



**MUNICÍPIO DE ITARANA**  
**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**  
Rua Elias Estevão Colnago, nº 65 - Centro - Itarana/ES  
Telefone: (27) 3720 - 4900  
<https://www.itarana.es.gov.br/portal/>

Pág. 1  
003864/2025

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARANA**  
**PROTOCOLO DO PROCESSO**  
**003864/2025**

**Este processo pode ser consultado por meio digital através da URL:**

<https://gpi01.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=152B26B45E6E10E42A0A3244A9CA2C85&idFunc=5B69B9CB83065D403869739AE7F0995E&idEcm=d1e1604a-3d9b-4196-9c64-f12b5f1091a2>

Chave de acesso: [d1e1604a-3d9b-4196-9c64-f12b5f1091a2](#)

AUTUADO EM	Sexta-feira, 22 de Agosto de 2025
LOCAL DA AUTUAÇÃO	PROTOCOLO E ARQUIVO
AUTUADO POR	BRENO FIOROTTI MAURI
INTERESSADO (S)	
CPC- COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES	

**RESUMO**

*SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE LANCHES, MARMITEX E REFEIÇÕES.*

**DATA: 22/08/2025**





## **CPC - COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÕES**

### **AO SETOR DE COMPRAS,**

Com a devida consideração, a Comissão de Planejamento das Contratações (CPC) encaminha protocolo formal, contendo a solicitação de **contratação para fornecimento de lanches, marmitex e refeições**, visando atender às necessidades específicas das diversas Secretarias e seus departamentos vinculados, à administração pública municipal, com o intuito de garantir que as demandas institucionais sejam satisfeitas de maneira eficiente e adequada.

Esta Comissão é responsável pela elaboração dos documentos iniciais de contratação quando o objeto solicitado abrange interesses comuns a vários órgãos. Este processo é efetuado por meio das Intenções de Registro de Preços (IRPs), que visam promover a coordenação e a uniformização das aquisições entre as diferentes entidades governamentais envolvidas.

Em estrita observância à nova Lei de Licitações nº 14.133/2021, foram preparados e remetidos o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Documento de Formalização de Demanda (DFD) e o Termo de Referência (TR), acompanhados dos respectivos anexos que os couberam.

Estes documentos citados são essenciais para a realização de uma análise técnica e pesquisa de preços rigorosa, assegurando que todas as etapas do processo de contratação sejam conduzidas com a máxima conformidade legal e transparência, em consonância com os padrões estabelecidos pela legislação em vigor.





## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

*Art. 18, § 1º, I, da Lei n. 14.133/2021*

1.1. A Administração Pública Municipal de Itarana/ES desenvolve, ao longo do exercício, uma série de ações operacionais, técnicas, sociais, educativas e administrativas que exigem suporte logístico apropriado, visando garantir a continuidade, eficiência e efetividade das atividades públicas de interesse coletivo. Essas ações são promovidas tanto de forma ordinária, dentro da rotina institucional das secretarias, quanto de maneira extraordinária, conforme necessidades sazonais ou emergenciais do município.

1.2. Em diversos contextos, o funcionamento da máquina pública demanda a mobilização de servidores, colaboradores, voluntários ou contratados para atuação externa ou interna em jornadas prolongadas, muitas vezes sem viabilidade de retorno aos seus locais de origem durante o horário de almoço ou lanche. Essa realidade é comum, por exemplo, em campanhas de saúde (como vacinação, controle de endemias, atendimentos itinerantes), ações da assistência social (mutirões de documentação, visitas domiciliares, programas de transferência de renda), atividades de manutenção urbana **e rural** (equipes de obras, limpeza pública, iluminação), suporte a eventos educacionais e culturais (desfiles, feiras, jogos escolares), treinamentos internos, capacitações, entre outros.

1.3. Além disso, o município de Itarana, localizado em região de relevo acidentado e com localidades rurais de difícil acesso, enfrenta desafios logísticos que dificultam o deslocamento rápido ou constante de equipes, especialmente quando essas atuam em áreas mais afastadas da sede. Nesses casos, o fornecimento de alimentação adequada e segura é uma condição básica para a manutenção da produtividade e do bem-estar dos agentes públicos, contribuindo diretamente para a qualidade dos serviços prestados à população.

