



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 003/2024**

### **I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:**

A presente aquisição visa o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, oferecida aos estudantes matriculados nas escolas e creches municipais durante o ano letivo de 2025, para a manutenção do fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas, variadas e seguras, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, garantindo a melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Considerando que o fornecimento de alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os dias letivos, pela Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, inciso VII, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada na Resolução nº 26/2013 do FNDE, em seu artigo 1º, parágrafo único, que estabelece: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução" e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Há gêneros alimentícios que não são reconhecidos por seu valor nutricional na lista de aquisição, por este motivo são apenas utilizados em datas comemorativas, sendo, raramente, oferecido às crianças, damos prioridade a lhes oferecer uma alimentação rica em nutrientes, baixa em gorduras e zero em corante e, o que não deixa de ser a prioridade em datas comemorativas, mas deixamos as regras menos rígidas, permitindo às crianças aproveitarem os dias comemorativos, oferecendo uma refeição associada a tradições culturais com valor nutricional associado sempre.

Alimento 1 - SALSICHA: servido nos meses de junho – Festa Junina - e outubro – Dia das Crianças;

Alimento 2 – LINGUIÇA TOSCANA: será servido de lanche com pão, ao menos 1 vez ao bimestre.

Os alimentos só serão servidos aos alunos matriculados nas escolas, reforçando que em creches são alimentos proibidos de estarem servidos às crianças e estes não são colocados na merenda. Estas regras estão descritas na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, onde vem especificados todos os



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



alimentos que podemos estar servindo às crianças na merenda escolar, bem como, em outras legislações pertinentes ao PNAE.

## **II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:**

Esta previsão está baseada no Plano de Contratação Anual de 2025, na página 3, item 3, cujos detalhes estão divulgados no site oficial da Prefeitura Municipal de Nova Trento, acessível pelo endereço eletrônico <https://novatrento.sc.gov.br/plano-de-contratacoes-anual-pca/>.

## **III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:**

A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Rede Municipal de Ensino de Nova Trento, conforme descrição, exigência e especificidades que serão estabelecidas no Termo de Referência, e quantidades estabelecidas semanalmente para ser entregues na terça-feira da semana seguinte podendo ser solicitado uma entrega a mais por semana, com os horários a serem estabelecidos com a nutricionista responsável pela rede de ensino.

A empresa deve observar os requisitos ambientais, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Estar de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.

Os veículos de transporte devem estar bem higienizados e devem ser mantidos limpos de acordo com as boas práticas de fabricação e o transporte de alimentos, a fim de evitar contaminações;

Os veículos devem estar equipados com sistemas de MONITORAMENTO DE TEMPERATURA adequados, para garantir que os alimentos sejam transportados dentro dos padrões de temperatura recomendados, podendo, se o fornecedor for do município, facultado o uso de veículos com sistema de refrigeração, em seu lugar deve ser utilizado caixas térmicas;

O transporte deve ser realizado em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004;

Deverá ser fornecido aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

Em caso de empate, a preferência deve ser dada ao fornecedor da região, ou região mais próxima;



Prefeitura Municipal  
de Nova Trento



Os lotes 1, 2, 3, 4, 5 e 6 deverão ser submetidos a amostragem antes da formalização do contrato, sendo os lotes 7 e 8 isentos. A empresa classificada em 1º lugar deverá disponibilizar amostras representativas dos itens propostos no anexo I, permitindo que a Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação – SME - avalie a qualidade dos insumos conforme a tabela de avaliação do anexo II. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis em horário de funcionamento da Secretaria, vedada a prorrogação de prazo. Serão produzidas preparações quentes e frias que fazem parte do cardápio da merenda escolar para verificar a qualidade dos insumos referentes ao gosto, ao odor, à aparência, à textura, ao rendimento, ao ponto certo de cocção e de produção/manuseio das preparações.

As amostras serão analisadas pela Equipe da SME e por uma merendeira de uma Unidade Escolar depois de terem passado pelo o processo de preparação dos alimentos, no qual, será analisado todo o processo do alimento embalado, do pré-preparo, da produção e do consumo.

A aprovação dos alimentos terá prazo de 10 (dez) dias a partir da entrega dos insumos na SME para ser publicada, tendo 1 (um) dia útil para manifestar seu interesse em se adequar as exigências, sendo se sim, possui 2 (dois) dias úteis para a entrega dos produtos que não passaram no teste de qualidade.

A inadequação de um item reprova o lote inteiro, sendo chamado o próximo vencedor.

A aprovação ou não das amostras constará em ata.

