



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 As justificativas para a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Prefeitura e de todas as Secretarias do Município de Capitão Poço incluem:

1.1.1 Atendimento às necessidades básicas: A aquisição de gêneros alimentícios é necessária para atender às necessidades básicas dos funcionários e colaboradores da Prefeitura e das Secretarias.

1.1.2 Manutenção da saúde e bem-estar: A alimentação adequada é fundamental para manter a saúde e o bem-estar dos funcionários e colaboradores, garantindo sua produtividade e eficiência.

1.1.3 Realização de eventos e atividades: A aquisição de gêneros alimentícios pode ser necessária para realizar eventos e atividades promovidos pela Prefeitura e pelas Secretarias.

1.1.4 Apoio a programas sociais: A aquisição de gêneros alimentícios pode ser parte de programas sociais promovidos pela Prefeitura e pelas Secretarias, visando apoiar populações vulneráveis.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

2.1 A contratação pretendida não está prevista no Plano Anual de Contratações, pois este está atualmente em fase de elaboração.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Declaro que os bens, objeto deste ETP, enquadram-se na classificação de bens comuns, conforme inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/21, sendo que os bens e serviços comuns são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado e o objeto está de acordo com essas características.

3.2 O licitante deverá cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

3.3 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: descrição, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

3.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

3.5 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

3.6 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.7 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

3.8 Atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental. Destaca-se, as recomendações contidas no Capítulo III, DOS BENS E SERVIÇOS, com ênfase no art. 5º da Instrução Normativa



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

nº 01/2010 STI/MPOG, bem como, o Decreto nº 7.746/2012 que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e a Lei nº 12.305/2010 que institui a política de resíduos sólidos, no que couber.

3.9 Os fornecedores devem oferecer suporte contínuo e atendimento eficiente, garantindo que quaisquer eventuais problemas ou demandas sejam resolvidos de maneira ágil e satisfatória.

4. REGIME DE EXECUÇÃO

4.1 Fornecimento sob Demanda: A entrega dos produtos será realizada conforme necessidade da CONTRATANTE, mediante solicitações formais (ordens de fornecimento), respeitando os prazos estipulados neste contrato.

4.2 Entrega Parcelada: O fornecimento será realizado de forma parcelada, de acordo com o consumo da CONTRATANTE, evitando acúmulo excessivo de estoque e garantindo o abastecimento contínuo.

4.3 Local de Entrega: Os produtos deverão ser entregues na(s) unidade(s) indicada(s) pela CONTRATANTE, no endereço indicado na ordem de fornecimento, dentro do prazo máximo de 10 dias úteis a contar do recebimento da solicitação formal.

4.4 Condições de Embalagem e Qualidade: Os produtos deverão ser fornecidos em suas embalagens originais, devidamente lacradas e identificadas, garantindo a integridade e qualidade dos produtos.

4.5 Substituição de Produtos: Caso seja constatado defeito, avaria ou inconformidade com as especificações exigidas, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição dos itens no prazo máximo de 5 dias úteis, sem custo adicional.

4.6 Frete e Responsabilidade: O transporte dos produtos até o local de entrega será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

4.7 É obrigação da CONTRATADA disponibilizar um contato, via telefone, com disponibilidade em horário comercial para que os serviços sejam solicitados.

5. LEVANTAMENTO DOS ITENS/ PADRÃO DE CONSUMO

5.1 O quantitativo estabelecido no processo licitatório foi subsidiado nos quantitativos licitados e utilizados durante os anos anteriores.

Outrossim, a contratação será procedida por meio de licitação, na modalidade pregão, utilizando-se o Sistema de Registro de Preço, haja vista tratar-se de contratação de aquisição e/ou serviços comuns com necessidades de contratações permanentes ou frequentes, e o Registro de Preços permite a flexibilização do quantitativo a ser contratado, uma vez que o SRP privilegia os princípios da eficiência e economicidade, descomplicando os procedimentos para contratação.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 A alternativa para suprir a demanda seria a aquisição dos itens necessários de gênero alimentício é por meio de empresas do ramo pertinente, e apta para tal fornecimento.