1.4. Não se trata apenas de conveniência, mas de uma necessidade operacional que impacta diretamente o desempenho institucional. A ausência de estrutura mínima para alimentação durante as jornadas de campo ou em eventos prolongados pode gerar atrasos, comprometer a aderência de servidores às escalas, reduzir a eficiência das atividades programadas e até mesmo causar prejuízos ao atendimento ao cidadão.



Diante desse cenário, torna-se indispensável viabilizar a contratação de serviços de fornecimento de alimentação prontos para consumo, com o objetivo de suprir, de forma contínua e padronizada, as necessidades alimentares dos envolvidos nas ações promovidas pela Prefeitura. Tal contratação deve contemplar diferentes tipos de refeições e formatos de entrega, com foco na qualidade, segurança alimentar, pontualidade e compatibilidade com os perfis de público e horários de realização das atividades.

1.5. A adoção dessa medida também promove economicidade, previsibilidade orçamentária e organização administrativa, evitando soluções improvisadas e aquisições emergenciais, além de assegurar condições dignas de trabalho aos profissionais que atuam em nome do município.

## **2 - ALINHAMENTO ENTRE COMPRA/CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO**

*Art. 18, § 1º, II, da Lei n. 14.133/2021*

2.1. A presente demanda se encontra alinhada com o planejamento da Secretaria (das Secretarias) requerente, estando a presente contratação prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) para o ano de 2025, na linha de despesa de outros serviços de terceiros - pessoa jurídica.

2.1.1 Destacamos que a presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual, mais especificamente no Processo nº 001432 de 26 de março de 2024, este considera o estabelecimento de previsão orçamentária para a execução das despesas desta contratação para o exercício de 2025.

## **3 - DIRETRIZES DA CONTRATAÇÃO**

*Art. 18, § 1º, III, da Lei n. 14.133/2021*

### **3.1. Diretrizes Regulamentadoras**

- **Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021**, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;



- **Decreto Municipal Nº 2011**, de 15/01/2024, que regulamenta a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 no âmbito da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional do Município de Itarana/ES.
- A empresa deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira, previstos na Lei nº 14.133/2021 e atender o disposto no inciso **XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**.
- Os bens 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.

### 3.2. Regulamentações sanitárias e de segurança alimentar

- **Lei nº 9.782/1999**: estrutura o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e atribui competência à Anvisa para regulamentar a produção e comercialização de alimentos.
- **Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA**: estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, contendo critérios para manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos.
- **Portaria SVS/MS nº 326/1997**: dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- **Resolução RDC nº 216/2004 (ANVISA)**: trata de boas práticas em serviços de alimentação, aplicando-se a estabelecimentos que produzem refeições prontas.
- **Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor)**: dispõe sobre a proteção da saúde e segurança do consumidor quanto a produtos alimentícios.

### 3.3. Requisitos trabalhistas e normativos complementares

- **CLT e Normas Regulamentadoras (NRs)**: aplicáveis à contratada no que tange ao cumprimento das normas trabalhistas e de segurança para os seus funcionários.



- **NR-24 (Portaria MTE nº 3.214/1978):** trata das condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho, podendo ser exigida da empresa fornecedora, conforme o porte.
- **Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2020:** orienta a elaboração de termos de referência e projetos básicos, destacando a importância de critérios técnicos, métricas de desempenho, exigências sanitárias e detalhamento de condições de execução.

### 3.4. Critérios de sustentabilidade e alimentação saudável (recomendados)

- **Decreto nº 10.940/2022** (Política Nacional de Compras Públicas Sustentáveis): ainda que não obrigatório, incentiva que, sempre que possível, sejam priorizadas contratações que promovam critérios sustentáveis e alimentação saudável.
- **Guia para Contratações Públicas Sustentáveis (MPO/SEGES):** orienta boas práticas para contratação de alimentos com menor impacto ambiental e nutricionalmente equilibrados.

### 3.5. Jurisprudências e entendimentos de tribunais de contas

- **TCU – Acórdão nº 2.578/2015 – Plenário:** ressalta a importância de planejamento prévio e especificação adequada na contratação de gêneros alimentícios e serviços de alimentação, evitando contratações genéricas ou sem justificativa da demanda.
- **TCES – Jurisprudência local:** decisões reiteradas indicam que a contratação de refeições deve sempre estar acompanhada de justificativa formal da demanda, critérios objetivos de recebimento e fiscalização da qualidade, sob pena de configurar gasto indevido.
- **Orientações técnicas dos Tribunais de Contas** recomendam a exigência de licença sanitária da contratada, responsabilidade técnica por nutricionista (quando aplicável), e comprovação de experiência prévia em serviços semelhantes.

