



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP nº 10/2024

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

Aquisição de gêneros alimentícios e itens similares, para as atender as Secretarias e Diretoria requisitantes do município de Cajati/SP.

Unidade administrativa responsável: Secretaria

Unidade demandante/requisitante:

Secretaria Desenvolvimento Social

Secretaria de Educação

Secretaria de Governo/Desenvolvimento

Diretoria do Fundo Social de Solidariedade.



1. INTRODUÇÃO:

O presente documento foi realizado e visa demonstrar a contratação de uma empresa especializada para fornecimento de alimentícios e itens similares, a fim de atender as demandas das Secretarias: Desenvolvimento Social, Educação, Governo/Desenvolvimento, Fundo Social de Solidariedade e Saúde no Município de Cajati-SP.

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

Informamos que a última aquisição para os materiais deste ETP foi realizada por meio de licitação (vinculada ao Processo Administrativo 796/2023 e Pregão Eletrônico nº 12/2023), havendo dezenove fornecedores, a qual forneceram os produtos de forma adequada.

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

3.1 Fundo Social de Solidariedade: O Fundo Social de Solidariedade, promove há mais de 12 (doze anos) cursos profissionalizantes aos munícipes que estão em situação de vulnerabilidade social e inscrita no Cadastro Único. Tendo em vista que o curso de panificação, profissionalizam 40 (quarenta) alunos por semestre.

O principal objetivo da contratação é promover a emancipação econômica dos seus cidadãos, proporcionando-lhes habilidades e conhecimentos necessários para melhorarem suas condições de vida. Ao capacitar a população, espera-se reduzir significativamente a extrema pobreza no município, fomentando um ambiente de desenvolvimento sustentável e oportunidades econômicas.

Considerando o site <https://cecad.cidadania.gov.br/painel03.php#>, informa que atualmente a cidade de Cajati, tem 5.957 (cinco mil, novecentas e cinquenta e sete) famílias inseridas no Cadastro Único, sendo que 2.613 (duas mil, seiscentas e treze) famílias que estão em situação de pobreza, 1.258 (hum mil duzentas e



cinquenta e oito), famílias que são de baixa renda e 2.086 (duas mil e oitenta e seis) famílias com renda de meio salário mínimo.

3.2 Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social: é o órgão da estrutura organizacional da Prefeitura incumbido de desenvolver ações de promoção humana e de assistência social destinadas, sobretudo, à população de baixa renda, ao idoso, ao menor, à mulher, às pessoas em situações excepcionais, com o objetivo de suprir suas carências e/ou solucionar situações de emergência ou urgência, como ainda, desenvolver programas que visem a aliviar os efeitos das desigualdades sociais e permitir a integração de todos os cidadãos no contexto da sociedade. Considerando que a aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir a capacidade da secretaria social de fornecer serviços alimentares, promover o bem-estar, garantir o conforto e a segurança dos beneficiários e operar de maneira eficiente e sustentável.

3.3 Secretaria de Educação : A aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria de Educação é essencial para atender às necessidades administrativas e operacionais da instituição. Esses alimentos são utilizados em diversas atividades e eventos organizados pela secretaria, como reuniões, treinamentos, seminários e workshops voltados para o corpo docente e demais funcionários. Além disso, são necessários para o suporte a projetos e programas internos que demandam a utilização de alimentos, como parte de suas atividades educativas e culturais.

3.4 Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico: Atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, que prevê na cláusula segunda, inciso II - item c, o fornecimento dos materiais necessários à limpeza das dependências, assim como de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati.

3.5 Secretaria de Saúde: O objetivo é suprir as necessidades de oferta de café da



manhã (dejejum) e da tarde com chá, pão e leite e biscoitos aos pacientes com seus respectivos acompanhantes que se encontram em observação e pediatria sob supervisão médica e/ou de enfermagem, para fins diagnósticos ou terapêuticos deste Pronto Atendimento. Ter como objetivo também atender o fornecimento composto de café da manhã, chá, pão e leite, para os funcionários (administrativo) e plantonistas visando atender à demanda dos servidores ao iniciar seus trabalhos diários contínuo das rotinas administrativas nos setores vinculados, promovendo o bem-estar, a saúde e a produtividade no ambiente de trabalho. Promover em atender gêneros alimentícios (café, chás e biscoito) para as reuniões esporádicas realizadas em Departamentos e Secretaria da Saúde.

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

Aquisição de gêneros alimentícios e itens similares, faz parte da programação de contratação anual e está previsto no plano de trabalho das Unidades requisitantes

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

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

- a) A contratada deverá entregar os alimentos em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos pelas regulamentações vigentes, incluindo as normas da ANVISA.
- b) A contratada deverá entregar os produtos, parcialmente, conforme as demandas apresentadas no mês.
- c) A contratada deve garantir que os alimentos estejam frescos e dentro do prazo de validade estipulado
- d) A contratada deverá substituir o produto em caso de desconformidade com a qualidade esperada.

Das Obrigações da Contratada:

Rua: Nápoles, nº 98, Vila Antunes- Cajati-SP
e-mail: fundosocial@cajati.sp.gov.br



- a) Providenciar, independentemente de ser ou não o fabricante, a correção ou substituição do produto ofertado, acessórios e componentes que apresentarem defeito de fabricação ou divergência com as especificações fornecidas, sem ônus para o Município.
- O prazo máximo para substituição de produtos com defeito não poderá exceder 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação técnica, que pode ser realizada por escrito ou por telefone, para registro de chamados técnicos.
- b) A contratada deverá reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, à sua custa e risco, no prazo estipulado acima, da notificação que lhe for entregue oficialmente, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do fabricante.

Da Ficha Técnica:

- a) Apresentar Ficha Técnica do produto incluindo informações sobre as suas características, especificações e demais informações pertinentes à definição do objeto, proporcionando maior agilidade na análise do item ofertado e garantindo que este possua as especificações aqui solicitadas;
- b) A análise da ficha técnica do produto ofertado será realizada pelo setor requisitante.

Do Pagamento:

- a) O pagamento será efetuado pela Secretaria de Finanças e Tributação, com a apresentação da nota fiscal.
- b) As notas fiscais faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 15 (quinze) dias após a data de sua apresentação válida.
- c) O pagamento será feito mediante crédito em conta-corrente em nome da contratada em banco por ela indicado.



Do Local de Entrega e Prazo:

- a) Os materiais deverão ser entregues no endereço: Rua: Darci Bueno da Cruz, nº 200 (ao lado da garagem municipal) bairro: Bico do Pato- Cajati- SP, CEP: 11950-000, telefone: 13- 3854-2079.
- b) Os materiais deverão ser entregues, em até 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento do Pedido de Compra

Das Amostras

1. Requisitos de Amostra

Este item visa definir os requisitos mínimos para solicitação de amostras de café fornecidas pelos fornecedores, com o objetivo de garantir a qualidade e o sabor do café a ser adquirido

2. Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida:

Cafés com Categoria de Qualidade Tradicional devem apresentar Aroma e sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 4,5 a 5,9 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global. 3. Envio das Amostras

Ponto de torra: média.

Embalagem: a vácuo, 500 gramas, validade máxima de 12 meses, a partir da entrega pelo fornecedor, com registro de data de fabricação e data de validade estampadas no rotulo da embalagem.

3. O fornecedor classificado em primeiro lugar na cotação eletrônica deverá apresentar:

- Amostra do produto ofertado (500 kg);
- o Cópia autenticada do relatório de ensaio da Análise Sensorial do produto ofertado;



- Ficha técnica do produto ofertado. Adicionalmente, as marcas cotadas poderão ter o Selo de Pureza da ABIC, e os participantes deverão comprová-la com a apresentação do Certificado de Autorização ao Uso do Selo de Pureza ABIC com validade de 06 (seis) meses e apresentar também o Certificado de Qualidade na Categoria Tradicional emitido pela ABIC.
- Quando da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições para serem consumidos, e as embalagens não danificadas.
- As amostras devem ser enviadas no prazo máximo de 10 dias úteis após solicitação formal pela
- Devem ser acompanhados de relatório de conformidade de acordo com as especificações estabelecidas na ficha técnica.

4. Avaliação das Amostras

- As amostras serão submetidas a testes de amostragem e análise sensorial por um comitê interno da comissão de elaboração do Estudo Técnico Preliminar;
- Critérios avaliados: sabor, aroma, acidez, corpo, doçura e amargor.
- A contratante se reserva o direito de rejeitar o suficiente caso a amostra não atenda aos requisitos de qualidade e sabor;

5. Critérios de Aceitação

- A liberação das amostras estará condicionada ao atendimento das especificações da ficha técnica e ao resultado positivo na análise sensorial realizada pela contratante.
- Qualquer alteração nas especificações do café durante o fornecimento deverá ser informada previamente e sujeita a nova

6. Disposições Finais

- O fornecedor será responsável pelo envio das amostras sem custos adicionais para a contratante.



- A não conformidade das amostras poderá resultar na desclassificação do fornecedor para o fornecimento regular do produto.