Este Departamento não identificou alternativas de mercado para a demanda em questão, pois se trata de material de uso e consumo, o qual não poderia ser substituído por outro objeto, nem ser confeccionado/fabricado pela própria Administração. A contratação de empresa especializada nesse



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

tipo de material foi a solução encontrada para suprir a demanda dos órgãos públicos, sempre, prezando a qualidade e validade dos produtos fornecidos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 A metodologia utilizada na realização das pesquisas de preços teve como orientação os critérios elencados na Instrução Normativa nº 65 de 07 de Julho de 2021, a qual dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a **aquisição de bens e contratação de serviços em geral** será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - **composição de custos unitários** menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - **contratações similares feitas pela Administração Pública**, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - **dados de pesquisa publicada em mídia especializada**, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - **pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores**, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - **pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas**, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

7.2 A composição de orçamento desse estudo foi realizada no **Banco de Preços**, conforme Art. 5º inciso I, utilizando o filtro para buscar preços preferencialmente da região Norte para assim apresentar dados fidedignos da realidade local. Estima-se o valor de R\$ 4.399.531,20 (Quatro milhões trezentos e noventa e nove mil quinhentos e trinta e um reais e vinte centavos) para aquisição de gênero alimentício.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1 Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal n. 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Podendo assim o item contratado ser entregue de forma parcelada e conforme a necessidade.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 A aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo principal assegurar o abastecimento regular e adequado de alimentos para atender às diversas demandas da Administração Pública Municipal. Os resultados pretendidos com essa aquisição incluem:

- 9.1.1 Apoio ao bom funcionamento das Secretarias Municipais: Suprir as necessidades internas de consumo das secretarias promovendo condições adequadas para a realização de atividades administrativas, eventos e ações institucionais.
- 9.1.2 Promoção da segurança alimentar e nutricional: Contribuir para a melhoria das condições de vida da população atendida, garantindo acesso a alimentos saudáveis, variados e seguros, conforme os princípios da Política Nacional de Segurança Alimentar.
- 9.1.3 Eficiência na gestão pública: Otimizar a logística de suprimento de gêneros alimentícios por meio de uma aquisição centralizada, planejada e transparente, reduzindo custos operacionais e evitando desabastecimentos ou desperdícios.
- 9.1.4 Conformidade legal e transparência: Assegurar que os processos de aquisição estejam em conformidade com a legislação vigente, promovendo a lisura, publicidade e o controle social dos recursos públicos.

10. PROVIDÊNCIAS PREVIA AO CONTRATO

10.1A demanda será acompanhada pela equipe técnica responsável devidamente capacitada para tomar as providências necessárias e possíveis para o sucesso da contratação, incluindo o aceite da proposta, recebimento do item e eventuais diligências no intuito de garantir a qualidade da compra.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

11.1 Conforme o Guia de Contratações Sustentáveis, uma licitação sustentável é aquela que integra considerações socioambientais em todas as suas fases, com o objetivo de reduzir impactos negativos sobre o meio ambiente e, consequentemente, aos direitos humanos.

Dessa forma, a sustentabilidade se torna uma solução para implementar questões ambientais e sociais em todos os estágios do processo de compra e contratação da administração pública, objetivando reduzir os impactos à saúde humana, animal e ao meio ambiente como um todo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

Uma compra licitatória sustentável permite que a demanda seja atendida em conformidade as necessidades do órgão ao qual se destina e, ainda, oferecendo benefícios para a sociedade e ao meio ambiente.

A nova lei de licitações estipula que o processo licitatório tem por objetivo o incentivo a inovação e ao desenvolvimento nacional sustentável. Desse modo, para a presente aquisição serão observados os seguintes critérios de sustentabilidade:

- a) Produtos acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, fabricada em material reciclável ou biodegradável;
- b) Comprovação das empresas de que seus produtos atendem aos requisitos de sustentabilidade ambiental.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

12.1 Com base na justificativa e nas especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Capitão Poço, 07 de maio de 2025

José Eliseu Freitas Rodrigues
Responsável por elaborar o ETP
Secretaria Municipal de Administração