## 4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Art. 18, § 1º, IV, da Lei n. 14.133/2021



4.1. A estimativa das quantidades de itens para a licitação foi realizada considerando a demanda recorrente enviada pelos diversos setores da Prefeitura através das Intenções de Registro de Preços (IRPs). As quantidades estão listadas na tabela abaixo:

LANCHES			
PLANILHA 001 (ITENS)	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANTIDADE
00001	ABACAXI UNIDADE COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGENS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UND	15
00002	ACHOCOLATADO EM PO 1KG ACHOCOLATADO EM PO COM 10 VITAMINAS, EMBALAGEM PLASTICA DE 01 KG. A PORÇÃO DE 20G COM MÁXIMO DE 17G DE CARBOIDRATOS. O PRAZO DE VALIDADE DEVER SER NO MINIMO DE 06 (SEIS) MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	20
00003	AGUA MINERAL 500ML SEM GÁS ACONDICIONADAS EM GARRAFA DE 500 ML DESCARTAVEL, LACRADA DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDAS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL- DNPM E AGENCIA NACIOANL DE VIGILANCIA SANITARIA ANVISA COM MARCA PROCEDENCIA E VALIDADE IMPRESSAS NO ROTULO DO PRODUTO.	UND	1.470
00004	AGUA MINERAL SEM GAS COPO 200ML CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	273
00005	BANANA PRATA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PESO MÉDIO DE 120G A UNIDADE, CONTENDO O KILO, NO MÍNIMO 8 UNIDADES. DE 1ª QUALIDADE, GRAÚDAS, EM PENCA. FRUTOS VERDOSOS, COM CASCAS UNIFORMES. SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO.	KG	90
00006	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE OS BISCOITOS DEVERÃO ESTAR SEQUINHOS, COM BOA APARÊNCIA, FEITO COM MATERIAIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENROLADO EM FORMATO REDONDO, E ASSADOS. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. EMBALAGEM EM SACOLA TRANSPARENTE, AMARRADAS COM FIO, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO. EMBALAGEM COM 500G.	PCT	256
00007	BOLO BANANA SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM, COM UMA ÚNICA CAMADA. MASSA: OVOS, AÇÚCAR, BANANA, FARINHA DE ROSCA, ÓLEO E FERMENTO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	PDÇ	2.800
00008	BOLO BRANCO PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4CM SEM RECHEIO.FORMATO RETANGULAR, SEM COBERTURA. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE,CONTENDO TAMPA , SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO.	UND	3.900
00009	BOLO CAÇAROLA SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. MASSA: TRIGO, AÇÚCAR, LEITE, OVOS, QUEIJO, ÓLEO E FERMENTO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	1.600
00010	BOLO CONFEITADO BOLO SABOR TRADICIONAL CONFEITADO, COM RECHEIOS DE PÊSSEGO, MORANGO, AMEIXA, BRIGADEIRO, BOMBOM E COCO. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, COBERTURA DE CHANTILLY E CORANTE ARTIFICIAL. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	KG	130





00011	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	5.300
00012	BOLO DE FUBÁ PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, SEM SEMENTES DE ERVA-DOCE. COBERTURA COM CANELA E AÇÚCAR REFINADO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	PDÇ	1.350
00013	BOLO DE LIMÃO PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E RASPAS DE LIMÃO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	5.200
00014	BOLO FORMIGUEIRO SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. MASSA: TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, MARGARINA, OVOS, LEITE, FERMENTO E GRANULADO DE CHOCOLATE. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	4.550
00015	BOLO LADRAO PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 8/8 CM. TRADICIONAL, COM FORMATO RETANGULAR, CAMADA FINA DE MASSA, COBERTURA DE GOIABADA. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	PDÇ	3.950
00016	BOLO SABOR CHOCOLATE SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, COBERTURA DE CHOCOLATE E CHOCOLATE GRANULADO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	4.550
00017	BOLO SALGADO BOLO SALGADO: PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM TEXTURA MACIA, BEM ASSADA, BEM TEMPERADA, COM RECHEIO, SEM SER SALGADO E CRU. RECHEIO COM SABOR DE: CARNE MOÍDA OU FRANGO, NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO, DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	PDÇ	4.750
00018	BROA TRADICIONAL, FEITA COM FUBÁ DE MILHO AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO 4X4. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	1.300