#### **IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:**

LOTE 1			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	<b>Açúcar refinado.</b> Obtido de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter data de fabricação, data de validade e número do lote de fabricação. A validade do produto não poderá ser inferior a 180 dias do recebimento. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	700
02	<b>Arroz branco polido.</b> Contendo no mínimo de 90 % de grãos inteiros com no máximo de 14 % de umidade. Rendimento após o cozimento	Kg.	1.000



	de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou creme, grãos inteiros e soltos após cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b>		
03	<b>Arroz parboilizado.</b> Contendo no mínimo de 90 % de grãos inteiros com no máximo de 14 % de umidade. Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou amarelada, grãos inteiros e soltos após cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	4.000
04	<b>Arroz integral.</b> Características: classe: longo, fino, tipo I, integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada <b>em pacotes de 1 kg</b> , em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	Kg.	50
05	<b>Café torrado e moído tradicional.</b> Torra Clássica/Tradicional, moagem fina e uniforme, selo de Pureza da ABIC, embalagem a vácuo Aroma Pack. Com tolerância de 1% de impurezas como milho, cevada, cascas e paus. Com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 5% P/P, cafeína mínima de 0,7% P/P. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da entrega. <b>Embalagem de 500g.</b>	Unid.	400
06	<b>Doce de frutas.</b> Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: polpa de fruta, açúcar, xarope de glicose de milho, conservador sorbato de potássio. SEM MAÇÃ. SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 350 a 500g.</b>	Unid.	250
07	<b>Doce de frutas SEM AÇÚCAR</b> Deverá ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. Composição: somente elaborado com frutas, <b>SEM ADIÇÃO: DE AÇÚCAR, DE ADOÇANTES, DE CONSERVANTES, DE ESPESSANTES.</b> <b>Pote de 200 a 250gr.</b>	Unid.	300
08	<b>Farinha de arroz branco.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor caraterístico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	50
09	<b>Farinha de mandioca.</b> Homogênea, obtido de espécimes genuínas, de coloração <b>BRANCA.</b> <b>Embalagem de 1 Kg.</b> Com rótulo de procedência e ingredientes.	Kg.	500
10	<b>Farinha de milho – fubá fino.</b> Produto obtido a partir de cereal limpo,	Kg.	80



	são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 1 kg.</b> Com rótulo de procedência e ingredientes.		
11	<b>Farinha de milho pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico.</b> Com sal. Produto obtido a partir de cereal limpo, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 500 g.</b>	Unid.	3.000
12	<b>Farinha de Trigo Especial</b> enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem 1 kg.</b>	Kg.	700
13	<b>Farinha de trigo integral.</b> Produto obtido a partir de cereal desgerminado, são e limpo, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem 1 kg.</b>	Kg.	500
14	<b>Feijão preto.</b> Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	1.000
15	<b>Feijão vermelho.</b> Tipo 1. Constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <b>Embalagem de 1 kg.</b>	Kg.	1.000
16	<b>Fermento biológico seco, instantâneo.</b> Produto formado de substâncias biológicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. <b>Embalagem 100 g.</b>	Unid.	300
17	<b>Fermento químico para bolo.</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. <b>Embalagem 250 g.</b>	Unid.	300



18	<b>Leite de arroz.</b> Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente <b>contendo 1 litro</b> . Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 120 dias de validade.	L.	70
19	<b>Leite em pó integral. Contendo somente</b> leite integral instantâneo. Contém lactose. <b>Embalagem de 380g a 400g.</b>	Unid.	500
20	<b>Leite em pó integral</b> para dietas com restrição de lactose ( <b>produto sem lactose</b> ) instantâneo, embalagem de 380g em lata ou plástica. Com registro em órgão competente. Com validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega. <b>Embalagem de 300g a 400g.</b>	Unid.	80
21	<b>Leite integral de soja natural/SEM SABOR DE FRUTAS.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Sem adição de açúcar e adoçantes. Não ter açúcar e adoçante. <b>Embalagem de 1 litro.</b>	L.	100
22	<b>Leite integral tetra pack.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. <b>Teor de gordura &gt; 3%.</b> Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140º C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <b>Embalagem 1 litro.</b> Sem conservantes.	L.	20.000
23	<b>Leite integral tetra pack ZERO LACTOSE.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140º C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <b>Teor de gordura &gt; 3%. Embalagem de 1 litro.</b> Sem conservantes.	L.	500
24	<b>Leite semi-desnatado tetra pack.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. <b>Teor de gordura entre 0,6% e 2,29%.</b> Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140º C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. <b>Embalagem 1 litro.</b> Sem conservantes.	L.	40
25	<b>Lentilha tipo 1.</b> Constituído de no <b>mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros</b> , na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. <b>Embalagem de 400g.</b>	Unid.	400
26	<b>Macarrão aletria, cabelo de anjo, ave-maria, conchinha, letrinha, parafuso, ninho, spaghetti, padre nosso, penne, SÊMOLA.</b> Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser	Unid.	6.000



	fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. <b>O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. SEM OVOS.</b>		
27	<b>Macarrão 100% integral talharim/ parafuso/ espagheti.</b> Formulado com farinha de trigo integral, fibra de trigo. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. <b>Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 400 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. SEM OVOS.</b>	Und.	50
28	<b>Milho de pipoca.</b> Grupo duro, classe amarelo, tipo 1. <b>Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 400 a 500 g do produto.</b>	Unid.	400
29	<b>Óleo de Girassol.</b> Óleo comestível composto de óleo de semente de girassol, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor próprios do produto, ser isento de ranço e outras características indesejáveis. <b>Embalagem PET de 0,9 litros.</b>	Unid.	20
30	<b>Óleo Refinado de Soja.</b> Que sofreu processo tecnológico adequado de refino após a extração e degomagem, como neutralização, clarificação, desodorização, frigorificação ou não. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos, sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. <b>Embalagem PET de 0,9 litros.</b>	Unid	500
31	<b>Queijo parmesão ralado.</b> Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem a vácuo de 40g.</b>	Unid.	100
32	<b>Sal Refinado Iodado.</b> Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. <b>Embalagem de 1 Kg.</b>	Kg.	200
33	<b>Sagu de mandioca.</b> Rótulo com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega. <b>Embalagem de 400g.</b>	Pacote	200
34	<b>Uva passa BRANCA.</b> Sem semente, <b>SEM AÇÚCAR</b> com identificação, sem aditivos com identificação. <b>Embalagem de 1kg.</b>	Kg.	100



35	<b>Uva passa ESCURA.</b> Sem semente, <b>SEM AÇÚCAR</b> com <b>identificação</b> , sem aditivos com identificação. <b>Embalagem de 1kg.</b>	Kg.	100
36	<b>Vinagre de Álcool.</b> Originado exclusivamente de álcool etílico potável de origem agrícola. Acondicionado em frasco plástico resistente. <b>Embalagem de 0,9 litro.</b>	Unid.	300

LOTE 2

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
37	<b>Carne Bovina de 1ª /patinho, moída</b> Resfriada Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Devendo conter no máximo 10 % de gordura. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 500g. Com prazo de validade de 90 dias. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponevroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 5% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>	Kg	2.000
38	<b>Carne suína congelada - Pernil sem osso em iscas. Sem pele. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, a carne deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 1KG ou 500g conforme especificação no momento da compra. Com prazo de validade de 90 dias. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>	Kg	2.000
39	<b>Cubos de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho. Carne picada em forma de cubos finos e pequenos. Resfriada. Aspecto próprio, não</b>	Kg	2.000



	amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg.		
40	<b>Cortes de Frango Congelados – Sassami de frango. Com adição de água de no máximo 6 %.</b> Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>	Kg	2.000
41	<b>Cortes de Frango Congelados - Coxa e Sobrecoxa SEM OSSO. Com adição de água de no máximo 6 %.</b> Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 5% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>	Kg	2.000
42	<b>Isclas de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho.</b> Carne picada em forma de isclas finas e pequenas. Resfriada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>	Kg	2.000
43	<b>Filé de Peixe, sem espinhas – tilápia.</b> Congelado. Sem espinhos. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Com rótulo registrado no DIPOA. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b>	Kg	2.000
44	<b>Peito ou Filé de frango moído.</b> Deverá ser de carnes provenientes de frangos, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas, <b>com no máximo 6% de gordura.</b>	Kg	2.000



	<p>A carne deve apresentar com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de primeira qualidade. De acordo com a instrução normativa nº 20 de 21/07/99, <b>a carne moída deverá ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Deverá apresentar inspeção, marca e registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deve ser entregue CONGELADA em pacotes de 500g. Com prazo de validade de 90 dias. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</b></p>		
45	<p><b>Salsicha hot dog.</b> Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Com rótulo e certificado de inspeção estadual ou federal. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura. Sem cheiro de ranço. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</p>	Kg	200
46	<p><b>Linguixa toscana.</b> Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF) ou SISP. Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura</p>	Kg	500
47	<p><b>Moela de frango. EMBALAGEM de 1kg, sem o revestimento interno e sem resíduos, limpo e congelado.</b> Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual). Sem cheiro de ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.</p>	Kg	800
48	<p><b>Fígado bovino. Bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas. Sem cheiro de</b></p>	Kg	800



	ranço. Com no máximo 3% de aponevroses (gordura e nervos) no peso final. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº 12 de 02/01/01 da anvisa e atender às exigências do ministério da agricultura.		
--	---	--	--