ANEXO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

ITEM	GENEROS ALIMENTÍCIOS	UNI	EMBALAGEM	QUANT
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: EM PÓ, A BASE DE AÇÚCAR/CACAU/ MALTODEXTRINA/ COMPLEXO VITAMÍNICO/ SAL/ LEITE EM PÓ INTEGRAL/ 1,5G DE LIPÍDIOS/ 92G DE HIDRATO DE CARBONO/393 KCAL, EMBALAGEM EM PACOTE DE POLIETILENO, COM 400G.	UNIDADE	CAIXA COM 24 UNID.	10.320
2	ÁGUA MINERAL: GARRAFÃO DE VINTE LITROS DE ÁGUA MINERAL PURA SEM GÁS	GALÃO	GALÃO 20L	5.300
3	AÇÚCAR CRISTAL: TIPO CRISTAL, GRANULADO, COR CLARA E SEM UMIDADE E SUJIDADE. EMBALAGENS DE 1KG.	KG	FARDO COM 30 KG	15.600
4	ARROZ PARBOLIZADO: TIPO AGULHA, COR BRANCA POLIDA, LONGO, FINO, TIPO 1, SEM SUJIDADES/ PARASITAS/LARVAS/BOLORES. 1KG	KG	FARDO COM 30 KG	13.500
5	AVEIA - EM FLOCOS FINOS DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO PESO 165G.	UNIDADE	CAIXA COM 28 UNID.	5.600
6	BISCOITO CREAM CRACK: TIPO CREAM CRACKER, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AÇÚCAR/ AMIDO DE MILHO/ SAL REFINADO/ FERMENTO/ LEITE OU SORO/ OUTROS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA: 12% DE PROTEÍNAS/ VALOR CALÓRICO: TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM, DE 350G.	UNIDADE	CAIXA COM 24 UNID.	20.600
7	BISCOITO MARIA: DOCE TIPO MARIA, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL/ FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DE 400G.	UNIDADE	CAIXA COM 20 UNID.	20.640
8	CAFÉ: TORRADO E MOÍDO, EMPACOTADO À VÁCUO, PACOTE DE 250G, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO. SELO DE PUREZA ABIC.	UNIDADE	FARDO COM 20 UNID.	68.000
9	COLORAU: MISTURA FUBÁ, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM 97G.	PACOTE	PACOTE COM 10 UNID.	2.160
10	PIMENTA DO REINO: SABOR LEVEMENTE PICANTE, COM OS GRÃOS SECOS E MOÍDOS 40G.	PACOTE	FARDO COM 24 UNID.	2.160
11	ADOÇANTE: - COMPOSIÇÃO: PÓ DIETÉTICO, PESO: 100ML CADA, VALOR ENERGÉTICO: 0,1 A 0,3 KCAL POR GOTA.	UNIDADE	CAIXA COM 12 UNID.	120
12	COMINHO: ESPECIARIA EM PÓ, PODENDO CONTER MISTURA FUBÁ E QUANTIDADE MÍNIMA DE SAL 40G.	PACOTE	PACOTE COM 48 UNID.	1.680



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

13	ERVILHA EM CONSERVA: BASE DE: ERVILHA/ÁGUA/ SAL/ AÇÚCAR. SEM CONSERVANTES, EMBALAGEM COM 170G.	LATA	CAIXA COM 24 UNID.	3.000
14	EXTRATO DE TOMATE: A BASE DE: TOMATE/ AÇÚCAR (MÁXIMO DE 1%) SAL (MÁXIMA DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO), ISENTO DE FERMENTAÇÕES. EMBALAGEM 320G	UNIDADE	CAIXA COM 24 UNID.	2.640
15	FARINHA D'ÁGUA DE MANDIOCA: SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	KG	SACO COM 50KG	7.550
16	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	FARDO COM 10KG	970
17	FEIJÃO CARIOQUINHA: TIPO 1, LIMPO, EXTRA, 1ª QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS, SENDO PERMITIDO NO MÁXIMO 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. LIVRE DE PARASITAS E BOLORES. EMBALAGENS COM 1KG.	KG	FARDO COM 30KG	11.700
18	FLOCÃO DE MILHO: EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA.	PACOTE	FARDO COM 20 UNID.	5.000
19	MACARRÃO: FINO, TIPO ESPAGUETE DE SEMOLINA OU SÊMOLA, COM OVOS, EMBALADO EM PACOTES DE 500G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS.	PACOTE	FARDO COM 10 UNID.	6.200
20	MACARRÃO PARAFUSO: A BASE DE FARINHA DE TRIGO DE SÊMOLA OU SEMOLINA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO/ OVOS/ CORANTE NATURAL DE URUCUM OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS E SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS,	PACOTE	FARDO COM 10 UNID.	660