6 DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A

CONTRATAÇÃO(Art. 18, § 1º, inc. IV):

Descrição do objeto	Lote	Unidade	FUNDO SOCIAL	GABIN	ALMOX ARB	SECRE	GARAG	SECRE	SECRE	PRONT	SECRE TADIA	PAÇO	SECRE TADIA	CADAS	VIVA	SECRE	CRASI	CREAS	CRIAN	TO TAL
AÇAFRÃO/ CÚRCUMA EM PÓ: integro sem irregularidad es no produto, cheiro e aroma característic o, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500 gramas.	1	Paco te															12			12
ACHOCOLA TADO EM PÓ, enriquecido com vitaminas e minerais – composição: açúcar, cacau em pó (mínimo de 32%), ferro, zinco,	2	Unid ade	200					50	60	100			40				48	480	10	988

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



vitaminas A, C, B1, B2, niacina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Não deve conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso atóxico e/ou lata de 400 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.																																										
ACHOCOLA TADO LÍQUIDO em embalagem tetra Pack com 200 ml. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) meses a	4	Unid ade																	2 0 0 0		36 0														7 0 0 0	1 0 0 0	5 0 0					108 60



contar da data de entrega.																							
AÇÚCAR MASCADO , é uma versão mais integral e natural dos cristais de açúcar da cana, seu processo produtivo não inclui produtos químicos que resultam no clareamento, por isso é mais escuro e preserva as vitaminas e minerais. Embalagem de 1kg.	5	Quilo gram a																					24
AÇÚCAR: obtido de cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3%P/P; sem	6	Quilo gram a	170 0	3 8 4	60	1 0 0	3 6 0	4 0 0 0	24 0	40 0	26 40	6 6 0	60	12 0	1 0	100	4 8 0	7 2 0	3 0 0	3 0 0			126 34



fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico contendo 1 kg do produto, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005; Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.																			
ADOÇANTE SUCRALOSE 100ML - líquido contendo como	7	Unidade	50	12			15		50	260							20		407



<p>edulcorantes apenas sucralose e acessulfame de potássio. Isento de glúten. Embalagem de 100mL. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega</p>																						
<p>ADOÇANTE dietético 100ml; composto de aspartame, com validade mínima na data da entrega de 1 ano; apresentação em pó, sachê de até 1 grama cada; acondicionado em caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 Anvisa; produto sujeito a verificação no ato da</p>	8	Unidade	1000				12				8			100						400		1520

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



o em caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 Anvisa; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.																							
ADOÇANTE STEVIA. Água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 100ml.	10	Unidade																					180



<p>ÁGUA MINERAL natural, sem gás, acondicionada em garrafão em resina virgem, tampa valvulada que permite o fluxo direto para bebedouro (vira fácil). Contendo 20 litros, com validade na data de entrega de no mínimo 1 mês; com vasilhame; suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3029 de 16/04/99 e portaria 54 de 15/06/00; resolução RDC 274 de 22/09/2005; devendo obedecer NBR/ABNT 14222/05 e versão corrigida em 01/09/2009, portaria 387 de 23/09/08; produto</p>	1	Galão	1000	36				100		5									5	1146
--	---	-------	------	----	--	--	--	-----	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	------



<p>sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA</p>																				
<p>ÁGUA MINERAL natural, sem gás, acondicionada em garrafão em resina virgem, tampa valvulada que permite o fluxo direto para bebedouro (vira fácil). Contendo 20 litros, com validade na data de entrega de no mínimo 1 mês; sem vasilhame; suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3029 de 16/04/99 e portaria 54 de 15/06/00; resolução RDC 274 de</p>	<p>1 2</p>	<p>Galão</p>	<p>100 0</p>																<p>1 2 0</p>	<p>120 0</p>



e (RDC nº 274, de 22/09/2005), e suas alterações posteriores.																					
AMEIXA preta seca; obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas ; livre de fermentações, manchas ou defeitos; acondicionada em lata com tratamento interno, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; pesando 500 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 19 (decreto 12486 de 20/10/78).	16	Lata	170															60	30	270	
AMENDOIM TORRADO, salgado, sem pele, constituídos de grãos inteiros, de	17	Pacote																		5	5



primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote com 500g, com identificação do produto e prazo de validade mínima de 6 meses após a data de entrega.																				
AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega,	1 8	Caixa	150							6				2 4	3 6	8 0	1 2		308	



<p>acondicionad o em saco de papel impermeável , fechado, reembalado em caixa com 500 gramas do produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 34 (decreto 12486, de 20/10/78).</p>																					
<p>ARROZ POLIDO TIPO 1; classe longo fino, subgrupo polido, com teor de umidade máxima de 15%, permitido o máximo de 10% de grãos quebrados, isento de sujidades, materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionad o em saco plástico atóxico contendo 1 quilo,</p>	<p>1 9</p>	<p>Paco te</p>	<p>30</p>																		<p>30</p>



validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 33 (decreto 12486 de 20/10/78).																								
ARROZ POLIDO TIPO 1; classe longo fino, subgrupo polido, com teor de umidade máxima de 15%, permitido o máximo de 10% de grãos quebrados, isento de sujidades, materiais estranhos, fermentação e mofo, acondicionado em saco plástico atóxico contendo 5 quilos , validade mínima de 05 meses a contar da	20	Pacote	30				10							1						216	10	3	2	272



<p>AZEITONA em conserva; verde; inteira com caroço; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em vidro com 500 gramas; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (Decreto 12486/78)</p>	2 2	Vidro	100												8		3			2 0	5			136
<p>AZEITONA em conserva; verde; inteira sem caroço; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em vidro ou</p>	2 3	Vidro						1 0												1 2 2 0				42



<p>e sobremesas diversas. EMBALAGE M com 1Kg Ao Leite. INGREDIEN TES: Açúcar, licor de cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, gordura anidra de leite, leite em pó, emulsificante s lectina de soja e ricinoleato de glicerina e aromatizante . Contém glúten. Contém lactose. ALÉRGICOS : Contém derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha de caju, castanha do Pará, avelã, aveia, cevada e trigo.</p>																																	
<p>BARRA DE CHOCOLAT E AO LEITE</p>	<p>2 8</p>	<p>Unid ade</p>																				<p>1</p>											<p>1</p>



<p>FRACIONADO é uma cobertura fracionada de chocolate, pois não contém mais de 25% de cacau e manteiga de cacau na composição. Ele é basicamente feito de açúcar, gordura vegetal e cacau em pó, no caso dos meio amargos e ao leite. Embalagem contendo 1 kg.</p>																				
<p>BARRA DE CHOCOLATE BRANCO 1kg. INGREDIENTES: Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, lactose, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante</p>	<p>2 9</p> <p>Unid ade</p>	<p>350</p>										<p>1</p>		<p>1 0</p>						<p>361</p>



<p>. Contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de leite e de soja. Pode conter amendoim, amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, avelã, aveia, cevada e trigo.</p>																				
<p>BARRA DE CHOCOLAT E MEIO AMARGO 1kg. Chocolate Barra 1Kg Meio Amargo Cor e brilho fazem do Chocolate Meio Amargo um produto especial para o preparo de bombons recheados, trufas, sobremesas, pavês, tortas e o que mais a sua imaginação permitir. EMBALAGE M com 1Kg Meio</p>	<p>3 0</p>	<p>Unid ade</p>	<p>350</p>									<p>1</p>		<p>1 2</p>						<p>363</p>



característico, validade de no mínimo 3 meses a contar da entrega. 250 g.																			
BICARBONATO DE SÓDIO , é um sal branco, fino, sem odor e de comportamento químico anfótero. Pacote contendo 1kg.	33	Quilogramas																5	5
BISCOITO ÁGUA BAIXO TEOR DE SÓDIO SACHÊ - TIPO: CRACKER. Composição: farinha de trigo, gordura vegetal, margarina, amido de milho. Crocante, íntegro. Isento de gordura trans na porção. Com menos de 180mg de sódio na porção de	34	Unidade	1500						16000		360							3000	20860



30g. Embalagem com aproximada mente 8,5 e 11g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega																				
BISCOITO COM SAL de CREAM CRACKER; composição básica de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, com glúten, e outras substâncias permitidas, validade mínima 5 meses a contar da entrega, em embalagem plástica própria com dupla proteção, pesando 400 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-48 (decreto	3 5	Paco te	150 0	1 8			1 3 0 0	20 0	20 0	17 50		50	10 0	60		1 2 0	2 4 0	1 8 0		571 8

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.																					
BISCOITO DOCE sem recheio tipo MARIA ; composição básica farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, com glúten e outras substâncias permitidas, validade mínima 5 meses a contar da data da entrega, e embalagem filme saco plástico com dupla proteção, pesando 400 GRAMAS e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 48 (decreto 12486/78).	37	Pacote	1000									100	100		60		1200	2400	1000	600	1780
BISCOITO DOCE sem recheio; ROSQUINHA DE	38	Pacote	1000	288			500		120	100		100			100		1200	2400	1000	480	2716



<p>CHOCOLAT E; de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, flocos de milho, creme de milho, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizantes; pesando 500 gramas. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p>																					
<p>BISCOITO DOCE sem recheio; ROSQUINHA DE COCO; de farinha de</p>	39	Pacote	1000	100	00	500	120	100				50			100	240	300	100	48		2658

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, flocos de milho, creme de milho, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizantes; pesando 500 gramas. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.																				
BISCOITO DOCE sem recheio; ROSQUINHA DE MILHO; de farinha de trigo enriquecida	40	Pacote	1000	18	100	200						50			50	120	240	100	48	1926

