO (cúrcuma) em pó, embalagem com 100 gr.acondicionados em embalagem à Vácuo validade de no mínimo 06 meses da data de entrega, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem.	Unidades	100	15		115
4	AÇUCAR – Tipo Cristal, obtido da cana de açúcar de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, sujidades, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos (pacote de 1 kg). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	100	480	380	960
5	ADOÇANTE líquido dietético (Sacarina Sódica e Ciclamato da Sódio) frascos de 100ml. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	Unidades		100		100
6	AMIDO DE MILHO - Tipo 1, em pó, produto amiláceo extraído do milho para o preparo de mingal, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos (pacote com 500g), A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	50	50	50	150

TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

7	ARROZ PARBOLIZADO - Tipo 1, longo, com no mínimo 90% de grãos inteiros, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. pacote de polietileno atóxico, resistente (pacote de 1 kg). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	4600	480	100	5180
8	BISCOITO DOCE - Tipo maizena, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, massa bem assada, sem recheio e sem cobertura, não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400 g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	120	300	400	820
9	BISCOITO SALGADO - Tipo Cream-Cracker – isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, c/extrato de malte e fermento biológico. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	120	300	400	820
10	BOLO - bolo pronto redondo, sabores variados. Peso aproximado 500g. Entregue em bandeja e cúpula plástica, com identificação de sabor, peso e demais informações conformes legislação específica.	Unidades		50	300	350
11	CAFÉ- Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café arábica tipo 6 a tipo 8 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e fermentados., contendo 500g. Acondicionados em embalagem à Vácuo validade de no mínimo 06 meses da data de entrega, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, contendo selo de pureza da ABIC.	Unidades	150	300	350	800

12	CALDO DE CARNE composta de sal, amido, glutamato monossódio, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina, em tabletes acondicionados em caixinha de papel cartão, caixa com 24 tabletes de 19 gramas.	Caixas	250	100	50	400
13	CALDO DE GALINHA composto de sal, amido, glutamato monossódio, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne frango, em tabletes acondicionados, caixa com 24 tabletes de 19 gramas.	Caixas	250	100	50	400
14	CANELA EM PÓ FINA – Canela em pó, homogênea, obtida da casca de espécies vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração parda amarelo ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprio. Embalagem contendo 50 gramas. contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade	Unidades	30	30		60
15	CATCHUP Produto elaborado a partir da polpa de tomate, sobre a qual são incorporados ingredientes que lhe fornecem um sabor especial. O produto passa por processo de homogeneização, pasteurização, holding time, resfriamento e enchimento asséptico em bags esterelizados. Bisnaga de 400g	Unidades	40	20		60
16	COLORÍFICO em Pó Fino - de 1ª qualidade, homogêneo obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de matérias estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico, resistente, transparente, atóxico e hermeticamente vedado, pacotes com 500 gr. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	300	50	10	360
17	COMINHO - Cominho de primeira qualidade, folhas selecionadas, trituradas, isentas de fungos, parasitas, acondicionadas em saco plástico, capacidade para 1 kg.	Unidades	300	50	10	360
18	CHÁ - diversos sabores em sachês, cx c/ 10x10g unid. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	Caixas	150	150		300

TRABALHO E DESENVOLVIMENTO

19	CREME DE LEITE - produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado. Embalagem com 200gr.	Unidades	400	100	100	600
20	DOCE DE GOIABA - Em corte de goiaba (goiabada), obtido do processamento das partes comestíveis, desintegradas da fruta. Embalagem com no mínimo 600g.	Unidades	50	70		120
21	ERVILHA verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes. Embalagem 200g	Unidades	500	200	150	850
22	EXTRATO DE TOMATE - simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em sachê com no mínimo 340 gramas.	Unidades	800	300		1100
23	FARINHA DE MANDIOCA, tipo 1, classe amarela, grupo seca, subgrupo fina beneficiada, torrada, de 1ª qualidade, aspecto granuloso fino, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 86,4g de carboidrato, 1,7g de proteína e 0,3g de lipídio acondicionada em embalagem de papel, resistente, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote. Embalagem 1 kg.	Quilogramas	700	100	30	830
24	FARINHA DE ROSCA – acondicionada em embalagem apropriada, de polietileno, resistente e vedado, informado a validade e contendo 500gramas.	Unidades	30	15	15	60
25	FARINHA DE TRIGO - Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Embalagem 1 kg.	Quilogramas	60	60	200	320