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: MÁXIMO 75G FR HIDRATO DE CARBONO, EMBALAGEM DE 500G			
21	MARGARINA: CREMOSA, COM SAL, NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO DE 500G, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	POTE	CAIXA COM 12 UNID.	2.760
22	MASSA P/ SOPA: A BASE DE: FARINHA DE TRIGO DE SÊMOLA OU SEMOLINA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO/ OVOS/ CORANTE NATURAL DE URUCUM OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS E SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: MÁXIMO 75G FR HIDRATO DE CARBONO, EMBALAGEM DE 500G	PACOTE	FARDO COM 10 UNID.	9.600
23	MILHO VERDE: EM CONSERVA – A BASE DE: MILHO/ ÁGUA/ SAL/ AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES EMBALAGEM 170G.	LATAS	CAIXA COM 24 UNID.	3.360
24	ÓLEO DE SOJA: PRODUTO DERIVADO DE SOJA COMESTÍVEL E REFINADO, EMBALAGEM DE 900ML.	UNIDADE E	CAIXA COM 20 UNID.	3.600
25	OVOS: SEM RACHADURAS, TAMANHO MÉDIO, COM PESO DE APROXIMADAMENTE 60G, EMBALAGEM EM LÂMINAS DE PAPELÃO FORTE, INODOROS E SECOS, EM CAIXILHOS OU DIVISÓRIOS CELULARES PARA 30 UNIDADES, COM CERTIFICAÇÃO.	UNIDADE E	CAIXA COM 12 CUBAS	4.930
26	PÃO MASSA FINA: TIPO HAMBÚRGUER OU HOT DOG, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM PACOTES DE 500G COM 10 UNIDADES DE 50G CADA, EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 48 HORAS A PARTIR DA ENTREGA.	PACOTE	PACOTE COM 10 UNID.	5.800
27	POLPA DE FRUTAS: (ACEROLA, CAJU, CUPUAÇU, ABACAXI, GOIABA, GRAVIOLA) CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 1KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E N° DO REGISTRO DO MAPA.	KG	KG	3.800



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

28	REFRIGERANTE SORTIDOS: FARDOS DE REFRIGERANTE DE SABORES DIVERSOS, FARDO CONTENDO 6 UNIDADES DE 2LITROS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO.	PACOTE	PACOTE COM 6 UNID.	1.400
29	SAL IODADO: CONTENDO SAL IODADO NÃO TÓXICO, COM DOSAGEM MÍNIMA DE 10MG E MÁXIMA DE 15MG DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL VIGENTE, PACOTE 1KG.	UNIDAD E	FARDO COM 30 KG	3.600
30	SOJA PROTEÍNA - PROTEÍNA TEXTURIZADA – OBTIDA POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA E PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOJA. DEVE APRESENTAR UNIDADE MÁXIMA DE 8% E PROTEÍNA EM BASE SECA MÍNIMA DE 50%, 400G.	UNIDAD E	FARDO COM 24 UNID.	2.400
31	SUCO DE CAJÚ: PREPARADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTAS COM 30% DE POLPA DA FRUTA, COM CONCENTRAÇÃO PARA 6 A 8 PARTES DE ÁGUA, ADOÇADO, PREPARADO POR MEIO DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, NÃO FERMENTADO, DE COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO E APRESENTAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, PET 500ML.	UNIDAD E	CAIXA COM 12 UNID.	15.840
32	VINAGRE: COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO BRANCO / ÁGUA. APRESENTANDO 4% DE ACIDEZ VOLÁTIL, FRASCO DE 750ML.	UNIDAD E	CAIXA COM 12 UNID.	2.280
	GENEROS ALIMENTÍCIOS	UNI	EMBALAGE M	QUAN T
33	ABACATE IN NATURA	KG	KG	600
34	ABACAXI IN NATURA	UNIDAD E.	UNIDADE	550
35	ALHO BRANCO: TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE EMBALADO EM PACOTES DE 400G.	CAIXA	CAIXA COM 12 UNID.	350
36	BANANA: 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO (60G) EM PENCAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE SUPORTE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS ATÉ O CONSUMO. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO.	KG	KG	1200
37	BATATA INGLESA: TUBÉRCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÂS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE	SACO	SACO COM 50KG	240



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

	ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.			
38	BETERRABA: TUBÉRCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.	SACO	SACO COM 20KG	240
39	COCO SECO	UNIDADE E	UNIDADE	900
40	CEBOLA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.	SACO	SACO COM 20KG	280
41	CENOURA: RAIZ TUBERCULOSA, SUCULENTA, DE TAMANHO MÉDIO NO ESTADO EM NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESCOVADAS, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.	CAIXA	CAIXA COM 20KG.	280
42	CHEIRO-VERDE: DE 1ª QUALIDADE, CONTENDO PROPORÇÕES IGUAIS DE COENTRO E CEBOLINHA; MAÇO COR VERDE ESCURO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.	UNIDADE E	UNIDADE	5000
43	MAÇA NACIONAL	KG	KG	1300
44	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSA, SUJIDADES, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	KG	1800
45	PEPINO:	KG	KG	440
46	REPOLHO:	KG	KG	370
47	PIMENTINHA DE CHEIRO	KG	KG	220
48	PIMENTÃO:	KG	KG	180
49	TOMATE: 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	CAIXA	CAIXA COM 20KG.	285
50	UVA NACIONAL	KG	KG	600
LATICÍNIOS				
ITEM	GENEROS ALIMENTÍCIOS	UNI	EMBALAGEM	QUANT