LOTE 3

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
49	<b>logurte natural integral. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.</b> O produto deve ser composto somente de <b>leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo</b> , sendo usado matérias primas selecionadas e inspecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 45 dias a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 1 litro. <b>SOMENTE 2 INGREDIENTES (leite e fermento).</b>	L.	1.000
50	<b>logurte natural integral, ZERO LACTOSE.</b> Refrigerado, sem sabor, sem corantes e sem conservantes, peso líquido de 170g. <b>Ingredientes:</b> Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral, enzima lactase e fermento lácteo.	Unid.	300
51	<b>Manteiga extra SEM SAL.</b> Creme de leite pasteurizado, livre de gordura trans. <b>SEM SÓDIO E SEM GLÚTEN.</b> O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. Embalagem com 200g.	Unid.	500
52	<b>Margarina vegetal sem sal, sem leite.</b> Contendo ômega 3 e 6, vitaminas A, D e E, livre de gordura trans. <b>SEM LEITE E DERIVADOS.</b> O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. Embalagem com 500 g.	Unid.	50
53	<b>Nata. Creme de leite pasteurizado. SEM GLÚTEN.</b> Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 300 g. Sem conservantes e espessantes.</b>	Unid.	1.000
54	<b>Queijo prato fatiado.</b> Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo e corante natural de orucum, <b>sal e 1 cultura de bactérias lácteas.</b> O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 400g. Sem conservantes e espessantes.</b>	Unid.	800
55	<b>Queijo prato/mussarela fatiado SEM LACTOSE.</b> Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias	Unid.	100



	<b>láticas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g. Sem conservantes e espessantes.</b>		
56	<b>Queijo muçarela inteiro. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega.</b>	Kg.	400
57	<b>Queijo muçarela fatiado. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas, no qual sua obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro, com proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas, entre A e B, leite, coalho, sal e 1 cultura de bactérias lácteas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.</b>	Unid.	800
58	<b>Queijo muçarela fatiado SEM LACTOSE. Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 150g.</b>	Unid.	200
59	<b>Requeijão cremoso. Creme de leite, massa coalhada, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g.</b>	Unid.	1.000
60	<b>Requeijão cremoso ZERO LACTOSE. Creme de leite, massa coalhada, sal, LACTASE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g</b>	Unid.	50

LOTE 04

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
61	<b>Pão de aipim. Não pode ser feito com mistura pronta. Não conter glúten. Sem gordura hidrogenada. Fatiado. Não possuir farinha de trigo em seus ingredientes. 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 mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400g a 500 g.</b>	Pacote	30



62	<b>Pão de cachorro quente. Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Características: <b>Pão de 70g cada</b> , produto fresco e novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, <b>contendo até 5 unidades por pacote</b> , com rotulagem. <b>Fabricação: de 1 dia. Não deverá possuir gordura vegetal hidrogenada/trans em sua composição, descrito qual o tipo de gordura utilizada em sua composição. Isento de conservante.</b> Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. <b>Produto com validade mínima 20 dias.</b>	Kg	400
63	<b>Pão de sanduíche.</b> Fatiado. <b>Não pode ser feito com mistura pronta. SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> 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 mal cozido. Em <b>média com 20 fatias</b> , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 400 g.</b>	Pacote	1.000
64	<b>Pão de sanduíche sem glúten e sem lactose.</b> Fatiado. <b>SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS. Não pode ser feito com mistura pronta.</b> 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 mal cozido. Em <b>média com 20 fatias</b> , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 300g a 500g.</b>	Pacote	100
65	<b>Pão doce (massinha). Não pode ser feito com mistura pronta. COM COBERTURA DE CREME E FAROFA.</b> Unidades de no <b>mínimo 70 gramas.</b> Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. <b>Deve ser assado no dia da entrega.</b>	Unid.	10.000
66	<b>Pão integral 100% integral.</b> Fatiado. <b>SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Feito com farinha de trigo integral, conter fibras. <b>NÃO PODE TER FARINHA DE TRIGO COMUM E ENRIQUECIDA.</b> 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 mal cozido. <b>Em média com 20 fatias</b> , embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 350 a 500 gr.</b>	Pacote	100



67	<b>Pão integral 100% integral S/ GLÚTEN.</b> Fatiado. <b>SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Feito com farinha S/ GLÚTEN, conter fibras. 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 mal cozido. <b>Em média com 20 fatias,</b> embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. <b>Embalagem de 350 g a 400 g.</b>	Pacote	50
68	<b>Pão francês. Não pode ser feito com mistura pronta. Farinha de trigo, sal, fermento, SEM GORDURA HIDROGENADA/TRANS.</b> Deve se apresentar fresco, macio, com ausência de bolores e partes estragadas. Média de no mínimo 50g. Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. Contendo data de fabricação e data de validade. <b>Deve ser assado no dia da entrega. Não deve conter leite. Ingredientes CONTENDO SOMENTE: farinha de trigo, sal e fermento. SEM GORDURA HIDROGENADA.</b>	Kg	400

