

PARECER JURÍDICO – AJ/P122/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 086/2025/ADM

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO – Nº 9/2025-052PMT/2025

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TUCUMÃ

CONSULTA: LEGALIDADE DE MINUTAS

RELATÓRIO

A Comissão Permanente de Contratação da Prefeitura Municipal de Tucumã, encaminhou os presentes autos para esta assessoria jurídica, para análise e emissão de parecer sobre a regularidade das minutas de edital e contrato deste pregão que tem como objeto, aquisição de alimentos de panificação para atender as demandas da Prefeitura Municipal de Tucumã.

Por fim, os autos foram encaminhados à esta assessoria, com a autorização para a autuação do certame e a elaboração da minuta de edital e contrato, tendo seguido o processo seu regular trâmite com o encaminhamento para a análise vertente.

Ressalte-se por oportuno, que o ETP, assim detalhou o caso:

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E DA JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios de panificação se faz necessária para atender aos diversos eventos e reuniões promovidas pelas Secretarias que integram a Prefeitura Municipal de Tucumã ao longo do ano, é imprescindível a aquisição de salgados diversos, sucos para a realização dos coffee-breaks. Esses itens desempenham um papel fundamental ao garantir momentos de integração e pausas adequadas durante os eventos e reuniões promovidas pelas Secretarias. A sua aquisição tem o objetivo de proporcionar um ambiente propício para a troca de conhecimentos, networking e diálogo entre os participantes, contribuindo para o fortalecimento das relações profissionais e o sucesso dos encontros. Além disso, a oferta desses alimentos de qualidade reforça o compromisso da Secretaria em fornecer condições adequadas para o bem-estar e a satisfação de seus servidores e colaboradores, promovendo um ambiente de trabalho saudável e produtivo.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo com exclusividade os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

3.2. Os itens pretendidos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.4. Para o fornecimento pretendido os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.5. O fornecedor obriga-se a entregar os materiais em que foi declarado vencedor conforme necessidade da contratante. A partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, o prazo máximo de entrega deverá ser cumprido em 24 (vinte e quatro) horas.

3.6. A Empresa deverá responsabilizar-se por substituir os materiais/alimentos casos os mesmos não forem compatíveis com o objeto licitado e não estiverem em condições de consumo e uso.

3.7. Em atendimento às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

3.8. Para o fornecimento dos produtos, objeto deste ETP, a contratada deverá observar, no que competir, os critérios de sustentabilidade ambiental.

3.9. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

3.10. Os produtos a serem entregues deverão ser de primeira qualidade e deverão obedecer aos requisitos e padrões mínimos exigidos por órgãos fiscalizadores tais como: INMETRO, ANVISA e ABNT.

3.11. A contratada deverá fornecer diretamente os produtos objeto deste ETP, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. Assim deverá estar situada a um raio máximo de 10 (dez) km de distância da sede da contratante.

3.12. Nos valores indicados deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades institucionais. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

6. ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO E VALOR NECESSÁRIO

6.1. As quantidades estabelecidas neste Estudo Técnico foram calculadas, levando em consideração as demandas da Prefeitura Municipal de Tucumã ao longo de um período de 12 (doze) meses.

PLANILHA DESCRITIVA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR REF R\$	VALOR TOTAL R\$
01	BAURU DE FORNO	260	QUILO	40,087	10.422,62
<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE RECHEIO: PRESUNTO, TOMATE, QUEIJO MUSSARELA, ORÉGANO, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>					
02	BISCOITO DE QUEIJO 40 GRAMAS	445	QUILO	38,735	17.237,08
<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>					
03	BOLINHO DE CHUVA	236	QUILO	33,020	7.792,72
<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE, AÇÚCAR REFINADO, CANELA EM PÓ. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>					
04	BOLO CONFEITEIRO CHOCOLATE	110	QUILO	78,550	8.640,50
<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES RECHEIO: COBERTURA CHOCOLATE AO LEITE, CHANTILY CHOCOLATE COBERTURA: GANACHE CHOCOLATE CROCANTE, CHOCOLATE EM PÓ, MORANGUINHO, COBERTURA BRILHO NEUTRA. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>					
05	BOLO CONFEITEIRO DE PRESTÍGIO	44	QUILO	66,663	2.933,17

ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES, RECHEIO: LEITE CONDENSADO, COCO FLOCOS UMEDECIDO, CHANTILY BRANCO, CHANTILY CHOCOLATE, COCO FLOCOS UMEDECIDO COBERTURA: GANACHE MEIO AMARGO, CHOCOLATE PRESTIGIO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

06	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	67	QUILO	33,000	2.211,00
----	--	----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, CENOURA INGREDIENTES: ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

07	BOLO DE CHOCOLATE NEGRA MALUCA	34	QUILO	41,782	1.420,59
----	--------------------------------	----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

08	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE	100	QUILO	37,132	3.713,20
----	--	-----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

09	BOLO DE FUBÁ.	75	QUILO	30,887	2.316,53
----	---------------	----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

10	BOLO DE LARANJA	88	QUILO	27,920	2.456,96
----	-----------------	----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

11	BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO	47	QUILO	36,800	1.729,60
----	------------------------------	----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

12	BOLO FORMIGUEIRO	60	QUILO	30,808	1.848,48
ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
13	BROA DE FUBÁ TRADICIONAL	57	QUILO	31,410	1.790,37
ESPECIFICAÇÃO: À BASE DE MARGARINA USO GERAL, FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, FERMENTO EM PÓ, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, GEMA PASTEURIZADA, ERVA DOCE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
14	BROA SALGADA.	330	QUILO	29,754	9.818,82
ESPECIFICAÇÃO: TEMPERO: SAL REFINADO, TEMPERO CONDIMENTADO, ÓLEO DE SOJA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CHEIRO VERDE, ÁGUA. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
15	CACHORRO QUENTE 100 GRAMAS	709	UNIDADE	15,626	11.078,83
ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE HOT DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, CATCHUP, MILHO, ERVILHA, BATATA PALHA. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
16	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA DE LEITE	382	UNIDADE	7,910	3.021,62
ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
17	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE CARNE	272	UNIDADE	11,364	3.091,01
ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
18	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE FRANGO	397	UNIDADE	10,298	4.088,31

ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
19	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE QUEIJO	354	UNIDADE	10,266	3.634,16
ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
20	ENROLADO DE SALSICHA	296	QUILO	57,482	17.014,67
ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE FERMENTO SECO MASSA DOCE, ÁGUA RECHEIO: SALSICHA HOT DOG, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
21	LANCHE FRIO BAGUETE PEITO DE PERU	437	UNIDADE	18,815	8.222,16
ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA RECHEIO: MAIONESE, QUEIJO MUSSARELA, PEITO DE PERU DEFUMADO, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS					
22	LANCHE FRIO BAGUETE PRESUNTO E QUEIJO	311	UNIDADE	19,035	5.919,89
ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA, RECHEIO: MAIONESE, PRESUNTO, QUEIJO MUSSARELA, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS					
23	MISTO QUENTE	330	UNIDADE	8,642	2.851,86
ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, UMA FATIA DE QUEIJO MUSSARELA DE 20G E UMA FATIA DE PRESUNTO 20G. PESO APROXIMADO DE 90G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
24	PÃO DE QUEIJO 80 GRAMAS	484	QUILO	41,062	19.874,01
ESPECIFICAÇÃO: PÃO EM FORMA DE BOLINHO, FEITO COM MASSA DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, DE PESO MÍNIMO DE 50G (UNIDADE GRANDE), FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
25	ROSCA DOCE TIPO TRANÇADA COM COCO	180	PACOTE	27,088	4.875,84

ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODO CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR E COBERTAS POR PLÁSTICO FILME TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÍNIMO DE 42 GRAMAS E PESO DE MÁXIMO DE 50 GRAMAS, CONFORME. AS ROSCAS DEVERÃO SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS					
26	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO 70 GRAMAS	78	CENTO	723,834	56.459,05
ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODO CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELOS SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO					
27	SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	15	CENTO	136,926	2.053,89
ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO					
28	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE FECHADA	20	CENTO	699,438	13.988,76
ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE MOÍDA TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO					
29	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO FECHADA	26	CENTO	696,080	18.098,08
ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE DE FRANGO TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO					
30	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO MUÇARELA	24	CENTO	132,994	3.191,86
ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO					
31	SALGADO FRITO TIPO COXINHA RECHEIO DE FRANGO	17	CENTO	135,684	2.306,63
ESPECIFICAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO					
32	SALGADO FRITO TIPO CROQUETE RECHEIO DE FRANGO	25	CENTO	133,212	3.330,30
ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO CROQUETE, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO					
33	SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE QUEIJO	15	CENTO	134,488	2.017,32

ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELOS SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO

34	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE CARNE MOÍDA	17	CENTO	135,488	2.303,30
----	--	----	-------	---------	----------

ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, ATENDENDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 57E 84 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO

35	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE FRANGO	24	CENTO	131,772	3.162,53
----	---	----	-------	---------	----------

ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO

36	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO	15	CENTO	139,470	2.092,05
----	--	----	-------	---------	----------

ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO

37	SALGADO FRITO TIPO QUIBE	24	CENTO	137,428	3.298,27
----	--------------------------	----	-------	---------	----------

ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO QUIBE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO

38	SALGADO FRITO TIPO RISOLE RECHEIO DE FRANGO E MILHO	12	CENTO	132,364	1.588,37
----	---	----	-------	---------	----------

ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO

39	SANDUICHE NATURAL.	108	UNIDADE	10,364	1.119,31
----	--------------------	-----	---------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU, PATÊ DE ATUM OU FRANGO E SALADA (CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ALFACE, TOMATE). PESO APROXIMADO DE 150G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE

40	TORTA DOCE TIPO BOLO DE ANIVERSÁRIO COM RECHEIO E COBERTURA	110	QUILO	65,872	7.245,92
----	---	-----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO: TORTA DOCE COM RECHEIOS VARIADOS: ABACAXI COM LEITE NINHO, NINHO COM MORANGO, FLORESTA NEGRA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MARACUJÁ E SONHO DE VALSA. DEVERÃO SER PREPARADAS NO MESMO DIA DA ENTREGA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS., ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ESPECIAIS HERMETICAMENTE FECHADAS RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

41	TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA	116	QUILO	53,922	6.254,95
----	------------------------------	-----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
42	TORTA SALGADA DE FRANGO	117	QUILO	57,268	6.700,36
ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
43	TORTA SALGADA DE QUEIJO E PRESUNTO	98	QUILO	57,668	5.651,46
ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
44	ENROLADINHO DE QUEIJO CASEIRO	174	QUILO	34,666	6.031,88
ESPECIFICAÇÃO: ENROLADINHO, ASSADO, FRESCO, COM RECHEIO DE QUEIJO E COBERTURA COM CALDA DE COCO RALADO.FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
45	SUCO DE ABACAXI 1 LITRO	136	UNIDADE	10,130	1.377,68
ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
46	SUCO DE ACEROLA 1 LITRO	106	UNIDADE	10,170	1.078,02
ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
47	SUCO DE CAJÚ 1 LITRO	100	UNIDADE	10,494	1.049,40
ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
48	SUCO DE GOIABA 1 LITRO	90	UNIDADE	10,618	955,62

ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
49	SUCO DE MANGA 1 LITRO	114	UNIDADE	10,862	1.238,27
ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
50	SUCO DE MARACUJÁ 1 LITRO	100	UNIDADE	10,426	1.042,60
ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
51	SUCO DE PÊSSEGO 1 LITRO	100	UNIDADE	10,618	1.061,80
ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
52	SUCO DE UVA 1 LITRO	126	UNIDADE	11,080	1.396,08
ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
53	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ABACAXI 200ML	130	UNIDADE	5,340	694,20
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
54	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ACEROLA 200ML	250	UNIDADE	4,818	1.204,50
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
55	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE CAJÚ 200ML	150	UNIDADE	4,792	718,80
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
56	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE GOIABA 200ML	120	UNIDADE	4,846	581,52
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
57	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MANGA 200ML	200	UNIDADE	4,896	979,20

ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
58	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MARACUJÁ 200ML	200	UNIDADE	4,960	992,00
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
59	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE PÊSSEGO 200ML	200	UNIDADE	4,962	992,40
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
60	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE UVA 200ML	200	UNIDADE	5,076	1.015,20
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MINIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
61	CUCA RECHEADA COM CHOCOLATE	26	UNIDADE	20,346	529,00
ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
62	CUCA RECHEADA COM COCO	108	UNIDADE	16,880	1.823,04
ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
63	CUCA RECHEADA COM GOIABADA	110	UNIDADE	17,234	1.895,74

ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
64	PÃO CASEIRO	218	QUILO	17,302	3.771,84
ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL AÇÚCAR, ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO UM A UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
65	PÃO DE LEITE.	81	QUILO	20,304	1.644,62
ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ATENDER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, SEM SINAIS DE MOFO, TER ASPECTO, COR, SABOR, CHEIRO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO NOVO. EMBALAGEM: TRANSPARENTE, INCOLOR, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
66	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 40 GRAMAS	59	QUILO	28,310	1.670,29
ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
67	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE NA CHAPA	224	UNIDADE	7,264	1.627,14
ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. AQUECIDO NA CHAPA. ENVOLVIDO EM PAPEL LAMINADO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
68	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA	234	UNIDADE	4,212	985,61
ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
69	PÃO FRANCES 50 GRAMAS	460	QUILO	16,628	7.648,88
ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDOS COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ESTAR ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS PÃES DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE DE PÃO, COM TEMPO DE FERMENTAÇÃO DE 12 HORAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
70	SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS	134	UNIDADE	7,494	1.004,20
ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES 50 GRAMAS COM FATIA DE QUEIJO MUÇARELA DE 20 GRAMAS, UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 20 GRAMAS, UMA FOLHA DE ALFACE E UMA RODELA DE TOMATE. PREPARADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
71	TAPIOCA COM MANTEIGA DE LEITE	90	UNIDADE	7,026	632,34

ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE

72	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM CARNE SECA	73	UNIDADE	10,298	751,75
----	--	----	---------	--------	--------

ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE

73	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM FRANGO	36	UNIDADE	11,224	404,06
----	--	----	---------	--------	--------

ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE

74	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM OVO FRITO	60	UNIDADE	12,564	753,84
----	---	----	---------	--------	--------

ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE

75	TORRADA COM ORÉGANO	35	QUILO	28,724	1.005,34
----	---------------------	----	-------	--------	----------

ESPECIFICAÇÃO: LEVEMENTE SALGADA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR, SAL REFINADO, GLÚTEN E LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 160 A 200G. INFORMAR VALIDADE (VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES). UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO

76	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA NA CHAPA.	340	UNIDADE	5,380	1.829,20
----	---	-----	---------	-------	----------

ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. AQUECIDO NA CHAPA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE

77	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM REQUEIJÃO CREMOSO.	340	UNIDADE	5,432	1.846,88
----	--	-----	---------	-------	----------

ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS REQUEIJÃO CREMOSO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE

78	CUCA RECHEADA COM DOCE DE LEITE	35	UNIDADE	16,614	581,49
----	---------------------------------	----	---------	--------	--------

ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
79	PÃO DE FORMA.	35	UNIDADE	13,028	455,98
ESPECIFICAÇÃO: MASSA LEVE, PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE 1ª LINHA: FATIADO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, COM ODORE E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. UNIDADE UTILIZADA: PACOTE DE 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS					
80	PÃO DE MILHO	60	QUILO	19,470	1.168,20
ESPECIFICAÇÃO: O PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, FUBÁ DE MILHO, ÁGUA GELADA, SAL IODADO, AÇÚCAR, LEITE, MARGARINA VEGETAL, OVOS, MELHORADOR DE MASSAS (QUÍMICO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR LEI, DESDE QUE CITADAS. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO CARACTERÍSTICO AO TIPO DO PÃO. AS SUPERFÍCIES NÃO DEVEM APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES, VARIANDO DO PARDO OU AMARELO-OCRE. O MIOLO DEVE SER LEVE, ELÁSTICO, COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO E FUMAÇA. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A DATA DE PRODUÇÃO/FABRICAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, 01 DIA ANTERIOR À ENTREGA. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO, DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ANORMAIS. CADA UNIDADE DE PÃO DEVERÁ CONTER PESO DE 50 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
81	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 65 GRAMAS	57	QUILO	29,398	1.675,69
ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO					
82	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE	170	UNIDADE	4,386	745,62
ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE					
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				355.726,30	

6.4. Conforme proposta, anexa, o valor estimado total dessa contratação é de R\$ 355.726,30 (trezentos e cinquenta e cinco mil setecentos e vinte e seis reais e trinta centavos).