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

51	CREME DE LEITE: A BASE DE LEITE EM PÓ DESNATADO E ESTABILIZANTES GOMA XANTANA, GOMA JATAÍ, GOMA GUAR, CARRAGENA, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO, DE 200G HOMOGENEIZADO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN.	CAIXA	CAIXA COM 27 UNID.	120
52	IOGURTE: BEBIDA LÁCTEA FRESCA, PRODUZIDA A PARTIR DA AÇÃO DOS MICROORGANISMOS STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS BULGARIS, COM ADIÇÃO DE POLPA DE FRUTAS, REFRIGERADO EMBALAGEM DE 170G. APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E Nº DE LOTE	UNIDADE	PACOTE COM 30 UNID.	2.600
53	LEITE CONDENSADO: COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO 200G E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	CAIXA	CAIXA COM 27 UNID.	115
54	LEITE EM PÓ INTEGRAL: EMBALAGEM ALUMINIZADA, PACOTE DE 200G, COM DATA DE VENCIMENTO DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO.	FARDO	FARDO COM 50 UNID.	290
55	QUEIJO MUSSARELA: 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE. CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, COM CERTIFICAÇÃO SIF/SIM OU SIE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 45 DIAS.	KG	KG	590
PROCESSADOS				
ITEM	GENEROS ALIMENTÍCIOS	UNI	EMBALAGEM	QUANT
56	ALMÔNDEGAS: ELABORADAS COM CARNE BOVINA MOÍDA, BACON E FARINHA DE ROSCA. SÃO MOLDADOS DELICADAMENTE E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 420G, ESPECIAL PARA MANTER O FORMATO DO PRODUTO.	CAIXA	CAIXA COM 24 UNID.	300
57	APRESUNTADO: PRODUTO CONSTITUÍDO DA MISTURA DE CARNES INDUSTRIALIZADOS, OBTIDO A PARTIR DE RECORTES E/OU CORTES E RECORTES DE MASSAS MUSCULARES DOS MEMBROS ANTERIORES E/OU POSTERIORES DE SUÍNOS, ADICIONADOS DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO DE COZIMENTO ADEQUADO.	KG	KG	850
58	CARNE BOVINA MOÍDA: A CARNE DEVE SER DE PATINHO OU COXÃO MOLE, CONGELADA, COM TEMPERATURA DE -10° A -25°C, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E 3% DE APONEUROSE, ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS, MANIPULADA EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA.	KG	KG	4700
59	CARNE BOVINA: TIPO ALCATRA, EM BIFE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,	KG	KG	4700



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPITÃO POÇO

O TRABALHO AVANÇA PRA CUIDAR DA GENTE.

	MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22 /04/98 DA RESOLUÇÃO DA RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº 105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL VIGILÂNCIA SANITÁRIA			
60	CHARQUE: CURADA E SECA, PONTA DE AGULHA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, DEVE CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM), DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, VALIDADE, FABRICAÇÃO.	FARDO	FARDO COM 30 KG.	325
61	FRANGO CONGELADO (INTEIRO): CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO.	KG	KG	3500
62	MORTADELA: COMPOSTA DE CARNE DE FRANGO EM EMBALADA A VÁCUO CONTENDO 1KG.	KG	KG	700
63	SALSICHA TIPO HOT DOG: PRODUTO Cárneo INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE (CARNE BOVINA, SUÍNA E DE AVES), ADICIONADO DE CONDIMENTOS.	KG	KG	600
64	SARDINHA: PEIXE DE ÁGUA SALGADA, CONSERVADO EM ÓLEO DE SOJA OU EM MOLHO DE TOMATE, EVISCERADA E DESCAMADA MECANICAMENTE, LIVRE DE NADADEIRAS, CALDA E CABEÇA, E PRÉ-COZIDA, ENLATADAS COM PESO LÍQUIDO DE 125G.	CAIXA	CAIXA COM 50 UNID.	290

José Eliseu Freitas Rodrigues
Responsável por elaborar o ETP
Secretaria Municipal de Administração