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



<p>com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, flocos de milho, creme de milho, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico e aromatizantes; pesando 500 gramas. Validade mínima de 3 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p>																				
<p>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHOS : biscoito doce, sem recheio, sem cobertura, incluindo fécula de mandioca, ovos,</p>	4	Unidade								720										720

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



açúcar, margarina, leite desnatado, gordura vegetal, fermentos químicos (piro fosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio) e emulsificante (lecitina de soja). Cada embalagem deve conter 500 g e ser livre de glúten																									
BISCOITO MARIA PACOTE(SA CHÊ) - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhoradores de farinha	43	Unidade							18000	5400		360	2000	1000				50000	1000						31860



protease e metabissulfit o de sódio e aromatizante . Embalagem da própria marca, tipo sache com 2 unidades num total de 11gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega																			
BISCOITO SALGADO INTEGRAL. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, açúcar invertido, amido, extrato de malte, sal refinado, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, piro fosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de	4 4	Pacote 300													1 2 0				480



<p>soja e melhoradores de farinha metabissulfito de sódio e protease, contendo glúten. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, atóxico, fechado hermeticamente, peso líquido do pacote 400 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>																							
<p>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL: Ingredientes: farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, carbonato de cálcio, amido, ou creme de milho,</p>	<p>45</p>	<p>Pacote</p>	<p>1000</p>	<p>24</p>	<p>20</p>					<p>60</p>							<p>60</p>	<p>120</p>	<p>240</p>	<p>200</p>			<p>1724</p>



extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, estabilizante estearoil 2 – lactil lactato de sódio, melhorador de farinha metabissulfite de sódio, contém cevada, ovo e soja. Contendo glúten. Embalagem primária: sacos plásticos transparentes, atóxico, fechado hermeticamente, peso líquido do pacote de 400 gramas. Validade mínima 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.																				
BISCOITO SALGADO , apresentação retangular, classificação salgado,	46	Pacote					2000				1000	50	1440	100			120		1300	15010



características adicionais sem recheio, pacote individual com peso entre 25 gramas e 35 gramas. Validade mínima 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.																																						
BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL (SACHÊ). Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de malte, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha alfa amilase e	4 7	Unid ade																36 0	20 00	1 0 0				5 0 0 0			3 0 0								776 0			



metabissulfito de sódio e aromatizantes. Embalagem da própria marca, tipo sachê com 2 unidades num total de 11gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega																						
BOLO ALIMENTÍCIO , sabor chocolate ou baunilha, peso no mínimo 35 gramas, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a entrega.	48	Unidade					2000					450	720	40				7000	1000	600	300	12110
CACAU 100% , produto em pó, é alcalino, ou seja, tem uma tonalidade mais escura com tons mais avermelhados, possui o sabor mais suave comparado	49	Quilograma																36				36



Aroma característico; Sabor característico e equilibrado; Cor médio/moderadamente escuro a médio claro; **Qualidade Global Superior mínima de 6,00 Pontos na Escala Sensorial;** purezas (cascas e paus) em G/100g máxima de 1%; embalagem a vácuo; **com validade mínima na data da entrega de 10 Meses;** e suas condições deverão estar de acordo com a Res. SAA - 28 de 01/06/2007; Res. SAA - 30, de 22/06/2007, RDC 277/05, RDC 259/02; RDC 07/11, RDC 14/14



aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; pesando no mínimo 10 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 70 (decreto 12486 de 20/10/78). Validade mínima 2 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.																						
CASTANHA DE CAJU , tipo de fruta seca e desidratada. Embalagem com 500g	5 4	Paco te																		1 2	12	
CASTANHA DO PARÁ , ricas em gorduras mono e poli saturadas, capazes de	5 5	Paco te																			1 2	12



<p>reduzir os níveis do "colesterol ruim" do sangue (LDL) e aumentar o "colesterol bom" (HDL), as oleaginosas ajudam impedir o desenvolvimento de doenças cardiovasculares dando a sensação de saciedade. Pacote com 500g.</p>																					
<p>CATCHUP; composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito</p>	<p>56</p>	<p>Caixa com no mínimo 160 unidades</p>	<p>20</p>																		<p>20</p>



estado de conservação, validade mínima de 6 meses; acondicionado em sachê de no mínimo 7 gramas, embalado em caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto 12486 de 20/10/78)																						
CATCHUP; Tomate, açúcar, vinagre, amido, sal, aromatizante e conservador sorbato de potássio. 400g.	57	Frasco																			12	
CHÁ; Erva cidreira; constituído de frutos maduros inteiros; de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos; de cor verde cinza pardacenta;	58	Caixa	60	18			50	30	30	80					40	21						1039



com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em sache com 10 x 10 g; Embalado em caixa de papel cartão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.																										
CHÁ; Camomila; constituído de florais inteiros; de	59	Caixa	60				50	30	30	80								21	120	20	100	20				531



espécimes
vegetais
genuínos
dessecados;
de cor
amarela
pardacenta;
com aspecto
cor, cheiro e
sabor
próprios;
isento de
sujidades,
parasitas e
larvas;
validade
mínima de
11 meses a
contar da
entrega, em
sache com
10 x 10 g;
Embalado
em caixa de
papel cartão;
e suas
condições
deverão
estar de
acordo com
a resolução
RDC 277 de
22 de
setembro de
2005 e suas
alterações;
produto
sujeito a
verificação
no ato da
entrega aos
proced.
administrativ
os
determinado
s pela
ANVISA.



<p>CHÁ; erva mate tostado (Ilex paraguariensis, St. Hil.), constituído de folhas novas, de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos, de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, em embalagem a granel, embalado em caixa de papelão apropriada com 100 gramas do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-41 (decreto 12486 de</p>	60	Caixa	500	30	25	100	1500	30	75	2400	4500	1320	24	24	200	180	150	18	11076
---	----	-------	-----	----	----	-----	------	----	----	------	------	------	----	----	-----	-----	-----	----	-------



<p>20/10/78). Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriormente;</p>																	
<p>CHANTILI, ingredientes creme de leite, leite desnatado e lactose, prazo validade 08 meses, peso 1000 grã, conservação 1 a 10°C, tipo embalagem aerosol litografada. Validade mínima 2 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	6 2	Caixa	200											1 2	2 0	2 0	252
<p>CHOCOLATE; ao leite; granulado; preparado com açúcar, cacao em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo</p>	6 3	Pacote	100							5			6 0	4 0	5 0	1 2	267



de soja, emulsificante lecitina de soja e; aromatizante , não contém glúten, com validade mínima de 11 meses a contar da entrega; o produto será embalado em pacotes de no mínimo 130 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 40 (Decreto 12.486 de 20/10/78).																				
COCADA BRANCA. POTE com 20 unidades. INGREDIENTES ou COMPOSIÇÃO: Coco ralado, açúcar queimado, leite em pó integral e glicose de milho. Contém conservante s sorbato de potássio (INS 202).	64	Pote	30								14	3			20	10	3	15	95	



a NTA- 29 (decreto 12486 de 20/10/78)																			
COCO RALADO , amêndoas de coco puro, em FLOCOS parcialment e desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% P/P e lípidos entre 35% e 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.	66	Quilo gram a 100					10												110



<p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>																					
<p>COLORÍFICO EM PÓ FINO, homogêneo: Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca de urucum em pó (Bixa Orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de óleos comestíveis. Embalagem primária: saco plástico flexível, atóxico com peso de 1 kg o pacote. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da</p>	68	Quilogramas	5							1											22

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



entrega do produto.																				
CRAVO DA ÍNDIA; obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico; pesando no mínimo 8 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486 de 20/10/78) Validade	6 9	Paco te	115									4	4					2 0	6	149



mínima 3 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.																						
CRAVO EM PÓ , formato da especiaria moída, pacote contendo 250g, possui potássio, ferro, manganês, magnésio, vitamina A, vitamina C e Vitamina K. Além de ter ação antioxidante, analgésica e antisséptico.	70	Pacote																			12	
CREME DE LEITE ; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em lata, pesando no mínimo 290 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, e suas	71	Lata	1000																			1726



condições deverão estar de acordo com a portaria MA-146, de 07/03/96.																			
DOCE DE ABÓBORA: POTE BIG COM 30 UNIDADES, peso líquido do pote: 1,200 kg. Peso Líquido da unidade: 40 gramas. Ingredientes: Abóbora, açúcar cristal, glicose de milho. ALÉRGICOS : CONTÉM CONSERVA NTE ÁCIDO SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	7 2	Pote	30								12	3		1	4 0	1 5	3		104
DOCE DE FRUTA em calda, sabor de ABACAXI , composto e obtido de frutas em pedaços, cozido com água e açúcar, preparado com frutas sãs e limpas,	7 3	Lata	80								6				2 4				110