LOTE 05

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
69	<b>Aveia em Flocos Grossos.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 170 a 250 g.</b>	Pacote	300
70	<b>Aveia em Flocos Finos.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 170 g.</b>	Pacote	300
71	<b>Biscoito/Rosquinha de polvilho, SEM GLÚTEN.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos 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. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Composto de polvilho, leite em pó, ovo, sal, gordura. SEM AÇÚCAR. Embalagem de 75 a 200 g.</b>	Pacote	100
72	<b>Biscoito de Arroz Integral.</b> Deverá ser fabricada com <b>ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE.</b> Possuindo nutrientes, com menor nível de processamento e <b>sem aditivos e sem substâncias artificiais.</b> Produtos deverá ter validade não inferior a 180 dias. <b>Embalagens fecha fácil de 150 g.</b>	Pacote	100
73	<b>Bolacha salgada água e sal. Quantidade de fibras acima de 1 g por porção e máximo de 200 mg de sódio por porção.</b> Deverá ser	Pacote	1.500



	fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos 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. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 350 a 400 g.</b>		
74	<b>Bolacha salgada de gergelim.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos 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. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 320 a 400 g.</b>	Pacote	1.000
75	<b>Farinha de aveia.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem de 170 a 200 g.</b>	Pacote	200
76	<b>Farinha sem glúten (FSG).</b> Mistura de farinhas <b>SEM GLÚTEN</b> para bolos, cremes, empanados e outras receitas. Composta por uma mistura de farinha de arroz, fécula de batata e fécula de mandioca, é um produto rico em fibras, <b>sem glúten e sem lactose, além de não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Embalagem de 1kg.</b>	Kg	100
77	<b>Macarrão parafuso de arroz. Massa de ARROZ PURA, sem conservantes, corantes, açúcar e/ou glúten. Sem mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de 500gr.</b>	Pacote	100
78	<b>Macarrão 100% integral semola S/ GLÚTEN.</b> Formulado com <b>farinha de arroz integral.</b> Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. <b>Embalagem:</b> saco plástico, atóxico, <b>pesando 500 g.</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	Pacote	80
79	<b>Polvilho azedo.</b> Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. <b>Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio.</b> O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Embalagem 500 g.</b>	Pacote	500
80	<b>Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L.</b> Validade de no mínimo 90 dias após a data de entrega. Com rótulo de procedência, ingredientes e tabela nutricional.	Garrafa	700



LOTE 06			
Item	Descrição	Unidade	Quantidade
81	<b>Açafrão em pó.</b> Homogêneo, obtido de raízes de espécimes genuínas, de coloração alaranjado intenso. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30 g. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Não poderá conter glúten.</b>	Pacote	200
82	<b>Adoçante dietético</b> em gotas Stévia. O produto deve ser <b>100% composto por stévia</b> e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega. <b>Embalagem 60 a 80 ml.</b>	Unid.	50
83	<b>Amido de milho.</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Embalagem de 500 g.</b>	Pacote	500
84	<b>Cacau em pó 100%.</b> Não alcalino, <b>sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem glúten e sem lactose.</b> Com cor, sabor e odor característico. Embalagem adequada com dados de identificação e informações nutricionais e validade mínima de 06 meses a partir da entrega. <b>Não poderá conter aditivos de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem de 100 a 200 gr.</b>	Pacote	1.000
85	<b>Canela em pau.</b> Casca de Canela. Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. <b>Embalagem 10 g.</b>	Pacote	100
86	<b>Canela em pó. 100% canela, SEM AÇÚCAR E SEM MISTURAS.</b> Pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 30 gr.</b>	Pacote	300



87	<b>Coco ralado.</b> Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. <b>Não contém glúten. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Embalagem de 100 g.</b>	Pacote	1.000
88	<b>Colorífico (Colorau).</b> 100% colorífico sem misturas, sem sal e sem corantes. Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 400 a 500 g.</b>	Pacote	500
89	<b>Cominho em pó.</b> Sem mistura com pimenta e sem sal. Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60 g.</b>	Pacote	200
90	<b>Cravo-da-índia.</b> Embalagem plástica, transparente contendo a maioria dos cravos íntegros. <b>Embalagem de 10 a 30 g.</b>	Pacote	100
91	<b>Curry em pó.</b> Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 30 a 60g.</b>	Pacote	200
92	<b>Louro em folhas.</b> Folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 5g.</b>	Pacote	200
93	<b>Orégano seco.</b> Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 50 a 100 g.</b>	Pacote	200
94	<b>Páprica picante.</b> Deve apresentar aspecto do pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característicos. Deve ser isento de umidade, sujidade e corpos estranhos. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem de 25 a 50g.</b>	Pacote	200



95	<b>Pimenta do reino preta em pó.</b> Com características próprias do produto; sem matérias estranhas nocivas à saúde humana. <b>Não poderá conter misturas, adição de sal, glutamato e outros aditivos coadjuvantes de tecnologia. Não pode conter glúten. Embalagem 30 g.</b>	Unid.	200
----	--	-------	-----