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

7.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

7.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

Em síntese, é o relatório.

ANÁLISE JURÍDICA

A presente manifestação jurídica tem o escopo de assistir a autoridade assessorada no controle prévio de legalidade, conforme estabelece o artigo 53, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos – NLLC).

Art. 53. Ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

§ 1º Na elaboração do parecer jurídico, o órgão de assessoramento jurídico da Administração deverá:

- I - apreciar o processo licitatório conforme critérios objetivos prévios de atribuição de prioridade;
- II - redigir sua manifestação em linguagem simples e compreensível e de forma clara e objetiva, com apreciação de todos os elementos indispensáveis à contratação e com exposição dos pressupostos de fato e de direito levados em consideração na análise jurídica

Presume-se que as especificações técnicas contidas no presente processo, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e avaliação do preço estimado, tenham sido regularmente determinadas pelo setor competente do órgão, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público. O mesmo se pressupõe em relação ao exercício da competência discricionária pelo órgão assessorado, cujas decisões devem ser motivadas nos autos.

Deve-se salientar que determinadas observações são feitas sem caráter vinculativo, mas em prol da segurança da própria autoridade assessorada a quem incumbe, dentro da margem de discricionariedade que lhe é conferida pela lei, avaliar e acatar, ou não, tais ponderações. Não obstante, as questões relacionadas à legalidade serão apontadas para fins de sua correção. O seguimento do processo sem a observância destes apontamentos será de responsabilidade exclusiva da Administração.

O artigo 18, incisos I a XI, da Lei n.º 14.133/2021, estabelecem as regras a serem seguidas pela administração para realização do procedimento licitatório, cuja redação é a seguinte:

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

- I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;
- II - a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso;
- III - a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento;
- IV - o orçamento estimado, com as composições dos preços utilizados para sua formação;
- V - a elaboração do edital de licitação;
- VI - a elaboração de minuta de contrato, quando necessária, que constará obrigatoriamente como anexo do edital de licitação;
- VII - o regime de fornecimento de bens, de prestação de serviços ou de execução de obras e serviços de engenharia, observados os potenciais de economia de escala;
- VIII - a modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto;
- IX - a motivação circunstanciada das condições do edital, tais como justificativa de exigências de qualificação técnica, mediante indicação das parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto, e de qualificação econômico-financeira, justificativa dos critérios de pontuação e julgamento das propostas técnicas, nas licitações com julgamento por melhor técnica ou técnica e preço, e justificativa das regras pertinentes à participação de empresas em consórcio;
- X - a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;
- XI - a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei.

Nessa quadra, preleciona o art. 82, da Lei n.º 14.133/2021, que é conteúdo obrigatório nos editais licitatórios

Art. 82. O edital de licitação para registro de preços observará as regras gerais desta Lei e deverá dispor sobre:

- I - as especificidades da licitação e de seu objeto, inclusive a quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida;
- II - a quantidade mínima a ser cotada de unidades de bens ou, no caso de serviços, de unidades de medida;
- III - a possibilidade de prever preços diferentes:
 - a) Quando o objeto for realizado ou entregue em locais diferentes;
 - b) Em razão da forma e do local de acondicionamento;
 - c) Quando admitida cotação variável em razão do tamanho do lote;
 - d) Por outros motivos justificados no processo;
- IV - a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, obrigando-se nos limites dela;

- V - o critério de julgamento da licitação, que será o de menor preço ou o de maior desconto sobre tabela de preços praticada no mercado;
- VI - as condições para alteração de preços registrados;
- VII - o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação;
- VIII - a vedação à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;
- IX - as hipóteses de cancelamento da ata de registro de preços e suas consequência.

Analisando os documentos que compõe a instrução do processo de contratação, constata-se a presença da definição do objeto e das justificativas para a sua contratação, a autorização da Autoridade Competente para a instauração do processo de contratação, o estudo técnico preliminar, a pesquisa mercadológica, o termo de referência, o decreto de designação do agente de contratação e da equipe de apoio, a minuta do Edital.