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem adição de aromatizante e coloração artificial, sendo considerado como peso líquido de no mínimo 450 gramas, acondicionado em lata fechada, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Sujeito produto a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



determinado pela Anvisa.																														
DOCE DE FRUTA em calda, sabor de PÊSSEGO , composto e obtido de frutas inteiras, sem caroço, cozido com água e açúcar, preparado com frutas sãs e limpas, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem adição de aromatizante e coloração artificial, sendo considerado como peso líquido de 450 gramas, acondicionado em lata fechada, validade mínima de 10 meses a contar da data da	7 4	Lata	20												4 0			6 0				4 0	5							165



pode conter traços de castanha de caju. Conteúdo da embalagem 200 gramas.																							
DOCE DE LEITE; simples; pasta; composto de leite e açúcar; validade mínima 09 meses a contar da entrega lata; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-354, de 04/09/97. Com no mínimo 400 gr.	7 6	Pote	300	1 2 0								12			12			6 0	4 0		3 6	780	
DOCE EM PASTA; Obtido das partes comestíveis desintegradas de vegetal com açúcar; contendo pectina, ajustador de PH; e outros ingredientes permitidos a sua composição;	7 7	Lata ou pote com no mínimo 300 gramas	50												3					3 0		1 2	98



Goiabada;
Classificado
em simples
de goiaba;
com
consistência
firme para
corte; isento
de
sujidades,
parasitos e
larvas; com
aspecto,
cor, cheiro
e sabor
próprio;
acondicionad
o em papel
plástico
transparente,
lata ou pote
com no
mínimo 300
gramas;
Embalado
em caixa de
papelão
reforçado;
com validade
mínima 11
meses a
contar da
data da
entrega; e
suas
condições
deverão
estar de
acordo com
a resolução
272 de 22 de
setembro de
2005 e suas
alterações
posteriores;
produto
sujeito a



aproximado de 280 gramas.																					
ESSENCIA ARTIFICIAL DE AMARULA. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas.	7 9	Unid ade	30																	2 0	50
ESSENCIA ARTIFICIAL DE CEREJA. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml.	8 0	Unid ade	30																		30



Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas																			
ESSENCIA ARTIFICIAL DE PANETONE. Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade, de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas.	8 1	Unid ade	30																30
ESSENCIA ARTIFICIAL DE TOFFE Composição: Água, Álcool Neutro, Corante Natural e	8 2	Unid ade	30																30



Substâncias Aromáticas. Embalagem de 30ml. Possuem alto poder de fixação, não perdendo a sua intensidade de aroma e sabor mesmo quando exposta a temperaturas elevadas.																					
ESSÊNCIA ARTIFICIAL DE BAUNILHA , preparada com vegetais genuínos maduros, com aspecto, cor, cheiro e sabor de baunilha, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, em frasco de plástico transparente atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-57 (Decreto	8 3	Frasco	70															2 4	1 2	3	109



12486 de 20/10/1978).																				
FARELO DE AVEIA – embalagem primária: saco plástico atóxico, peso líquido pacote mínimo de 200 gramas. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto	8 4	Pacote	200																200	
FARINHA DE MANDIOCA; grupo farinha seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico com 1 kg do produto, atóxico, e suas condições	8 5	Quilograma	25										2					1 2 0	2 0	167



deverão estar de acordo com a NTA- 34 (decreto 12486 de 20/10/78).																			
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO , enriquecida com ferro e ácido fólico, com glúten, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 2 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg do produto e suas condições deverão	8 6	Quilo gram a	400 0								10	3	2 4 0	4 0	2 0	6 0			437 3

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



estar de acordo com a Portaria 354 de 18/07/1996) Anvisa.																				
FARINHA DE AVEIA , embalagem contendo 1KG, fonte de fibra.	87	Pacote																24	24	
FARINHA DE MILHO ; simples, do grão de milho torrado e peneirado, sem glúten, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78).	88	Pacote	500											1				120	106	637



<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL; enriquecida com fibra alimentar, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 2 meses e 4 dias a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico contendo 1 kg do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a (portaria nº 354 de 18/07/96) ANVISA.</p>	89	Quilogramas	300																					440
<p>FARINHA LACTEA; de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico;</p>	90	Lata	290																					930



<p>Leite em pó integral vitaminas e minerais; sal, aromatizante e glúten; na cor amarelada; acondicionada em lata de 400 gramas; com validade mínima na data de entrega de 6 meses; Portaria 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>																								
<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de</p>	<p>91</p>	<p>Quilogramas</p>	<p>80</p>																					
					<p>10</p>						<p>2</p>		<p>360210</p>											
													<p>482</p>											



sujidades, materiais estranhos e mistura de outras variedades e espécies, acondicionad o em saco plástico atóxico contendo 1 quilo, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionad os em fardos lacrados, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 6268 de 22/09/2007. Instrução



<p>Normativa 12 de 28/06/2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.</p>																				
<p>FEIJÃO PRETO IN NATURA – Tipo 1, constituído por no mínimo de 90% de grãos inteiros, na cor e característica a variedade corresponde, de tamanho e formato naturais, maduros e secos. Isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos</p>	<p>92</p>	<p>Quilogramas</p>	<p>15</p>																	<p>260</p>



ardidos, brotados, murchos, imaturos, mofados ou carunchados . Não deve ter mistura de classes, devendo ser de safra recente. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, termos soldado e resistente, contendo 1kg do produto. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega do produto. Suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 6268 de 22/11/2007, instrução normativa 12 de 28/03/2008 e suas alterações posteriores.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



<p>FERMENTO BIOLÓGICO ; tipo em pasta; composto de saccharorny ces cerevisial; Acondiciona do em embalagem apropriada, com validade mínima de 28 dias a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 81 (Decreto 12486, de 20/10/78) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procediment os administrativ os determinado s pela ANVISA.</p>	93	Quilo gram a	400																		4			404
<p>FERMENTO QUÍMICO PARA PÃO; pacote com 3 envelopes</p>	94	Pacote	100										6								96	20	72	294



de 11 gramas. Validade mínima 2 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.																																				
FERMENTO QUÍMICO; tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono-cálcio, sem glúten, validade mínima 4 meses a contar da data da entrega, acondicionado em lata hermeticamente fechada com 100 gramas do produto, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-81 (Decreto 12486 de 20/10/78).	9 5	Lata	450																	2	6 0	1 0	1 0	1 0	542											
Folha de louro	9 7	Pacote																									1 2									12



desidratada. Pacote 500g																				
FRUTAS CRISTALIZADAS , mix de frutas que passam por processo de glaciação onde parte da água é substituída por açúcar, para posteriormente ser coberta por xarope de açúcar quente, dando aparência cristalizada às frutas. Pacote com 500g	9 8	Pacote															1 2		12	
FUBÁ de milho; simples, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 4	9 9	Quilo grama	40						6	2						1 2 0	8 0	1 0	1 2	270



<p>meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																				
<p>GELATINA DIETÉTICA EM PÓ SABOR ABACAXI - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de sacarose e glúten. Sabor artificial ABACAXI. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.</p>	<p>1 0 0</p>	<p>Pacote</p>								<p>40</p>										<p>40</p>



Composição na embalagem. 0062 UND 1,6000																					
GELATINA DIETÉTICA EM PÓ SABOR LIMÃO - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de sacarose e glúten. Sabor artificial LIMÃO. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem. 0062 UND 1,6000	1 0 1	Paco te																	40	40	
GELATINA DIETÉTICA EM PÓ SABOR MORANGO	1 0 2	Paco te																	20	1 2 0	140



<p>- produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de sacarose e glúten. Sabor artificial morango. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem. 0062 UND 1,6000</p>																														
<p>GELATINA DIETÉTICA EM PÓ SABOR UVA - produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de sacarose e glúten. Sabor</p>	<p>1 0 3</p>	<p>Pacote</p>								<p>40</p>										<p>1 2 0</p>										<p>160</p>



<p>artificial UVA. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem. 0062 UND 1,6000</p>																			
<p>GELÉIA de fruta sabor MORANGO. Obtida da cocção de frutas inteiras ou pedaços na proporção de 50 partes de frutas, ou seu equivalente e 50 partes de açúcar. Ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Admitindo adição de glicose ou açúcar invertido, isento de</p>	<p>1 0 4</p>	<p>Lata, pote ou sachê com no mínimo 200 gramas</p>	<p>50</p>			<p>1 0</p>	<p>24</p>							<p>1 0 0</p>	<p>1 2</p>	<p>196</p>			



sujidades,
parasitas e
larvas. Livre
de
fermentação
e
substâncias
estranhas a
sua
composição.
Validade
mínima de
10 meses a
contar da
entrega em
saco plástico
atóxico
pesando no
mínimo 200
gramas.
Suas
condições
deverão
estar de
acordo com
a resolução
RDC 272 de
22/09/2005 e
suas
alterações
posteriores.
Produto
sujeito a
verificação
no ato da
entrega aos
procediment
os
administrativ
os
determinado
s pela
Anvisa.