00019	CACHORRO QUENTE CACHORRO QUENTE – INGREDIENTES: PÃO HOT DOG SALSICHA HOT DOG: SALSICHA, ORIGEM CARNE FRANGO, BOVINA E SUÍNA, TIPO TRADICIONAL, INGREDIENTES PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGUME IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. ERVILHA EM CONSERVA. INGREDIENTES: ÁGUA, SAL E AÇÚCAR. MILHO VERDE EM CONSERVA. INGREDIENTES: ÁGUA, SAL E AÇÚCAR. BATATA PALHA: INGREDIENTES: BATATA, ÓLEO VEGETAL DE PALMA E SAL. DEVEM ESTAR SUPER CROCANTES E SEQUINHAS. KET CHUP: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. MAIONESE: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. QUALIDADE SUPERIOR OU SIMILAR HELMMANS. MOSTARDA: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO RALADO: TIPO PARMESÃO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. O RECHEIO DEVE ESTAR BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU. OBS.: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOLINHAS PRÓPRIAS PARA ESSE TIPO DE ALIMENTO.	UND	5.400
00020	ESFIRRA PEQUENA ESFIRRA PEQUENA – PESANDO APROXIMADAMENTE 30 A 45 GRAMAS. INGREDIENTES: FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, AÇÚCAR, SAL, FARINHA DE TRIGO E ÓLEO. RECHEIO COM SABORES DE FRANGO E PRESUNTO E QUEIJO. TODAS BEM ASSADAS, MACIAS, COM RECHEIO BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADAS E CRUAS. NÃO DEVERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTA E COM BOM ASPECTO. CONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UND	2.300
00021	ESPERA MARIDO INGREDIENTES: OVOS, AÇÚCAR, FERMENTO DE PÃO, SAL, LEITE, ÓLEO E FARINHA DE TRIGO. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA E MACIA. COM CALDA CARMELIZADA. NÃO DEVERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTA E COM BOM ASPECTO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO.	UND	2.100
00022	IOGURTE LÍQUIDO SABOR DE FRUTAS FRUTAS CONTENDO POLPA DE FRUTAS. DEVERÁ CONSTAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1L (UM LITRO).	UND	260
00023	IOGURTE LÍQUIDO SABOR DE FRUTAS 170G CONTENDO POLPA DE FRUTAS. DEVERÁ CONSTAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EMBALAGEM PLÁSTICA DE 170ML.	EMB	250
00024	LEITE INTEGRAL EMBALAGEM: CONSTITUÍDA POR CAMADAS DE PAPEL CARTÃO, PAPEL ALUMÍNIO E PLÁSTICO PVC (CONHECIDA TRADICIONALMENTE COMO "LONGA VIDA") SEM LACRE SUPERIOR, CONTENDO 1L (UM LITRO) DE PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRA E NÃO DEVE ESTAR ESTUFADA E NEM AMASSADA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO SUBMETIDO À CHAMADA "ULTRA-PASTEURIZAÇÃO". DEVE SER COMPOSTO POR APENAS LEITE E CITRATO DE SÓDIO COMO ESTABILIZANTE O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER NO MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA.	UND	510
00026	MELANCIA FRUTA IN NATURA, TAMANHO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 10 A 12 KG. ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO MÉDIO, APRESENTADO COR E TAMANHO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES E OUTRO DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE.	KG	200