26	FEIJÃO CARIOCA, Tipo 1, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Quilogramas	1900	400	30	2330
27	FEIJÃO MACASSA, Tipo 1, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Quilogramas	1900	250	30	2180
28	FEIJÃO PRETO, Tipo 1, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Quilogramas	1900	200	30	2130
29	FLOCOS DE MILHO - Pré-cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	1600	400		2000
30	LEITE DE COCO - Homogeneizado, pasteurizado, de 1ª qualidade, concentrado, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada contendo 500ml. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	400	100	100	600
31	LEITE EM PÓ - Tipo Integral, Instantâneo. Embalagem aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas, contendo no mínimo 200g do produto. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Pacotes	300	500	250	1050

32	MACARRÃO ESPAGUETE FINO - Tipo Espaguete Fino, de primeira qualidade, vitaminado, enriquecido com ferro, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	3600	400	30	4030
33	MACARRÃO PARAFUSO - Tipo Parafuso, de primeira qualidade, vitaminado, enriquecido com ferro, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	300	250	30	580
34	MAIONESE emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e corante, de consistência cremosa na cor amarelo cloro, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionado em sachê hermeticamente fechado, embalagem com 200 gramas.	Unidades	400	150	50	600
35	MARGARINA CREMOSA - Vegetal c/ sal - Produto com no mínimo 65% de Lipídios e vitaminas, devendo estar isentas de ranço e de outras características indesejáveis. (pote com 500ml). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	400	120	60	580
36	MILHO BENEFICIADO TIPO XEREM- de 1ª qualidade com cor amarelada, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e sujidades. Embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica, pacote com 500g. embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	360	500		860
37	MILHO PARA MINGUZA com grãos inteiros, com aspecto cor e sabor próprios, livres de sujidades, acondicionado em saco plástico transparente de 500g. contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade	Unidades	80	500		580

38	MILHO VERDE EM CONSERVA, Milho verde em conserva, sache de 200 g (peso drenado) sem amassos que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: milho e salmoura (água e sal). Não contendo glúten. Acondicionado em embalagem de 200g.	Unidades	200	50	50	300
39	MILHO PARA PIPOCA – produto de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarela do tipo 1. Embalagem: pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 500g.	Pacote		20	40	60
40	MOLHO DE MOSTARDA AMARELA - contendo água, mostarda, vinagre, açúcar, amido modificado, sal, polpa de pimenta vermelha, cúrcuma, condimentos, conservador benzoato de sódio ins 211, aromatizante e corante caramelo 150c. uma porção de 12 gr. deverá conter: 7 kcal, 1,4 gr. de carboidratos, 88 mg. de sódio e livre de gorduras trans. acondicionado em embalagem plástica. peso: embalagem contendo 200 gramas.	Unidades	60	30	30	120
41	ÓLEO - Tipo Soja, cor levemente amarelado, límpido com odor e sabor suave característico, refinado, envasado em garrafa plástica, resistente, transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, (frasco com 900ml). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade.	Unidades	800	150	50	1000
42	POLPA DE FRUTAS - Pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos química, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbo oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Quilogramas		100	200	300



43	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - Sabor Carne – Produzidas a partir da soja descascada, desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. As proteínas de soja concentradas mantêm a maior parte das fibras originalmente presentes nos grãos de soja e devem conter pelo menos 65% de proteína em peso seco. Embalagem contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	Unidades	400	50		450
44	QUEIJO RALADO – Queijo tipo parmesão, ralado, acondicionado em embalagem própria 50g	Unidades	300	100		400
45	SAL Refinado Iodado – 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	Quilogramas	300	60	12	372
46	SARDINHA EM CONSERVA EM OLEO COMESTIVEL- Sardinha em óleo de conserva, contendo característica e odor apropriado, lata 125g. Com data de fabricação e prazo de validade mínima, 12 meses.	Unidades	800	500	200	1500
47	VINAGRE DE ALCOOL - 1º qualidade, sabor agradável, produto acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável hermeticamente, unidade com 500ml.	Unidades	300	100	20	420



48	ABACAXI PEROLA, COM COROA, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO EM CAIXA DE MADEIRA (520X290X290)MM, PESANDO APROXIMADAMENTE POR UNIDADE ENTRE 1 A 1,5KG.	Quilogramas	570	100	400	1070
49	ABOBRINHA - DEVERÁ SER FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, MOFOS E PARTES PODRES.	Quilogramas	320	50		370
50	ACELGA – DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, NÃO PODERÁ ESTAR MURCHA. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	Maços	320	20		340
51	ACEROLA FRESCA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, TAMANHO GRANDE, BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA FIRME, EM CAIXAS.	Quilogramas	280	150	200	630
52	ALFACE GRAUDO CRESPA, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM ENGRADADO DE MADEIRA (600X450X360 MM), PESANDO APROXIMADAMENTE 6KG	MOLHO	1750	100		1850
53	ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE - TAMANHO GRANDE, NÃO APRESENTANDO FUNGOS NEM DETRITOS. 1 QUILOGRAMA	Quilogramas	350	70		420