<p>GELÉIA de fruta sabor UVA. Obtida da cocção de frutas inteiras ou pedaços na proporção de 50 partes de frutas, ou seu equivalente e 50 partes de açúcar. Ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Admitindo adição de glicose ou açúcar invertido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Livre de fermentação e substâncias estranhas a sua composição. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega em saco plástico atóxico pesando no mínimo 200 gramas. Suas condições deverão</p>	<p>1 0 5</p>	<p>Lata, pote ou sachê com no mínimo 200 gramas</p>	<p>50</p>																						<p>196</p>
---	----------------------	---	-----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------



estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.																			
GERGELIM , de primeira, nova, constituída de grãos são e limpos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno pesando no mínimo 200 gramas, com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega, e suas	1 0 6	Quilo gram a	60												1 2				72



<p>condições deverão estar de acordo com Portaria MA 65/93 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>																			
<p>GORDURA VEGETAL, natural, obtida da mistura de óleos, gorduras comestíveis; isenta de ranço e substâncias estranhas a sua composição; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em plástico atóxico, validade de no mínimo 5 meses a contar da data da</p>	<p>1 Quilo 0 gram 7 a</p>	<p>100</p>																	<p>100</p>



<p>entrega. Embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação na entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.</p>																			
<p>GOTAS DE CHOCOLATE, produzidos com massa de cacau, manteiga, leite e açúcar. Eles possuem maior teor de gordura e açúcar, textura cremosa e sabor adocicado.</p>	<p>1 0 8</p>	<p>Quilo gram a</p>											<p>1 0</p>						<p>11</p>



rígida com peso líquido de 140 gramas, de forma original e inviolada. Validade mínima 15 dias e fabricação não superiores a 10 dias da entrega do produto.																					
ISOTÔNICO 500ml	1 1 1	Fras co			5 0 0																500
LEITE EM PÓ INTEGRAL; envasado em recipientes herméticos em lata lacrada ou pacote aluminizado, fechada, contendo 400 gr, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA- 369, de 04/09/97.	1 1 2	Paco te	400									12									412



<p>LEITE CONDENSADO; composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em lata ou tetra pak de 395 gr, com registro no SIF.</p>	1 1 3	Lata/ tetra pack	200 0				1 0 0						24	1 0		3 2 4	2 4 0	1 0 0	6 0	285 8
<p>LEITE DE COCO; natural, concentrado, açucarado; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos são e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade min. 14 meses a contar da</p>	1 1 4	Vidro	300				1 0						12	4		7 2	2 4	5 0	1 0	482



entrega, em frasco de vidro de 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 30 (Decreto 12.486 de 20/10/78).																				
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO; RICO EM VITAMINAS "A" E "D", leite integral, emulsificante lecitina de soja (INS 322) e vitaminas (A e D) sem glúten, contendo Registro no SIF. Embalagem em Easy Pack de 400gr da própria marca. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de	1	Paco																		
	1	te ou																		
	5	lata				5			15	14								2		
						0			00	00								4		
																		0		
																				323
																				0

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



acordo com a portaria MA- 369, de 04/09/97.																					
LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE; Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, B9 (ácido fólico) e D e emulsificante lecitina de soja (INS 322). Contendo Registro no SIF. Embalagem em Easy Pack de, no mínimo, 300gr da própria marca. Validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA- 369, de 04/09/97.	1 1 6	Pacote	2 4																6 0	134	
LEITE EM PÓ INTEGRAL;	1 1 7	Pacote																	3 0 0	6 0	372



<p>claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, com reduzido teor de gordura, sem glúten, acondicionada em vidro ou plástico, contendo 500 gramas do produto, validade mínima 04 meses a contar da entrega, hermeticamente fechado, embalada em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																									
<p>MANTEIGA: Creme de leite, cloreto de sódio</p>	<p>1 2 1</p>	<p>Unidade</p>	<p>300</p>																		<p>9 6</p>				<p>396</p>



321) TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Validade mínima de 5 meses a contar da entrega, em pote plástico, atóxico com no mínimo 500 gramas, embalado em caixa de papelão reforçado, conforme NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78) e portaria 372 de 4 de setembro de 1997, com registro no SIF. Sem adição de glúten.



<p>MARGARIN A LIGHT, reduzido em valor lipídico, sem glúten, zero lactose, contendo registro do SIF, pote plástico contendo peso líquido de 500 gr. Validade mínima 3 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>	<p>1 2 3</p>	<p>Pote</p>																																				<p>96</p>
<p>MASSA ALIMENTÍCI A (macarrão); seca para macarronada , formato ESPAGUETE Nº 08, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, enriquecido com ferro e ácido fólico; isenta de corantes</p>	<p>1 2 4</p>	<p>Pacote</p>																																			<p>272</p>	



artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a (resolução RDC 12/01 ANVISA/MS), (resolução 385/99 ANVS) (resolução 12/78 CNNPA/MS) (portaria 74/94 VS/MS), (portaria 540/97 SVS). Embalado em saco plástico contendo 500 gramas.																																						
MASSA ALIMENTÍCIA (macarrão); seca para	1 2 5	Pacote																																				240



sopa,
formato
CONCHINH
A, cor
amarela,
obtida pelo
amassament
o da farinha
de trigo
especial,
ovos, amido
de milho
e/ou
mandioca,
corante
natural de
urucum e
cúrcuma,
com glúten,
isenta de
corantes
artificiais,
sujidades,
parasitas,
admitindo
umidade
máxima
13%,
acondicionad
a em saco
plástico
transparente,
atóxico, com
validade
mínima de
10 meses a
partir da data
da entrega; e
suas
condições
deverão
estar de
acordo com
o (decreto
3.029,
16/04/99) e
(portaria



593, 25/08/00)AN VISA. Embalado																					
MASSA DE LASANHA. Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Água, Ovo em pó, Sal, Especiarias, Conservadores: Álcool alimentício, Sorbato de Potássio (INS 202) e Propionato de Cálcio (INS 282), e Realçador de sabor: Glutamato monossódico (INS 621). Pacote de 1 kg	1 2 6	Pacote																			24
MASSA PARA MINI PIZZA semipronta. Ingredientes: farinha de trigo, óleo de soja, sal açúcar, conservante s ácido sórbico e propionato de cálcio, melhorador de farinha alfa amilase	1 2 7	Pacote																			340

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



e regulador de acidez ácido lático, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com no mínimo 400 gramas, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.																																								
MILHO DE CANJICA BRANCA; grupo misturada, subgrupo despeliculada, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente com 500 gramas do produto, atóxico, com validade mínima de 4 meses a	1 2 8	Pacote	50										12			3												1 2 0	4 0	2 0	8									263



contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (decreto 12486 de 20/10/78).																											
MILHO DE PIPOCA; grupo duro, classe amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente com 500 gramas do produto, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de	1 2 9	Pacote	50								2 0					12	10	3					2 2 0	3 0	8	2 0	275



<p>acordo com a NTA- 33 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																					
<p>MILHO VERDE EM CONSERVA ; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata de 2 kg, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da</p>	<p>1 3 0</p>	<p>Lata</p>	<p>300</p>																		<p>300</p>

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa																									
MILHO VERDE EM CONSERVA; simples; grãos inteiros; imerso em líquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; condicionado em lata com peso líquido 280 gramas e peso drenado de 170gr, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 31 (decreto	1 3 1	Lata	300							2 0						10		6			3 6 0		4 0	2 4	760



12486 de 20/10/78)																					
<p>MISTURA DE TEMPEROS para carnes, legumes e arroz; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em 12 envelopes com 5 gramas cada, com camada externa em plástico atóxico, resistente, vedado. Ingredientes: sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico. Não</p>	1 3 2	Paco te																			2



contendo glúten. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto																				
MISTURA PARA O PREPARO DE MARIA MOLE sabor côco; constituído de gelatina, água e açúcar, sem glúten, apresentação em pó, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em material resistente, vedada hermeticamente, caixinha com 50 gramas, com validade mínima a contar da data da entrega de 10 meses, suas	1 3 3	Caixa																	2 4	24

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (decreto 12486 de 20/10/78). Embalado em caixa com 520 gramas.																								
MOLHO DE TOMATE; Tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, salsa, aipo e aroma natural de alho. Isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações; livre de defeitos de processamento; acondicionado em caixa cartonada, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; embalado em embalagem	1 3 5	Caixa a/ tetra pack				3 0									6				3 6 0	3 6 0				756

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



<p>própria da marca, tipo sache, pesando entre 340 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																						
<p>MOSTARDA, embalada contendo cerca de 180g: com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.</p>	1 3 6	Unid ade									6		3			1 2					21	
<p>ÓLEO COMESTÍVEL AZEITE DE OLIVA; extravirgem; 1% acidez máxima; isento de ranço e substâncias estranhas; validade mínima 10 meses a contar da entrega; lata ou vidro com 500 ml;</p>	1 3 7	Lata	320										6		1			9 6 0 0	5			528



embalado em caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78).																					
ÓLEO DE SOJA REFINADO; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhos; validade mínima 10 meses a contar da entrega, frasco com 900 ml; embalado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78). Apresentação o em lata ou Pet com 900 ml.	1 3 8	Lata ou Pet	150 0																		189 3



<p>ORÉGANO; em folhas secas, obtido de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 8 gramas, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>	139	Pacote	200																																	352
--	-----	--------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----



<p>PAÇOCA ROLHA TRADICION AL POTE COM 56UN DE 18G – 1,008KG. INGREDIEN TES Amendoim, açúcar cristal e sal, no rótulo da embalagem e deve conter ALÉRGICOS : CONTÉM MENDOIM.N ÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade: 8 meses a partir da data de fabricação.</p>	1 4 0	Pote	30													7				1	2 0	1 0	3	81
<p>PAÇOCA ROLHA ZERO AÇÚCAR POTE COM 32 UM DE 18G CADA – 576G, Sem Maltodextrin a, a Paçoquinha Zero mais gostosa dos brasileiros agora é adoçada de forma 100% natural. INGREDIEN</p>	1 4 1	Pote	30													3				1	2 0	5		59