LOTE 07

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
96	<b>Abacate. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Unidades de 1,5 kg em média.</b>	Kg	20
97	<b>Abacaxi Pérola. De primeira qualidade.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Unidades de 1 kg em média.</b>	Unid.	1.000
98	<b>Abóbora Comum/Seca. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	300
99	<b>Abobrinha Verde.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	500



100	<b>Aipim sem Casca e Congelado.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Embalagem de 1 kg, com informações do produtor no rótulo.</b>	Kg.	300
101	<b>Agrião.</b> Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	500
102	<b>Alface.</b> Lisa ou crespa, tipo extra. Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unid.	500
103	<b>Alho em Cabeça.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. A granel.	Kg.	100
104	<b>Banana Branca.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura madura ou em maturação, branca, sem machucados. 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 do transporte e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	2.500
105	<b>Banana Caturra.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Banana in natura, em pencas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação de 80 a 90% e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	2.500
106	<b>Batata doce.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, sem defeitos graves, apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho,	Kg.	1.000



	sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
107	<b>Batata Inglesa.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Lavada ou escovada, classe A, <b>maior que 42 até 70 mm</b> , sem defeitos graves (podridão, umidade, seca, coração oco ou negro, broto), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000
108	<b>Berinjela.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, com coloração roxa escura, textura e consistência de vegetal fresco; casca lisa e brilhante, sem nós ou manchas claras, sem lesões de origem física, sem rachaduras, sem perfurações, sem cortes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000
109	<b>Beterraba.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, sem folhas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000
110	<b>Brócolis de Cabeça.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Firme e com granulação fina, de cor verde escura, de primeira e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.</b>	Unid.	1.000
111	<b>Cebola de Cabeça Branca.</b> Classe: média. Tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	800
112	<b>Cenoura.</b> Sem folhas. Classe: médio. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar	Kg.	1.000



	características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>		
113	<b>Cebolinha.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	100
114	<b>Chuchu.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000
115	<b>Couve Flor.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <b>Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.</b>	Unid.	1.000
116	<b>Espinafre.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Maço	500
117	<b>Goiaba vermelha.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Fresca; de primeira; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; e sem ter danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	1.000
118	<b>Gengibre</b> a granel. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Raiz fresca. Deve apresentar características do	Kg.	8



	cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e de maturação e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
119	<b>Laranja Lima.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, firme, de casca fina de cor amarelo-clara, sem manchas, sabor suave e doce e polpa suculenta. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	2.500
120	<b>Laranja Bahia/ Laranja de umbigo.</b> in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Aspecto uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho.	Kg	1.500
121	<b>Laranja Pera.</b> Grupo I, tipo especial. Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, de casca fina e lisa. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000
122	<b>Limão Taiti.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, casca fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	250
123	<b>Maçã Fuji.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, firme, de tamanho MÉDIO uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. <b>Peso unitário 120g.</b>	Kg.	1.800
124	<b>Mamão Formosa.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	Kg.	1.000



	<b>Peso unitário 1,5kg.</b>		
125	<b>Manga Palmer.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000
126	<b>Melancia.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria - não podendo ter casca amarelada e nem marrom - <b>e sim verde</b> , livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Médio amadurecimento.	Kg.	1.500
127	<b>Melão amarelo ou espanhol.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. In natura, com 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. <b>Peso unitário 1kg.</b>	Kg	1.000
128	<b>Milho verde de espiga sem palha, bandeja de 5 ou 6 unidades.</b> Apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina.	Bandeja	800
129	<b>Ovos de Galinha Frescos – Tipo A – Vermelho, limpo, pesando aproximadamente 55 gramas cada.</b> Acomodado em <b>bandejas de papelão com 12 unidades.</b> Acondicionado em embalagem limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, qualidade e do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA.	Dúzia	3.000
130	<b>Pepino Comum.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e	Kg.	1.000



	doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>		
131	<b>Pêra.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	1.000
132	<b>Pimentão Verde.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	800
133	<b>Pinhão.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ter a casca lisa, íntegra e de cor castanha. Sua polpa deve ser dura quando cru.	Kg.	500
134	<b>Pokan.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Kg.	2.000
135	<b>Repolho verde.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio, deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio a grande.</b>	Unid.	800
136	<b>Salsinha.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e	Maço	100



	estar em perfeitas condições de conservação e maturação.		
137	<b>Tangerina comum.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em tamanho de médio.</b>	Kg.	2.500
138	<b>Tomate cereja.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: Médio ou grande. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg.	500
139	<b>Tomate Longa Vida.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Classe: pequeno. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	Kg.	2.000
140	<b>Vagem.</b> Em grau de maturação que lhe permita suportar manipulação, transporte (sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e do transporte) e conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg.	800

LOTE 08

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
141	Fórmula infantil para lactentes à base de proteína isolada de soja COMPOSIÇÃO Fórmula infantil para lactentes de 06 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. <b>EMBALAGEM: Latas de 400g. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</b>	Unid.	500