54	BANANA COMPRIDA EM PENCAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM PENCAS AVULSAS, FORNECIMENTO POR UNIDADE.	Unidades	2400	600		3000
55	BANANA PRATA EM PENCAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM PENCAS AVULSAS, FORNECIMENTO POR UNIDADE.	Unidades	5400	4200	4800	14400
56	BATATA DOCE ROXA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHADURAS E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIOS E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA	KILO	460	100		560
57	BATATA INGLESA LISA, DE PRIMEIRA, SEM PONTOS DE GERMINAÇÃO, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA, ACONDICIONADA EM SACOS, PESANDO APROXIMADAMENTE QUILOGRAMA.	Quilogramas	2200	200		2400
58	BETERRABA DE ÓTIMA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA.	Quilogramas	800	100		900
59	BOLDO – FOLHAS LIVRES DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, APRESENTANDO 98% DE SUAS FOLHAS INTEIRAS E NÃO QUEBRADIÇAS. EMBALAGEM COM 100G.	Unidades	25	20	30	75

60	CANELA EM PAU – FIRME E ÍNTEGRO; LIVRE DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. PACOTE COM 50G.	Unidades	30	20	30	80
61	CARÁ SÃO TOMÉ DE BOA QUALIDADE FRESCO, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	Quilogramas	550	100		650
62	CEBOLA SECA BRANCA 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO (750X480) MM	Quilogramas	1100	150		1250
63	CEBOLA SECA ROXA 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO (750X480) MM.	Quilogramas	500	150		650
64	CEBOLINHA VERDE FRESCA, DE PRIMEIRA, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, PESANDO 1KG POR MOLHO	MOLHO	120	20		140
65	CENOURA VERMELHA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA.	Quilogramas	1050	160	60	1270
66	CHUCHU DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE. TAMANHO MÉDIO DA UNIDADE	Quilogramas	900	200		1100

67	COENTRO VERDE FRESCA, DE PRIMEIRA, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, PESANDO 1KG POR MOLHO	MOLHO	1500	200		1700
68	COUVE EM FOLHAS VERDE FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE QUALIDADE FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, PESANDO 1KG POR MOLHO	Quilogramas	340	12		352
69	ERVA DOCE - LIVRES DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM COM 100G.	Pacotes	40	30	30	100
70	FOLHA DE LOURO - EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	Pacotes	75	20	20	115
71	GOIABA DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO.	Quilogramas	280	100	150	530
72	JERIMUM – TIPO ABÓBORA DE LEITE, ADOCICADO, POLPA GRANDE E MACIA, CASCA DURA E LISA, APRESENTANDO CORES CARACTERÍSTICAS DO LEGUME.	Quilogramas	780	100		880

73	LARANJA PÊRA CASCA LISA, COR AMARELA ESVERDEADA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SABOR E CHEIRO CÍTRICOS, TAMANHO GRANDE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA.	Unidades	320	250	500	1070
74	LIMÃO TAHITI - ÓTIMA QUALIDADE, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DE SUJIDADES, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADO EM SACO.	Quilogramas	520	150		670
75	MAÇÃ VERMELHA, CASCA LISA, NACIONAL, DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO	Quilogramas	340	800	1000	2140
76	MACAXEIRA HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO TUBÉRCULO, DE QUALIDADE, TIPO ROSA, ASPECTO ALONGADO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DE BOA QUALIDADE, COM COZIMENTO GARANTIDO, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, PARASITOS, MOFOS E SEM PARTES ARROXEADAS, SEM FOLHAS E TALOS.	Quilogramas	560	300		860
77	MELANCIA REDONDA, CASCA LISA, GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, A GRANEL, PESANDO ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE.	Quilogramas	1200	900	1500	3600
78	MELÃO ESPANHOL, BOA QUALIDADE, COM CASCA LISA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO.	Quilogramas	550	300	900	1750