<p>cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificante s: lecitina de soja e poli glicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante . RECHEIO: cremoso de amendoim e castanha de caju, com a deliciosa crocância da cobertura de chocolate. Em sua versão unitária de 20g,</p>																																																																																																																																																																																																					
<p>PANETONE; Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo,</p>	<p>1 4 3</p>	<p>Unid ade</p>	<p>400 0</p>		<p>5 0</p>	<p>2 0</p>					<p>10 0</p>	<p>4 0</p>		<p>6 6</p>	<p>3 0 0</p>	<p>4 0 0</p>	<p>1 0 0</p>																																																																																																																																																																																				



manteiga, extrato de malte, sal, emulsificante : mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes e conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico. Embalagem primária plástico transparente, em polipropileno, atóxica; embalagem secundária em caixas de papelão individuais com ilustração da marca; não deve apresentar ranço e outras características indesejáveis. O produto e suas condições deverão estar em conformidade e com a Portaria 263 de 22 de



setembro de 2005 que aprova o "Regulament o Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos", e suas alterações posteriores e conforme as Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimen to e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente. No ato da entrega o produto estará sujeito à verificação conforme os padrões de qualidade determinado s pela ANVISA e o Edital. O produto deverá ter



validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Panetone de 500g.																					
PÃO DE FORMA, INTEGRAL; embalagem contendo 500 gr. Validade mínima 6 dias a contar da data de entrega do produto.	1 4 4	Pacote	250						96											1 2 0	466
PÃO DE FORMA; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, contendo em média 22 fatias, cortada no sentido	1 4 5	Pacote	300	1 2				5 0					60							1 2 0	114 2



vertical;
composto de
farinha de
trigo, açúcar;
gordura
vegetal, leite
em pó; sal,
reforçador,
água;
fermento
biológico,
antimofo;
embalado
em saco de
polietileno
atóxico, com
validade
mínima de
06 dias a
contar da
data da
entrega; e
suas
condições
deverão
estar de
acordo com
o
(Dec.3.029,
de 16/04/99)
e (Port. 593,
de 25/08/99).
Pacote com
500 gramas.
Constando
na
embalagem
dados da
empresa,
lote,
validade,
ingredientes,
informações
nutricionais,
identificação
do produto e
peso líquido.



Rotulagem de acordo com a ANVISA.																				
PÃO DE HAMBÚRGUER , com gergelim. Embalagem primária: sacos plásticos com 4 a 8 unidades de 50 a 60g cada. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade de no mínimo 08 (oito) dias a contar da entrega.	1 4 6	Pacote												1 2 0			1 0 0		220	
PÃO DE HOT DOG . Embalagem primária: sacos plásticos com 4 a 10 unidades de 50 a 60g cada, embaladas individualmente. Rótulo impresso, de forma clara e	1 4 7	Unidade												6 0			1 2 0		1 0 0	780



indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade de no mínimo 08 (oito) dias a contar da entrega.																					
PÃO FRANCES; composição mínima da massa: 32 g de farinha de trigo, 0,64 g de sal; 0,32 g de reforçador, 19,2 ml de água, 0,16 g de açúcar; 0,96 g de fermento biológico, 0,32 g de gordura vegetal; pesando no mínimo 40 gramas por unidade, com vida útil de 6 horas; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3029 de 16/04/99 e Portaria 593 de 25/08/99.	1 4 8	Quilo gram a	300 0	7 8 0					24 0	31 00	20		5			7 2 0	1 4 4 0	2 0	7 2	3 0	942 7



Validade mínima 1 dia e fabricação na mesma data de entrega do produto.																					
PÃO TIPO BISNAGUINHA. Embalagem primária: sacos plásticos com 300g (cada bisnaguinha deve pesar cerca de 20g). Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Validade de no mínimo 08 (oito) dias a contar da entrega.	149	Pacote											60					1280	480		760
PÉ DE MOLEQUE CROCANTE PACOTE COM 280G. INGREDIENTES: Amendoim, açúcar e xarope de glicose. ALÉRGICOS CONTÉM	150	Pacote	30							20	3							1400	103		107



contendo registro do SIF, embalado em caixa, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-10 (decreto 12486 de 20/10/78).																				
PIPOCA DOCE CARMELIZADA. Pacote com 50g.	1 5 2	Unid ade	500			6 0 0											5 0 0 0	3 0 0	6 0	646 0
PIRULITO; duro recheado com bala mastigável; sabor artificial de framboesa, formato arredondado ; composto de açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulantes; umectante, emulsificantes; corantes, aromatizantes e outros ingredientes permitidos; com cor roxa, aroma e sabor	1 5 3	Paco te	100 0	1 2		6 0	2 0							12			1 0 0	6 0	1 0	127 4



artificial de
framboesa,
textura dura;
embalado
individualme
nte com
filme ppt
metalizado;
embalagem
secundaria
plástica
devidamente
lacrada e
atóxica; com
validade
mínima de 10
meses na
data da
entrega; e
suas
condições
deverão
estar de
acordo com
a resolução
387/99, rdc
265/05, rdc
12/01, rdc
259/02, rdc
360/03, rdc
14/14 e
alterações
posteriores;
produto
sujeito a
verificação
no ato da
entrega aos
procediment
os.
administrativ
os
determinado
s pela
ANVISA;
pacote com



<p>PÓ PARA PREPARO GELATINA DIETÉTICA EM PÓ SABOR UVA- produto usado para dieta com ingestão controlada de açúcar. Isenta de sacarose e glúten. Sabor artificial UVA. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Composição na embalagem.</p>	<p>1 5 5</p>	<p>Unid ade</p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
---	----------------------	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada, pesando 45 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12486 de 20/10/78).																					
POLPA DE ABACAXI , integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservante s. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	1 6 1	Unid ade	100																	6 0 0	800



<p>POLPA DE ACEROLA, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservante s. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.</p>	<p>1 6 2</p>	<p>Unid ade</p>	<p>100</p>																			<p>1 6 2 0 0 0</p>					<p>920</p>
<p>POLPA DE MANGA, integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservante s. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10</p>	<p>1 6 3</p>	<p>Unid ade</p>	<p>100</p>																			<p>6 0 0</p>					<p>700</p>



dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.																				
POLPA DE MARACUJÁ , integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservante s. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.	1 6 4	Unid ade	100																1 6 2 0 0	920
POLPA DE UVA , integral congelada – não fermentado. Não alcoólico. Sem conservante	1 6 5	Unid ade																	6 0 0	700



<p>s. Sem glúten. Produto embalado em porções de 100 gramas. Validade mínima 10 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, mantidas as condições de refrigeração.</p>																				
<p>POLVILHO AZEDO; branca; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima 6 meses a contar da data da entrega; isento de sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores;</p>	<p>1 6 6</p>	<p>Quilo gram a</p>	<p>500</p>								<p>6</p>						<p>9 6</p>	<p>2 0</p>	<p>2 4</p>	<p>646</p>



<p>produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>																							
<p>POLVILHO DOCE; branca; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima 6 meses a contar da data da entrega; isento de sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procediment</p>	<p>1 6 7</p>	<p>Quilo gram a</p>	<p>500</p>							<p>6</p>										<p>9 6</p>	<p>5 0</p>	<p>2 4</p>	<p>676</p>



os. administrativ os determinado s pela ANVISA.																															
PREPARAD O SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR MORANGO; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiumectant e, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialment e outras substâncias permitidas, sabor de morango, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionad o em envelope filme bopp,	1 6 8	Enve lope	350							10 0										3 6 0											810



<p>com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																		
<p>PREPARADO PARA CALDO DE CARNE: apresentação em 6 cubos, peso líquido mínimo de 57 gramas. Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, cebola, extrato de carne, salsa, amido modificado, malto dextrina, alecrim, louro, cúrcuma, noz-moscada, pimenta do reino branca, cravo, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato</p>	<p>169</p>	<p>Caixa</p>															<p>10</p>	<p>10</p>



monossódico e inosinato dissódico, corante caramelo. Embalagem contendo 6 tabletes. Contém glúten. Validade mínima 03 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.																						
PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR ABACAXI; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiemético, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente e outras substâncias permitidas, sabor de	171	Envelope	900								100									360	10	1370



abacaxi, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).																				
PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiemético, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialment	1 7 2 Envelope	300	9 0 0						10 0			3 6 0	1 0				167 0			



<p>e outras substâncias permitidas, sabor de laranja, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																													
<p>PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR LIMÃO; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiemético e, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água</p>	<p>1 7 3</p>	<p>Envelope</p>	<p>350</p>							<p>10 0</p>										<p>3 6 0</p>									<p>810</p>



<p>para cada envelope do produto, colorido artificialment e outras substâncias permitidas, sabor de limão, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																					
<p>PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR MANGA; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada, vitaminas A, C e ferro, antiemético, corante inorgânico,</p>	<p>1 7 4</p>	<p>Envelope</p>	<p>350</p>							<p>10 0</p>									<p>3 6 0</p>	<p>1 0</p>	<p>820</p>