Desta forma, é possível aferir claramente que os autos do processo se encontram devidamente instruídos, atendendo as exigências mínimas legais, ficando evidenciada a solução mais adequada para atendimento da necessidade pública.

Do mesmo modo, o critério de julgamento, qual seja, o menor valor por item, atende o que determina o art. 6º, inciso XLI, da Lei n.º 14.133/2021, cuja redação é a seguinte:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...]

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto.

Desta forma, é possível aferir que a fase preparatória do certame encontrasse em consonância com as exigências mínimas exigidas pela NLLC para fins de contratação nesta nova sistemática de licitações públicas.

DA MINUTA DO EDITAL

Conforme já informado ao norte, a elaboração da minuta do edital é um dos elementos que devem ser observados na fase interna da licitação pública, tendo aquele sido submetido à análise jurídica contendo quatro anexos, quais sejam: o estudo técnico preliminar, a ata de registros de preços, o termo de referência e a minuta do contrato. Diante do apresentado, afere-se que os itens

da minuta do Edital estão definidos de forma clara e com a devida observância do determinado no artigo 25 da Lei nº 14.133/2021, que assim dispõe

Art. 25. O edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas à convocação, ao julgamento, à habilitação, aos recursos e às penalidades da licitação, à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento.

Para tanto, utilizamos este demonstrativo para ilustrar a adequação do edital aos requisitos legais:

REQUISITO LEGAL	OBSERVAÇÕES
A definição do objeto para o atendimento da necessidade	O objeto da presente licitação é a: 1.1. O objeto da presente licitação é a: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TUCUMÃ, conforme condições, quantitativos e especificações constantes no instrumento convocatório, no Termo de Referência – Anexo I, e demais Anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição. 1.2. “Itens Exclusivos para ME, EPP e MEI”, correspondente a 100% (cem por cento) das quantidades totais dos itens, destinado à participação exclusiva das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor, Lei Complementar 123/2006.
Valor Máximo da Licitação	O custo estimado total da contratação é R\$ 355.726,30 (trezentos e cinquenta e cinco mil setecentos e vinte e seis reais e trinta centavos), conforme custos unitários apostos no item 1.5
Recursos Orçamentários	I) Órgão: 09 Prefeitura Municipal de Tucumã II) Unidade Orçamentária: 05 Secretaria Municipal de Administração e Planejamento III) Projeto/Atividade: 2.008 Manutenção da Secretaria de Administração e Planejamento IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de alimentação VI) Fonte de Recursos: Recursos Próprios. I) Órgão: 09 Prefeitura Municipal de Tucumã II) Unidade Orçamentária: 02 Gabinete do Prefeito III) Projeto/Atividade: 2.005 Manutenção do Gabinete do Prefeito IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de alimentação VI) Fonte de Recursos: Recursos Próprios. I) Órgão: 09 Prefeitura Municipal de Tucumã II) Unidade Orçamentária: 08 Secretaria Municipal de Infraestrutura III) Projeto/Atividade: 2.023 Manutenção da Secretaria de Infraestrutura IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo

	V) Subelemento: 3.3.90.30.07 Gêneros de alimentação VI) Fonte de Recursos: Recursos Próprios. I) Órgão: 09 Prefeitura Municipal de Tucumã II) Unidade Orçamentária: 07 Secretaria Municipal de Agricultura III) Projeto/Atividade: 2.019 Manutenção da Secretaria de Agricultura IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo V) Subelemento: 07 Gêneros de alimentação VI) Fonte de Recursos: Recursos Próprios. I) Órgão: 09 Prefeitura Municipal de Tucumã II) Unidade Orçamentária: 20 Secretaria Municipal de Desporto e Lazer III) Projeto/Atividade: 2.036 Manutenção da Secretaria de Desporto IV) Classificação Econômica: 3.3.90.30.00 Material de consumo V) Subelemento: 07 Gêneros de alimentação VI) Fonte de Recursos: Recursos Próprios.
Sistema do Pregão Eletrônico	A Minuta informa o meio de qual sistema eletrônico de licitações será realizada a disputa, e ainda, esclarece que o edital estará disponível nas páginas do Portal Nacional de Compras Públicas.
Esclarecimentos, Impugnações e Recursos	Este item foi perfeitamente atendido quando a Minuta do Edital no item 13 versa sobre Impugnações e pedidos de Esclarecimento, enquanto no item 11 se encontra a previsão de recursos, indicando-se os procedimentos.
Condições da Licitação	Sobre as condições da licitação a Minuta de Edital prevê que a licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital, e que a licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.
Critério de Aceitabilidade de Preços e Critério de Julgamento das Propostas	Está perfeitamente esclarecido na Minuta do Edital quando trata das condições específicas do pregão, que encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que contiverem vícios insanáveis; não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência; apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação; não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
Prazo Mínimo de Validade das Propostas	A minuta prevê que o prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços, não podendo ser inferior ao fixado no próprio edital, vinculando este tema a um anexo à minuta
Garantia	Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/21, como requisito de pré-habilitação, a licitante deverá apresentar a

	comprovação de recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/21.
Realização do Pregão, Exigências para Participação, Proposta Inicial e Preenchimento da Proposta	A Minuta de Edital previu a forma de realização do pregão no item 3 a forma de participação no certame.
Abertura da Sessão, Classificação das Propostas e Formulação de Lances	Estão descritos de forma detalhada os procedimentos relativos à abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances, relativo a cada modo de disputa previsto em lei. O que se encontra descrito no item 4 e seguintes do edital.
Do Julgamento	7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros: 7.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e 7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep). 7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992. 7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. 7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros, aplicando-se por analogia o disposto na IN nº 3/2018, art. 29, §1º. 7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º). 7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação. 7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação. 7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.7. deste edital. 7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em

	relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado, de forma análoga, o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022. 7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que: 7.7.1. Contiver vícios insanáveis; 7.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência; 7.7.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação; 7.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; 7.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável. 7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração 7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove: 7.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e 7.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
Apresentação da Proposta e dos Documentos de Habilitação	Consta na Minuta de Edital a forma de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação de forma que sejam encaminhados exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto, até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro, bem como os demais detalhes necessários, de acordo com o previsto nos artigos 95 ao 101 do Decreto n.º 10.086/2022.
Descritivo da Proposta	Está previsto na Minuta de Edital no item 6, as condições de apresentação de proposta, contendo as orientações necessárias de modo que se possa descrever com precisão a proposta, em consonância com o § 2.º da Lei Federal n.º 14.133/2021 e no art. 123 do Decreto n.º 10.086/2022.
Recursos	Foi previsto todo o procedimento para os recursos, inclusive especificando o prazo, o meio e a necessidade de certificação digital para a assinatura, obedecido o previsto no art. 164 e seguintes da Lei Federal n.º 14.133/2021.
Adjudicação e Homologação	O Edital prevê que a adjudicação e a homologação serão de competência da autoridade máxima, nos moldes do contido no art. 7.º e no art. 13 do Decreto n.º 10.086/2022.
Contrato, Execução e Pagamento	Toda questão relativa ao contrato (há minuta em anexo), execução do objeto e pagamento estão previstos na Minuta do Edital, obedecendo o contido no art. 92 da Lei Federal n.º 14.133/2021.
Sanções Administrativas e Penais	Está consignado no item 12 que o licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, Código Penal, Capítulo II-B, artigo 337-

	E e seguintes. Cabendo A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido pela Prefeitura de Tucumã-PA, nos termos do Decreto Municipal nº 003, de 02 de janeiro de 2024
Disposições Gerais	Nas disposições gerais foram definidas as referências de tempo, as hipóteses de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, a possibilidade de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, as implicações da não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado, entre outras regras necessárias, em consonância com a Lei Federal n.º 14.133/2021 e no Decreto n.º 10.086/2022.