00027	MENTIRA DOCE INGREDIENTES: OVOS, AÇÚCAR, LEITE, FERMENTO EM PÓ, MARGARINA, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, CANELA E AÇÚCAR. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA E MACIEZ. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. DEVE ESTAR INTACTAS E COM BOM ASPECTO. CADA MENTIRA DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 35G.	UND	5.550
00028	MINI PAO FRANCES COM PRESUNTO E QUEIJO PÃO BEM ASSADO E MACIO. RECHEADO COM FATIAS DE PRESUNTO E QUEIJO. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM FECHADA, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	8.400
00029	MINI PIZZA MEDINDO APROXIMADAMENTE 10CM, COM FORMATO REDONDO, MASSA BEM ASSADA, MACIA, SEM ESTAR COM A PARTE INFERIOR TORRADA. RECHEIOS DE MUSSARELA, CALABRESA FRANGO COM CATUPIRY E MISTA. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	6.970
00030	MINI PÃO C/ PATÊ PESANDO APROXIMADAMENTE 30 A 45 GR. RECHEIO COM SABORES DE FRANGO OU ATUM. TODAS BEM ASSADAS, MACIAS, COM RECHEIO BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADAS E CRUAS. NÃO DEVERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTA E COM BOM ASPECTO.	UND	3.900
00032	MINI PÃO CARECA C/ MOLHO HOT DOG O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. O MOLHO DEVERÁ CONTER: SALSICHA HOT DOG: ORIGEM CARNE DE FRANGO, BOVINA E SUINA, TIPO TRADICIONAL, INGREDIENTES PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS. TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGIEM IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM GUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO E GRANDE. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	8.500
00033	MINI PÃO CARECA COM PRESUNTO E QUEIJO O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES, DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	4.900
00034	MINI PÃO DOCE O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO COM LEITE NINHO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	4.900
00035	MINI SALGADOS ASSADOS PESANDO APROXIMADAMENTE 20 A 30 GRAMAS DIVERSOS TIPO PASTEL DE FRANGO, ESFIRRA, EMPADAS, MINI ENROLADINHO DE SALSICHA E OUTROS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS FECHADAS.	CENTO	247
00036	MINI SALGADOS FRITOS PESANDO APROXIMADAMENTE 20 A 30 GRAMAS, DIVERSOS TIPO COXINHA, PASTEL, ENROLADINHO E OUTROS APLICAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO, RECHEIOS DE FRANGO, PRESUNTO COM QUEIJO, CARNE MOÍDA E OUTROS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS FECHADAS.	CENTO	127
00037	PÃO DE CEBOLA INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE, ÓLEO, SAL, CEBOLA, OVOS, FERMENTO, TRIGO, E TEMPERO VERDE. O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO DEVERÁ ESTAR INTACTO COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 400GR.	UND	2.600



00038	PÃO DE QUEIJO TAMANHO MÉDIO, BEM ASSADO, COM BOM ASPECTO E SABOR. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, QUE CONSERVA O CALOR, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 60G.	UND	4.300
00039	PÃO FAROFA INGREDIENTES: TRIGO, AÇÚCAR, OVOS MARGARINA, SAL FERMENTO E ÁGUA. FAROFA COBERTURA: TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA, COCO RALADO E FUBÁ. O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 400GR.	UND	1.290
00040	PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA PÃO BEM ASSADO, MACIO, TAMANHO MÉDIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. COM MANTEIGA DE BOA QUALIDADE.	UND	2.200
00041	PÃO FRANCÊS COM MORTADELA PÃO BEM ASSADO, MACIO, TAMANHO MÉDIO. MORTADELA DEFUMADA, SEM GORDURA, CORTADA EM FATIAS FINAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM FECHADA, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	5.400
00042	PÃO FRANCÊS BEM ASSADO E MACIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 50G.	KG	30
00043	PÃO FRANCÊS C/ PRESUNTO E QUEIJO PÃO BEM ASSADO, MACIO, TAMANHO MÉDIO. PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES, DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	6.700
00044	PÃO FRANCÊS COM MOLHO DE CARNE MOÍDA PÃO BEM ASSADO E MACIO PESANDO 50 G. CARNE MOÍDA: TIPO BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM OSSO, COR, CHEIRO E SABOR NORMAL. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGUME IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. BATATINHA: LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, LISA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E TEMPEROS VERDES. TODOS OS LEGUMES DO MOLHO DEVERÃO SER CORTADOS EM CUBOS PEQUENOS E BEM COZIDOS. RECHEIO BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	3.600
00045	PÃO HOT DOG COM PRESUNTO E QUEIJO PÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO E MACIO. PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES, DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	3.300
00046	QUEIJO MINAS (PADRÃO) INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO E COALHO. PEÇA PESANDO APROXIMADAMENTE 500G	UND	236
00048	REFRIGERANTE DESCARTÁVEL 2 LT COLA - INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFÉINA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA,	UND	1.290



	SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. GUARANÁ: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR E EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ, AROMA NATURAL, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE: CARAMELO TIPO IV. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA, SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. LARANJA: ÁGUA GASIFICADA, AÇÚCAR, SUÇO NATURAL DE LARANJA 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330 CONSERVADORES INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA, SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. UVA: ÁGUA GASIFICADA, AÇÚCAR, AÇÚCAR, SUÇO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTES INS 330 CONSERVADORES INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 123, INS 133 E TARTRAZINA, AROMA SINTÉTICO ARTIFICIAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA, SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.		
00049	REQUEIJÃO CREMOSO INGREDIENTES - CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO COM TAMPABRE E FECHA, COM DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. POTE DE 400GR.	UND	22
00050	REQUEIJÃO CREMOSO 200G INGREDIENTES - CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO COM TAMPABRE E FECHA, COM DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. POTE DE 200GR.	UND	53
00051	SALGADOS ASSADOS PESANDO APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS. SABORES: FRANGO COM CATUPIRY – PASTEL TAMANHO PEQUENO, BEM ASSADO, MACIO, COM BOM ASPECTO E SABOR. RECHEIO: PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO, TOMATES SEM PELE E SEM SEMENTES, PICADOS EM CUBINHOS, AZEITONAS VERDES PICADAS, CATUPIRY. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, QUE CONSERVA O CALOR, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.  CARNE: TIPO BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM OSSO, COR, CHEIRO E SABOR NORMAL. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO E TEMPERO VERDE.  PRESUNTO E QUEIJO: PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, QUE CONSERVA O CALOR, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. O RECHEIO DEVE ESTAR BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU PESANDO APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS	UND	720
00052	SALGADOS FRITOS PESANDO APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS, DIVERSOS, TIPO COXINHA, PASTEL, ENROLADINHO E OUTROS APLICAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO, RECHEIOS DE FRANGO, PRESUNTO COM QUEIJO, CARNE MOÍDA E OUTROS,. TAMANHO MÉDIO.	UND	3.200



00054	SUCO DE CAIXINHA CONCENTRADO 100% NATURAL INTEGRAL COM SABORES VARIADOS DE LARANJA, UVA, GOIABA, ABACAXI, PÊSSEGO, MORANGO E MARACUJÁ. CONDICIONADO EM EMBALAGENS TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, LOCAL PARA PERFURAÇÃO DO CANUDO. CANUDO DE POLIESTIRENO, REVESTIDO COM PELÍCULA PROTETORA, ANEXADO NA CAIXINHA. TODA A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE LACRADA SEM QUALQUER TIPO DE VIOLAÇÃO, QUE POSSA COMPROMETER A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO E A VALIDADE DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO. EMBALAGEM COM 200 ML.	UND	4.120
00055	SUCO INTEGRAL SABORES DE GRAVIOLA, GOIABA, ACEROLA, MARACUJÁ, UVA, LARANJA. CONDICIONADO EM EMBALAGENS TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, LOCAL PARA ABERTURA NA PARTE SUPERIOR DA CAIXA, DEVIDAMENTE LACRADA. EMBALAGEM CONTENDO 01 (UM) LITRO. TODA A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR SEM QUALQUER TIPO DE VIOLAÇÃO, QUE POSSA COMPROMETER A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO. E A VALIDADE DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO.	UND	1.800
00056	TORRADA FEITOS DE RODELAS DE PÃO FRANCÊS AMANHECIDO, PINCELADOS COM MARGARINA E ORÉGANO. AS TORRADAS DEVEM ESTAR DOURADAS, CROCANTES, COM BOM ASPECTO E SABOR. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. EMBALAGEM EM SACOLA TRANSPARENTE, AMARRADAS COM FIO, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO. EMBALAGEM COM 500G.	PCT	650
00057	SANDUICHE NATURAL SANDUÍCHE NATURAL: PÃO DE FORMA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FRANGO DESFIADO CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS À 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. ALFACE: LISA OU CRESPA COM FOLHAS BRILHANTES, FIRMES E SEM ÁREAS ESCURAS, FRESCAS, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TOMATE: CORTADO EM RODELAS FINAS, COM ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. CENOURA: RALADA, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. MAIONESE: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. QUALIDADE SUPERIOR OU SIMILAR HELMMANS.	UND	7.400
00058	MINI PÃO CARECA MINI PÃO CARECA COM MOLHO – O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. O MOLHO DEVERÁ CONTER: CARNE MOÍDA: TIPO BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM OSSO, COR, CHEIRO E SABOR NORMAL. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGUME IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. BATATINHA: LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, LISA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E TEMPEROS VERDES. TODOS OS LEGUMES DO MOLHO DEVERÃO SER CORTADOS EM CUBOS PEQUENOS E BEM COZIDOS. RECHEIO BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	5.900
<b>MARMITEX E REFEIÇÕES</b>			
<b>PLANILHA 002 (ITENS)</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNID.</b>	<b>QUANTIDADE</b>