<p>espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialment e outras substâncias permitidas, sabor de manga, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>																							
<p>PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO SABOR MARACUJÁ; composto de açúcar, 1% de polpa de fruta desidratada,</p>	<p>1 7 5</p>	<p>Envelope</p>	<p>350</p>							<p>10 0</p>									<p>3 6 0</p>				<p>810</p>



vitaminas A, C e ferro, antiemético, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais um litro de água para cada envelope do produto, colorido artificialmente e outras substâncias permitidas, sabor de maracujá, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, acondicionado em envelope filme bopp, com 35 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-61 (decreto 12486 de 20/10/78).																			
QUEIJO cremoso tipo requeijão. Ingredientes: leite desnatado,	176	Frasco	600			50	60			12		48		1800	200		12		1162



creme de leite, concentrado proteínas de leite, sal, cloreto de cálcio, coalho fermento lácteo, estabilizante citrato de sódio, poli fosfato de sódio e fosfato dissódico, regulador de acidez ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Em embalagem de copo plástico contendo no mínimo 200 gramas. Isento de glúten. Validade mínima 20 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, desde que mantidas as condições de refrigeração.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -



QUEIJO; minas frescal, sem sal; embalado em plástico inviolável, validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA.352 de 04/09/97 e NTA- 11(Decreto 12.486 de 20/10/78); e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procediment os administrativ os determinado s pelo MAPA. 200 gramas.		1 7 7 Unid ade																364
---	--	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----



<p>QUEIJO; parmesão, ralado; embalado em plástico apropriado, inviolável, com validade mínima de 02 meses e 4 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA. 353 e 357 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486/78). Contendo 50 gr.</p>	1 7 8	Paco te	450													12				2 4 0		3 0	6	758
<p>REFRIGERA NTE LIGHT GUARANÁ. Água gaseificada, extrato de guaraná, aromatizante (*), acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, edulcorantes : acesulfame de potássio (12mg/100ml</p>	1 7 9	Fras co																		7 2			72	



Não conter glúten. Acondiciona do em embalagem Pet com tampa de rosca, contendo 2 litros.																		
REFRIGERANTE tipo COLA, contendo; contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. Embalagem de 2 litros . A cada 200ml conter aproximadamente 85kcal e 10mg de sódio. Acondiciona do em embalagem Pet com tampa de rosca, contendo 2 litros	1 8 1	Frasco	300				5 0				12	12	1 2			3 6	8 0	502



<p>REFRIGERANTE; Composto de suco de LARANJA, água gaseificada, açúcar; sendo permitido 2,5% a 3% de suco de laranja; isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data de fabricação; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em garrafa pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 61 (decreto 12486 de 20/10/78)</p>	182	Frasco	300		40	50												72	200	20	72	40	794
<p>REFRIGERANTE; Composto de suco de LIMÃO,</p>	183	Frasco	300			50												72	200	20	30		672



<p>água gaseificada, açúcar; sendo permitido 2,5% a 3% de suco de limão; isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses e 20 dias a contar da data da entrega; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em Pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 61 (Decreto 12486 de 20/10/78).</p>																			
<p>SAL REFINADO IODADO, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionado em saco de</p>	<p>1 8 4</p>	<p>Quilo gram a</p>	<p>200</p>				<p>2 0</p>			<p>3</p>				<p>1 2 0</p>	<p>4 8</p>	<p>1 0</p>	<p>1 2</p>	<p>413</p>	



<p>polietileno, resistente e vedado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a (resolução RDC nº 28, de 28/03/00).</p>																				
<p>SAL REFINADO IODADO, EMBALAGEM INDIVIDUAL SACHÊ DE 1G, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado em conformidade e com a</p>	<p>1 8 5</p>	<p>Unid ade</p>																		<p>400 0</p>



legislação vigente e embalagem primária. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.																					
SEMENTE DE LINHAÇA , triturada, isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco de polietileno pesando no mínimo 1 kg e suas condições deverão estar de acordo com Portaria MA 65/93 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	1 8 6	Paco te																		1 2	12
SEMENTE DE LINHAÇA , triturada, isento de sujidades, parasitas e	1 8 7	Quilo gram a	30																		30



<p>larvas; acondicionado em saco de polietileno pesando no mínimo 150 gramas e suas condições deverão estar de acordo com Portaria MA 65/93 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima 03 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.</p>																				
<p>SOBREMESA DE MARSHMALLOW com uma camada de wafer e cobertura sabor chocolate. Sobremesa de gelatina</p>	188	Caixa																	1122	37



com uma camada de wafer e cobertura sabor chocolate. Peso Líquido: 700g. Quantidade: 50 unidades																				
SORVETE TIPO PICOLÉ DE FRUTAS SABORES VARIADOS com peso aproximado de 55g por unidade. Validade mínima 03 dias e fabricação não superior a 03 dias da entrega do produto, desde que mantidos as condições de refrigeração.	1 8 9	Unidade	300 0			1 0 0 0					36 0					8 0 0	3 0 0	1 2 0	1 0 0 0	105 80
SUCO DE LARANJA INTEGRAL, sem açúcar adicionado, contendo açúcares próprios dos ingredientes. Ingredientes: suco de laranja integral e acidulante	1 9 0	Frasco	300				2 0				12 20					4 8 0	5 0		2 0	902



ácido cítrico. Sem glúten. Embalagem em frasco de 900 ml com tampa roscável. Validade mínima 30 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto																				
SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA; sabor de laranja; simples; composto liquido com vitaminas açúcar,estab ilizante,antio xidante e conservante s; qualidade obtido,pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas; processame nto tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentaçã o e	1 9 1	Fras co	300		5 0						36		6 0 0	2 0	5 0 0	3 5				154 1



conservação até o consumo; frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; conforme recomendação de embalagem, validade mínima 5 meses a partir da data da entrega,(3 dias após aberto),em refrigeração; acondicionado em caixa cartonada contendo **1 LITRO**; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas



alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa																				
SUCO CONCENTRADO, sabor de ABACAXI, sem açúcar. Para ser diluído em água, composto de corante natural, conservante, benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, e outras substâncias permitidas a sua composição. Qualidade obtida da fruta madura e sã, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que	192	Frasco ou vidro	300				20				12								50	382



assegure a sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafa pet ou vidro, contendo 500 ml, e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3510/00, resolução RDC 130/02, resolução RDC 360/03 Anvisa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados



s pela Anvisa.																			
SUCO CONCENTRADO; sabor de MARACUJÁ , sem açúcar; para ser diluído em água; composto de corante natural; conservante: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio; e outras substâncias permitidas a sua composição; qualidade obtido da fruta madura e sã; processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com	193	Frasco	300								12	40			50				402



validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em garrafa pet, contendo 500 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a dec.3.510/00, res.rdc 130/02, res.rdc 360/03 Anvisa produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa																					
SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA (sabor laranja), simples, composto liquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e	194	Tetra pack / caixa	300			400	500						40				7000		400	500	9140



conservante, qualidade obtido pela mistura de no mínimo 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima de 5 meses a partir da entrega,



<p>acondicionad o em caixa cartonada ou tetra pack contendo 200 ml, e suas condições deverão estar de acordo a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procediment os administrativ os determinado s pela ANVISA. Deverá conter canudo.</p>																			
<p>SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA (sabor Maracujá), simples, composto liquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservante, qualidade</p>	<p>1 9 5</p>	<p>Unid ade</p>									<p>36 0</p>								<p>360</p>



obtido pela mistura de no mínimo 50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, condicionado em caixa



cartonada ou tetra pack contendo 200 ml, e suas condições deverão estar de acordo a resolução RDC 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Deverá conter canudo.																																		
SUCO DE NÉCTAR DA FRUTA (sabor uva) , simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidante e conservante, qualidade obtido pela mistura de no mínimo	196	Unidade																			360									500				860



50% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, condicionado em caixa cartonada ou tetra pack contendo



es: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, corante natural: carmim e antiespumante: polidimetilsiloxano. Sem açúcar; para ser diluído em água; processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em garrafa pet, contendo 500 ml; e suas condições deverão estar de



<p>acordo com a dec.3.510/00 ,res.rdc 130/02,res.rdc 360/03 Anvisa produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa</p>																				
<p>SUCO integral sabores diversos, sem adição de açúcar, 100% natural, sem conservante. Ingrediente: suco de uva integral. Não poderá conter corantes nem conservantes. Não poderá ter adição de açúcar, não poderá ter adição de água. Embalagem primária: embalagem cartonada</p>	<p>1 9 8</p>	<p>Unidade</p>																		<p>100 00</p>



com 200ml, acompanhada de canudo plástico, deverá constar o número do registro no mapa e ter rotulagem de acordo com legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão com no máximo 30 unidades. Validade mínima de 6 meses.																			
TORRADA LEVEMENTE SALGADA , a base de farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido, com glúten, embalagem aluminizada contendo peso líquido de 15 gr o sachê de porção individual . Validade	199 Unidade	2000					7800	1000		720	2520	40		5030	1000		700		20810



mínima 30 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto																			
TORRADA LEVEMENTE SALGADA, a base de farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido, com glúten, embalagem aluminizada contendo peso líquido no mínimo 140 gr. Validade mínima 30 dias e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	200	Pacote	300															100	400
TRIGO DE KIBE, também conhecido como trigoilho ou bulgur, é muito utilizado em pratos da	201	Quilograma																12	12