Diante do apresentado a minuta do Edital do processo licitatório estabelece a modalidade de licitação para a contratação do objeto como sendo o pregão em sua forma eletrônica, o que se encontra em perfeita correção uma vez que o objeto se enquadra na categoria de bens comuns, com padrões de qualidade e desempenho passíveis de descrição objetiva e usualmente encontrados no mercado, atendendo o disposto nos incisos XIII e XLI, do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

Outrossim, os requisitos para a qualificação dos licitantes previstos no edital, bem como os tópicos destinados às demais fases do processo licitatório, encontram-se devidamente de acordo com os parâmetros definidos na Lei 14.133/2021 e Decreto Federal 11.462/2023.

Em relação aos requisitos formais da minuta do edital, do termo de referência, da minuta do contrato, em que são evidenciadas as obrigações de cada parte de forma clara, e nos demais anexos, verifica-se que estes estão de acordo com as exigências legais impostas na Lei nº 14.133/21 para início e validade do certame. Estando, pois, toda a tramitação aparentando a plena regularidade legal sobre seus procedimentos, crê-se na regularidade do procedimento até o presente compasso, pelo que se conclui o que segue.

Não obstante, concernente à minuta do contrato, destacamos as seguintes cláusulas: DO FUNDAMENTO LEGAL - DO OBJETO E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO - DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CONTRATAÇÃO - DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DOS RECURSOS FINANCEIROS - DA FORMA DE PAGAMENTO - DO VALOR DO CONTRATO – REAJUSTE - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E ATESTO DAS NOTAS FISCAIS - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES - DOS TRIBUTOS - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL - DOS CASOS OMISSOS – SUBCONTRATAÇÃO – PUBLICAÇÃO – FORO - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS, foram devidamente observadas na minuta do

contrato. O que contempla o disposto no artigo 92 e incisos da NLLC, senão vejamos:

Art. 92. São necessárias em todo contrato cláusulas que estabeleçam:

I - o objeto e seus elementos característicos;

II - a vinculação ao edital de licitação e à proposta do licitante vencedor ou ao ato que tiver autorizado a contratação direta e à respectiva proposta;

III - a legislação aplicável à execução do contrato, inclusive quanto aos casos omissos;

IV - o regime de execução ou a forma de fornecimento;

V - o preço e as condições de pagamento, os critérios, a data-base e a periodicidade do reajustamento de preços e os critérios de atualização monetária entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento;

VI - os critérios e a periodicidade da medição, quando for o caso, e o prazo para liquidação e para pagamento;

VII - os prazos de início das etapas de execução, conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo, quando for o caso;

VIII - o crédito pelo qual correrá a despesa, com a indicação da classificação funcional programática e da categoria econômica;

IX - a matriz de risco, quando for o caso;

X - o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços, quando for o caso;

XI - o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso;

XII - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas, inclusive as que forem oferecidas pelo contratado no caso de antecipação de valores a título de pagamento;

XIII - o prazo de garantia mínima do objeto, observados os prazos mínimos estabelecidos nesta Lei e nas normas técnicas aplicáveis, e as condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso;

XIV - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas e suas bases de cálculo;

XV - as condições de importação e a data e a taxa de câmbio para conversão, quando for o caso;

XVI - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

XVII - a obrigação de o contratado cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

XVIII - o modelo de gestão do contrato, observados os requisitos definidos em regulamento;

XIX - os casos de extinção.

Portanto, a minuta do contrato encontra-se com as cláusulas mínimas devidamente amparadas na Lei nº 14.133/2021, em especial por se tratar de objeto rotineiro, sem aferição de riscos aparentes para a Administração Pública.

Destacamos ainda que é obrigatória a divulgação e a manutenção do inteiro teor do edital de licitação e dos seus anexos e do termo de contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas e a publicação de extrato do edital no Diário Oficial da União, conforme determinam os art. 54, caput e §1º, e art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021.

CONCLUSÃO

PELO EXPOSTO, ressalvado o juízo de mérito da Administração, bem como os aspectos técnicos, econômicos e financeiros, que escapam à análise dessa Assessoria Jurídica, diante da documentação juntada aos autos, conclui-se pela regularidade do procedimento até o presente momento.

É nosso parecer, SMJ.

Tucumã-PA, 08 de maio de 2025.

SÁVIO ROVENO OAB/PA 9561
Assessoria Jurídica