79	PEPINO COMUM, ÓTIMA QUALIDADE, COM CASCA LISA, INTACTO E FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE MADEIRA.	Quilogramas	1000	100		1100
80	PIMENTÃO VERDE DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO.	Quilogramas	2400	120		2520
81	REPOLHO GRANDE BRANCO - FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM, RACHADURAS OU CORTES, ACONDICIONADO EM GRADEADOS DE MADEIRA.	Quilogramas	500	60		560
82	REPOLHO ROXO - CARACTERÍSTICAS: TIPO ROXO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	Quilogramas	300	60		360
83	TOMATE ASPECTO GLOBOSO - MISTA COM VERDES E MADUROS (COR VERVELHA), CLASSIFICADA COMO LEGUME, GRAÚDA, E POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. ACONDICIONADA EM CAIXA EM MADEIRA PESANDO ENTRE 20 KG E 30 KG.	Quilogramas	3000	200		3200
84	UVA VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE COM CASCA LISA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLA INTECTA E FIRME, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO.	Quilogramas	300	120	250	670
85	MAMÃO FORMOSA - FRESCA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, TAMANHO GRANDE, BEM DESENVOLVIDA, E INTEGRA.	Quilogramas		40	30	70

86	BIFE DE FÍGADO Bovino - 1ª qualidade, congelado, sem pele, com aproximadamente 120g, isento de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e Organolépticas). Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria. Pacotes 1 Kg.	Quilogramas	2800	100	100	3000
87	CARNE BOVINA MOÍDA - 1ª qualidade, contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em saco transparente atóxico, com data de validade, registro do SIE, ou SIF, pacote com 1Kg	Quilogramas	2640	150	100	2890
88	CARNE BOVINA SALGADA - 1ª qualidade, preparado com carne bovina tipo charque dianteira de primeira qualidade, dessecada de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria com 1 Kg, com data de validade, registro no SIE ou SIF.	Quilogramas	600	200	100	900
89	CARNE BOVINA TIPO ACEM, carne de primeira qualidade, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter o máximo 10% de gordura ser isenta de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses (nervos). acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, com cor, cheiro e sabor próprios, peça inteira embalada em saco plástico transparente e resfriada, com data de validade, registro no SIE ou SIF.	Quilogramas	3000	100	100	3200
90	CARNE BOVINA TIPO COSTELA, carne de primeira qualidade, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter o máximo 10% de gordura ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponeuroses (nervos). acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente. com cor, cheiro e sabor próprios, peça inteira embalada em saco plástico transparente e resfriada, com data de validade, registro no SIE ou SIF.	Quilogramas	1500	50	50	1600

91	FILE DE MERLUZA, pescada congelado, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco refrigerado, transparente atóxico, informando na embalagem a validade e quantidade de kg.	Quilogramas	600	50	50	700
92	FRANGO CONGELADO - Ave inteira congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada, Registro de Inspeção (SIM, SIE ou SIF). Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Quilogramas	6000	1200	2000	9200
93	OVO DE GALINHA - 1ª qualidade, tamanho médio, livres de sujidades, rachaduras e fungos na bandeja, contendo 30 (trinta) unidades.	Bandejas	1000	200		1200
94	LINGUIÇA CALABRESA - Linguiça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionado em saco de polietileno.	Quilogramas	300	100		400
95	LINGUIÇA TOSCANA - Linguiça tipo toscana, preparada com carne não mista, condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionado em saco de polietileno com 1kg cada.	Quilogramas	700	100		800
96	MORTADELA-TIPO SALAME, Tubular ÉÇA CONTENDO 3,5KG	PEÇA		100		100
97	PRESUNTO MISTO COZIDO, DEVERÁ SER FORNECIDO EM PEÇA.	Quilogramas		100		100
98	QUEIJO MUSSARELA, DEVERÁ SER FORNECIDO EM PEÇA INTEIRA.	Quilogramas		200		200

99	SALSICHA- de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem em sistema a vácuo mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF.	Quilogramas	450	500	950	
100	IOGURTE – (SABOR MORANGO). Características: Bebida láctea, com polpa de fruta (morango) de primeira qualidade. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Embalagem de 1 litro	Litro		200	200	
101	PÃO – Características: tipo seda, hot dog, 50g, feito com farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água. Primeira qualidade, fresco e macio, embalado em saco atóxico, isentos de parasitas e sujidades. Apresentação: Embalagem contendo 10 unidades.	Pacote		150	200	350
102	PÃO – tipo forma, horizontal, massa não quebradiça, consistente, sedoso e macio, composição mínima da massa: farinha de trigo, gordura vegetal, água, fermento biológico, antimoho, sal, embalado em saco plástico pvc atóxico, peça inteira fatiada na horizontal, com vida útil de 7 dias.	Pacote		100	200	300
103	CEREAL – infantil adicionado com vitaminas, sais minerais- sem ovo, sabor multicereais, embalagem com 600g (TIPO MUCILON OU SIMILAR)	Pacote		384		384