Prefeitura Municipal  
de Nova Trento



142	<b>Fórmula infantil em pó de seguimento para lactentes de 6 a 12 meses. Com proteína do soro o leite e caseína, gordura vegetal e láctea, lactose, Prebiótico, vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM: Latas de 400g. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.</b>	Unid.	500
-----	---	-------	-----

**V – LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:**

Com base em pesquisa feita no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina (DOM-SC), por meio do endereço eletrônico: <https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=Merenda+escolar&dataInicial=27%2F06%2F2023&dataFinal=17%2F07%2F2024>, cita-se como exemplos processos licitatórios da Prefeitura Municipal de Rio do Oeste (Processo Administrativo nº 73/2024, Pregão Eletrônico nº 73/2024), e o da Prefeitura Municipal de Guaramirim (Processo Licitatório nº 83/2024 PMG). Também tendo sido feito a pesquisa no Portal Nacional de Contratações Públicas, por meio do endereço eletrônico: <https://pncp.gov.br/app/editais?q=g%C3%AAneros%20aliment%C3%ADcios%20merenda%20escolar&status=encerradas&pagina=1>, cita-se como exemplos os processos licitatórios do Município de Coxilha/RS (Edital nº 39/2024) e Município de Santo Antônio do Palma/RS (Edital nº 08/2024). Portanto, tal objeto caracteriza-se como de bem comum amplamente utilizados pela Administração Pública, não apresentando de forma difundida outros materiais alternativos ao seu uso.

**VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:**

A pesquisa de preços foi realizada conforme exigido na descrição do item, constando no formulário de Pesquisa de Preços nº 002/2024, apensado a este ETP.



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



**VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:**

A aquisição de gêneros alimentícios promove a produção de uma merenda escolar nutritiva, que é oferecida aos alunos de maneira regular e eficiente. Combina nutrição, segurança alimentar, educação e inclusão para garantir que as crianças recebam a alimentação necessária para um desenvolvimento saudável e um bom desempenho escolar. Além de beneficiar diretamente os alunos, também traz vantagens para as famílias e a comunidade como um todo.

**VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:**

A contratação será adquirida de maneira continuada durante todo o ano letivo de 2025, considerando que por ser gênero alimentício, ou seja, produto perecível, não é possível a estocagem por um período prolongado e não há almoxarifado/depósito para estocar em grande escala.

**IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:**

Os principais benefícios pretendidos para a comunidade escolar:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos.

**X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:**

A elaboração de um cardápio adequado, para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista da Secretaria de Educação.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Ensino Municipais, responsáveis pela preparação das refeições no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

**XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

Existe um processo licitatório homologado em 23 de janeiro de 2024 na Prefeitura de Nova Trento para aquisição parcelada de alimentos para rede municipal de ensino do município, para ano letivo de 2024, conforme processo licitatório nº 0135/2023, Pregão Eletrônico nº 090/2023, com encerramento junto ao final do ano letivo de 2024.

**XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:**

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.



*Prefeitura Municipal  
de Nova Trento*



Os resíduos orgânicos também podem causar impacto ambiental. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004, determinando que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Podendo também a implementação de programas de reciclagem de embalagem após o uso e a promoção de campanhas educativas sobre o consumo consciente e a redução do desperdício de alimentos nas Unidades Escolares. A adoção de sistemas de compostagem nas hortas escolares para resíduos orgânicos gerados na preparação e consumo dos alimentos.

Todas as medidas mitigadoras citadas anteriormente, já são conhecidas e amplamente utilizadas nas unidades de ensino do município.

### **XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:**

Considerando as informações relacionadas no decorrer da apresentação deste ETP, e a solução encontrada para o objeto em questão, e considerando ainda a pesquisa de mercado amplamente realizada, manifestamos favoravelmente sobre o prosseguimento do ato, visando a publicidade do edital.

---

Gizele Petris

Assessor Administrativo



Prefeitura Municipal  
de Nova Trento



## ANEXO I

### ITENS PARA A AMOSTRAGEM

Cada vencedor do lote 1, 2, 3, 4, 5, e/ou 6 da licitação deve trazer os alimentos aqui especificados conforme seu lote, nas quantidades definidas:

LOTE 01	
Café torrado e moído tradicional. Embalagem de 500g.	Uma embalagem de 500gr
Doce de frutas. Embalagem de 350 a 500g.	Uma unidade de 350gr a/ou 500gr
Doce de frutas SEM AÇÚCAR. Pote de 200 a 250gr.	Uma unidade de 200gr a/ou 250gr
Farinha de mandioca branca. Embalagem de 1 Kg.	Uma unidade de 1kg
Farinha de milho pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 g.	Uma unidade de 500gr
Farinha de Trigo Especial. Embalagem 1 kg.	Uma unidade de 1kg
Farinha de trigo integral. Embalagem 1 kg.	Uma unidade de 1kg
Feijão preto. Embalagem de 1 kg.	Uma unidade de 1kg
Feijão vermelho. Embalagem de 1 kg.	Uma unidade de 1kg
Leite em pó integral. Embalagem de 380g a 400g.	Uma unidade de 380gr a/ou 400gr
Leite em pó integral produto sem lactose. Embalagem de 300g a 400g.	Uma unidade de 300gr a/ou 400gr
Leite integral de soja natural/SEM SABOR DE FRUTAS. Embalagem de 1 litro.	Uma unidade de 1 litro
Macarrão 100% integral talharim/ parafuso/ espagheti, sem ovos. Embalagem de 400 g.	Uma unidade de cada tipo de 400gr
Uva passa BRANCA. Embalagem de 1kg.	Uma unidade de 1kg
Uva passa ESCURA. Embalagem de 1kg.	Uma unidade de 1kg

LOTE 02	
Carne Bovina de 1ª /patinho, moída.	500 gramas
Carne suína congelada - Pernil sem osso em iscas.	500 gramas
Cubos de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho.	500 gramas
Cortes de Frango Congelados – Sassami de frango.	500 gramas
Cortes de Frango Congelados - Coxa e Sobrecoxa SEM OSSO.	500 gramas
Isclas de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho.	500 gramas
Filé de Peixe, sem espinhas – tilápia.	500 gramas
Peito ou Filé de frango moído.	500 gramas
Salsicha hot dog.	500 gramas
Linguiça toscana.	500 gramas
Moela de frango.	500 gramas
Fígado bovino. Bife, fresco, de 1ª qualidade.	500 gramas
Carne Bovina de 1ª /patinho, moída	500 gramas

### LOTE 03



Prefeitura Municipal  
de Nova Trento



Iogurte natural integral. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Embalagem plástica de 1 litro.	Uma unidade de 1 litro
Iogurte natural integral, ZERO LACTOSE. Embalagem de 170g.	Uma unidade de 170gr
Requeijão cremoso. Embalagem de 180 g.	Uma unidade de 180gr
Requeijão cremoso ZERO LACTOSE. Embalagem de 180 g	Uma unidade de 180gr

#### LOTE 04

Pão integral 100% integral. Embalagem de 350 a 500 gr.	Uma unidade de 350gr a/ou 500gr
Pão integral 100% integral S/ GLÚTEN. Embalagem de 350 g a 400 g.	Uma unidade de 350gr a/ou 400gr

#### LOTE 05

Farinha de aveia. Embalagem de 170 a 200 g.	Uma unidade de 170gr a/ou 200gr
Macarrão 100% integral semola S/ GLÚTEN.. Embalagem de 500 g.	Uma unidade de 500gr
Suco de uva integral. Sem adição de açúcar, água ou corantes. Embalagem de vidro, de 1,5 L.	Uma unidade de 1,5 litros

#### LOTE 06

Cacau em pó 100%. Embalagem de 100 a 200 gr.	Uma unidade de 100gr a/ou 200gr
Canela em pó. Embalagem de 25 a 30 gr.	Uma unidade de 25gr a/ou 30gr
Coco ralado. Embalagem de 100 g.	Uma unidade de 100gr
Colorífico (Colorau). Embalagem de 400 a 500 g.	Uma unidade de 400gr a/ou 500gr
Cominho em pó. Embalagem de 30 a 60 g.	Uma unidade de 30gr a/ou 60gr



Prefeitura Municipal  
de Nova Trento



ANEXO II

CHECK LIST - AMOSTRA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Processo licitatório: \_\_\_\_\_

Modalidade: \_\_\_\_\_

Número da licitação: \_\_\_\_\_

Aquisição de: Gêneros Alimentícios

Alimento/Item: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Horário: \_\_\_h\_\_\_

Nota: \_\_\_\_\_

PONTOS	PROPRIEDADES	A	I	OBSERVAÇÕES
	Aspecto			
	Cor			
	Odor			
	Sabor			
	Consistência			
	Apresentação			
	Tempo de validade			
	Embalagem (fácil de manipular, frágil, resistente, etc)			
	Rendimento			
	Diluição			
	Custo benefício			

\*A = Adequado, I = Inadequado

AVALIAÇÃO:	Total de pontos: 110
* 95 a 110 pontos	Excelente
* 85 a 94 pontos	Muito bom
* 70 a 84 pontos	Bom
* 60 a 69 pontos	Regular
* 50 a 59 pontos	Ruim
* Abaixo de 50 pontos	Insatisfatório

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>

\_\_\_\_\_  
Fiscal 1

\_\_\_\_\_  
Nutricionista RT

\_\_\_\_\_  
Fiscal 2