<p>culinária árabe, é um ingrediente versátil e super nutritivo. As fibras trazem também a sensação de saciedade por mais tempo.</p>																				
<p>VINAGRE DE ÁLCOOL, resultante de fermentado, acético de álcool hidratado, água e conservantes INS 224, acidez 4,0%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de minerais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas</p>	<p>2 0 2</p>	<p>Frasco</p>	<p>300</p>							<p>4</p>	<p>1</p>				<p>1 2 0</p>	<p>3 0</p>	<p>5</p>	<p>1 2</p>	<p>472</p>	



- 8.1** De acordo com o levantamento de mercado, o valor estimado é de R\$ 1.534.004,00 (Um milhão quinhentos e trinta e quatro mil e quatro reais). Como demonstram anexo I,II e III, sendo o anexo 1 referente à ata de registro de preço anteriormente feita pela prefeitura de Cajati, anexo 2 e 3 sendo cotações de empresas do ramo na cidade.
- 8.2** O Preço estimado para a contratação foi obtido por meio de cotações de empresas do ramo , além de consulta a Ata de Registro de Preço (ARP) deste município realizada por meio do Pregão Eletrônico 102/2023 – Processo administrativo 796/2023 , que teve o valor de 1.869.742,90 (um milhão e oitocentos e sessenta e nove mil e setecentos e quarenta e dois reais e noventa centavos)

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

9.1 Fundo Social de Solidariedade, aquisição dos alimentos para os cursos de panificação promovidos pelo Fundo Social de Solidariedade é garantir o fornecimento adequado e contínuo de insumos essenciais para a realização das atividades práticas durante os cursos. Esses alimentos são fundamentais para que os participantes possam aprender e desenvolver habilidades em panificação, permitindo-lhes adquirir conhecimentos técnicos, experimentar receitas e práticas, e, ao final, serem capacitados para atuar profissionalmente na área.

Além disso, a aquisição visa assegurar que os alimentos utilizados sejam de qualidade, contribuindo para a excelência dos cursos oferecidos, e, conseqüentemente, para a melhoria das condições socioeconômicas dos participantes, proporcionando-lhes novas oportunidades de geração de renda e inclusão no mercado de trabalho.



9.2 Secretaria de Assistência Social: A aquisição de alimentos para atender o SUAS- Sistema Único de Assistência Social, é uma medida fundamental para assegurar o bem-estar e a participação ativa dos beneficiários nas atividades propostas pelo programa. Ao fornecer uma alimentação adequada e nutritiva, o SUAS, contribui diretamente para os objetivos de inclusão social e prevenção de vulnerabilidades. A aquisição planejada e eficiente garante que os alimentos estejam sempre disponíveis, evitando interrupções nas refeições ou lanches oferecidos. Isso aumenta a confiança dos usuários no programa, sabendo que suas necessidades alimentares serão consistentemente atendidas.

9.3 Secretaria de Educação: A oferta de alimentos saudáveis e variados durante eventos prolongados ajuda a manter os níveis de energia dos professores, permitindo que se mantenham atentos e engajados ao longo de toda a programação. Esse cuidado evita desconfortos associados à fome e à desidratação, especialmente em reuniões extensas.

9.4 Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico: O trabalho dos bombeiros é altamente extenuante e requer força física, resistência e agilidade. Fornecer alimentos nutritivos e de alta qualidade é essencial para garantir que eles tenham energia suficiente para desempenhar suas funções de maneira eficaz, especialmente durante longas operações de resgate, combate a incêndios ou outras emergências.

9.5 Secretaria de Saúde: O jejum é uma refeição fundamental para fornecer nutrientes essenciais após o jejum noturno, ajudando a estabilizar os níveis de glicose no sangue e fornecendo energia para o corpo iniciar o dia. Para pacientes, especialmente aqueles em tratamento, a alimentação adequada é crucial para acelerar a recuperação, fortalecer o sistema imunológico e melhorar a resposta aos tratamentos médicos.

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



Parcelamento de objeto licitado em itens ou lotes é mais viável dessa forma, a administração pública pode ampliar a participação de licitantes no âmbito local, regional e outros estados, sempre que isso incorrer em potencial o aumento da competitividade sem afetar negativamente os aspectos técnicos, dependendo, com economia de escala preservada, mesmo aqueles que não têm capacidade para executar todo o objeto, mas podem fazê-lo em relação a itens específicos ou unidades autônomas. Todavia, no presente caso, identifica-se a existência de itens de características semelhantes, em geral fornecidos por empresas do mesmo ramo de atividades.

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

11.1 Fundo Social de Solidariedade, tem proporcionado resultados significativo aos alunos por meio do curso de panificação, sendo que muitos saem capacitados e com grandes habilidades para inserirem ao mercado de trabalho e promove a autonomia financeira dos participantes, possibilitando a geração de renda através da venda de produtos de panificação

11.2 Secretaria de Assistência Social: A aquisição de alimentos para o SUAS, visa melhorar a participação, fortalecer vínculos sociais, promover a saúde e o bem-estar dos usuários, valorizar os profissionais e criar ambientes acolhedores. Esses resultados pretendidos contribuem para a inclusão social, a prevenção de vulnerabilidades e a melhoria da qualidade de vida de todos os envolvidos, reforçando a eficácia e o impacto positivo dos serviços socioassistenciais.

11.3 Secretaria de Educação: A oferta de alimentos durante as capacitações dos docentes, resulta em vários benefícios importantes. Além de melhorar o engajamento, produtividade e bem-estar dos participantes, essa prática promove um ambiente mais colaborativo e acolhedor. Facilita o desenvolvimento, valoriza os



participantes e contribui para um aprendizado mais eficaz e satisfatório. Investir em um coffee break é uma maneira eficaz de criar uma experiência positiva e impactante para todos os envolvidos na capacitação.

11.4 Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico: O fornecimento de alimentos é uma parte importante da logística de suporte aos bombeiros. Ter refeições garantidas em suas bases ou durante operações prolongadas contribui para melhores condições de trabalho, evitando deslocamentos para buscar alimentação e otimizando o tempo de descanso e recuperação. O fornecimento de alimentos, ajuda a implementar políticas de segurança pública que beneficiam tanto o município quanto o estado, promovendo uma sensação de segurança e bem-estar geral.

11.5 Secretaria da Saúde: Para os pacientes, o café da manhã é uma oportunidade crucial de promover a recuperação, fornecer nutrientes essenciais, estabilizar o metabolismo e garantir bem-estar físico e emocional, elementos fundamentais para um processo de cura eficiente. Já para os plantonistas, que enfrentam jornadas intensas e muitas vezes desafiadoras, o desjejum serve como uma fonte de energia vital, auxiliando na manutenção da atenção, da resistência física e da saúde mental, além de prevenir doenças relacionadas ao estresse e à má alimentação.

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

Considerando que previamente à celebração do contrato, a administração adotará algumas providências essenciais. Isso incluirá: verificar a regularidade fiscal e jurídica da empresa contratada, elaborar e obter autorização orçamentária, além de garantir o atendimento as qualificações técnicas mencionadas no Estudo Técnico Preliminar (ETP). Sendo que essas medidas são fundamentais para garantir que a contratação seja realizada de forma adequada e em conformidade com as normas vigentes.



13 DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU

INTERDEPENDENTES (Art.8, § 1º, inc. XI):

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

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

Adotar práticas sustentáveis na aquisição e consumo de alimentos é um passo vital para mitigar os impactos ambientais associados à cadeia alimentar. A colaboração entre produtores, consumidores e políticas públicas é essencial para promover mudanças que favoreçam a sustentabilidade. A conscientização sobre a origem dos alimentos e a escolha de práticas responsáveis podem contribuir significativamente para a proteção dos recursos naturais, a preservação da biodiversidade e a redução das emissões de gases de efeito estufa.

Investir em tecnologias e práticas que promovam a sustentabilidade e a resiliência ambiental ajudará a criar um sistema alimentar mais equilibrado e menos prejudicial ao meio ambiente. Assim, é possível garantir que as gerações futuras possam desfrutar de um planeta saudável e sustentável.

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

15.1 A contratação proposta demonstra plena adequação ao atender as necessidades identificadas de maneira eficaz e alinhada com a legislação vigente. A aquisição de alimentos garantirá a adequada nutrição dos bombeiros, corpo docente, usuários do SUAS, plantonistas e pacientes, respeitando as necessidades



alimentares específicas de cada grupo. Simultaneamente, o curso de panificação, ministrado por profissionais qualificados, proporcionará uma capacitação prática essencial para o desenvolvimento de habilidades relevantes para os participantes.

15.2 Os processos de contratação seguiram os procedimentos legais e normativos, assegurando transparência e conformidade. A análise de custos confirma que a proposta oferece uma excelente relação custo-benefício, maximizando o uso dos recursos disponíveis para alcançar os objetivos estabelecidos.

15.3 Portanto, a contratação é considerada não apenas adequada, mas também vantajosa, proporcionando benefícios significativos e sustentáveis para todos os públicos-alvo envolvidos. A implementação bem-sucedida destas ações contribuirá para a melhoria da qualidade de vida e o desenvolvimento profissional dos participantes, atendendo plenamente às necessidades para as quais foi planejada.

Cajati, 17 de outubro de 2024.

Edivan Lima de Mattos
Giovana Ribeiro Antunes
Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Vanessa Kelly de Lima