7. ESTIMATIVA DA VIGÊNCIA A SEREM CONTRATADA

7.1 – O fornecimento conforme a descrição das necessidades será para contratação de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme disposição legal.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 – Deverá ser realizada pesquisa de preços para estimar o valor praticado em mercado, conforme determina o art. 23 da Lei 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1 - A aquisição dos itens objeto deste documento deverá ser realizada por item, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração. Todos os materiais constantes neste documento são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item. A presente aquisição será realizada através de Pregão Eletrônico, uma vez que se sabe a quantidade certa e necessária para atender a necessidade da demanda estando alinhada ao recurso disponível para essa contratação.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 - Com a implementação da contratação para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados às unidades geridas pelo Fundo Municipal de Assistência Social, pretende-se alcançar resultados que assegurem a efetividade das políticas públicas de assistência social, a continuidade dos serviços socioassistenciais e a adequada aplicação dos recursos públicos.

10.2. Espera-se, primordialmente, garantir o abastecimento regular e contínuo das Cozinhas Comunitárias, incluindo a unidade já existente e a nova unidade a ser implantada, possibilitando a oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas às pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade e insegurança alimentar, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional no âmbito municipal.

10.3. Almeja-se, ainda, assegurar o adequado funcionamento da Casa de Acolhimento, mediante o fornecimento ininterrupto de alimentação aos usuários acolhidos, promovendo condições dignas de permanência, proteção social e atendimento humanizado, bem como atender às demandas do Centro de Convivência do Idoso, viabilizando a oferta de lanches e refeições durante as atividades coletivas, fortalecendo os vínculos sociais e estimulando a participação dos usuários.

10.4. No âmbito da gestão pública, a contratação deverá contribuir para o aprimoramento do planejamento, do controle e da execução das despesas, por meio do fornecimento parcelado, reduzindo desperdícios, evitando desabastecimentos e assegurando maior eficiência na utilização dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e continuidade do serviço público.

10.5. Por fim, espera-se que os resultados pretendidos repercutam positivamente na melhoria da qualidade de vida da população atendida, no fortalecimento da política municipal de assistência social e na efetivação dos direitos socioassistenciais, promovendo a dignidade da pessoa humana e o atendimento às finalidades públicas que norteiam a atuação do Fundo Municipal de Assistência Social.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

11.1 – Declaramos ser viável esta contratação.

12. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

12.1 - A viabilidade da contratação para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados às unidades geridas pelo Fundo Municipal de Assistência Social encontra-se devidamente caracterizada sob os aspectos técnico, operacional, econômico e administrativo, demonstrando-se adequada e compatível com as necessidades da Administração Pública.

12.2. Sob o aspecto técnico, o objeto pretendido é comum e amplamente ofertado no mercado, não demandando soluções complexas ou tecnologia especializada, sendo plenamente atendido por fornecedores regularmente constituídos e habilitados no ramo de gêneros alimentícios. As especificações técnicas definidas são compatíveis com os padrões usuais de mercado e observam as normas sanitárias vigentes, o que assegura a exequibilidade da contratação e a adequada execução do fornecimento.

12.3. No âmbito operacional, a opção pelo fornecimento parcelado mostra-se viável e necessária, uma vez que permite o abastecimento contínuo das unidades socioassistenciais, ajustando-se à capacidade de armazenamento, à rotatividade dos produtos, especialmente os perecíveis, e à dinâmica de funcionamento das Cozinhas Comunitárias, da Casa de Acolhimento e do Centro de Convivência do Idoso. Tal modelo reduz riscos de desperdício, evita a formação de estoques excessivos e assegura maior controle da Administração sobre os quantitativos efetivamente consumidos.

12.4. Sob o aspecto administrativo e legal, a contratação encontra amparo na Lei nº 14.133/2021, bem como nas diretrizes da Política Nacional de Assistência Social e do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, estando alinhada às ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo município.

12.5. Diante do exposto, conclui-se que a contratação é plenamente viável, necessária e conveniente, apresentando-se como solução adequada para garantir a continuidade dos serviços socioassistenciais, a efetividade das políticas públicas de assistência social e a observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

Brejo da Madre de Deus, 30 de outubro de 2025.

Paula Angélica de Sousa Silva
CPF: 042.928.845-01

Paula Izabele de Lima Oliveira
CPF: 092.253.914-63