00001	MARMITEX Nº 08 CORRESPONDENTE A 830GRS DE ALIMENTOS, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO INTEIRO, MACARRÃO OU FAROFA, UM TIPO DE CARNE ASSADA (VERMELHA OU BRANCA), E SALADA DE VERDURA COZIDA.	SERV.	4.800
00002	REFEIÇÃO COMPOSTA DE FEIJÃO INTEIRO, ARROZ, MACARRÃO OU FAROFA, DOIS TIPOS DE CARNE (VERMELHA OU BRANCA), VERDURA REFOGADA OU MAIONESE, VERDURA CRUA, ACOMPANHAMENTO: 01 REFRIGERANTE DE 290 ML OU 01 SUCO NATURAL DE 300 ML.	SERV.	4.900

## 5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

*Art. 18, § 1º, V, da Lei n. 14.133/2021*

5.1. O levantamento de mercado no contexto para este Estudo é um requisito que visa mapear e analisar as opções disponíveis no mercado para atender a uma necessidade específica da administração pública. Esse levantamento pode incluir a pesquisa de fornecedores, serviços ou produtos que a prefeitura pretende contratar, como obras, serviços de manutenção, tecnologia e outros, entre suas melhores escolhas, levando em consideração meios mais adequados e vantajosos.

5.1.2. Os principais objetivos desse levantamento incluem: identificação de fornecedores, análise de preços, qualidade e capacitação, condições de contratação, inovação e tecnologia.

5.1.3. Esse levantamento é essencial para que a prefeitura possa tomar decisões embasadas, garantindo transparência, eficiência e o melhor uso dos recursos públicos.

**5.2. CONTRATAÇÃO:** Fornecimento de Lanches, Marmitex e Refeições.

### PESQUISA DE MERCADO

#### Situação 1

#### **Pregão Eletrônico Tradicional com Fornecimento Imediato**

**Modalidade:** Pregão Eletrônico (Art. 28, II da Lei 14.133/2021)

#### **Contextualização:**

Embora o pregão eletrônico tradicional seja amplamente utilizado para aquisição de bens e serviços comuns, sua aplicação ao fornecimento de refeições prontas exige cautela. No



modelo com fornecimento imediato, a Administração licita uma quantidade pré-estimada de lanches, marmitex e refeições a serem entregues em prazo curto após a contratação. Essa opção é mais adequada para demandas pontuais e centralizadas, com consumo concentrado em curto espaço de tempo, como eventos específicos ou ações previamente agendadas.

**Vantagens:**

- Processo competitivo com ampla participação de fornecedores;
- Redução de preços por efeito da concorrência;
- Rapidez na contratação de demandas urgentes e imediatas.

**Desvantagens:**

- Exige previsão precisa da quantidade e do período de consumo;
- Risco de desperdício caso as refeições não sejam efetivamente demandadas;
- Pouca flexibilidade para execução sob demanda ao longo do exercício;
- Maior chance de perda da qualidade dos alimentos em entregas em massa.

**Situação 2****Sistema de Registro de Preços (SRP)**

**Modalidade:** Pregão Eletrônico com SRP (Art. 82 da Lei 14.133/2021)

**Contextualização:**

O Sistema de Registro de Preços é o modelo mais indicado para serviços como o fornecimento de alimentação pronta. Permite que os preços e condições sejam registrados em ata, com aquisições realizadas conforme a demanda real de cada secretaria ao longo do exercício. Essa solução oferece flexibilidade, controle de consumo e resposta rápida às diferentes ações institucionais, como eventos da saúde, mutirões da assistência social ou jornadas externas da educação, sem necessidade de realizar novo processo licitatório a cada requisição.

**Vantagens:**

- Flexibilidade para execução conforme a necessidade real;
- Menor risco de desperdício e maior controle orçamentário;





- Redução de estoques e ausência de obrigação de aquisição total;
- Possibilidade de atender ações simultâneas de diferentes secretarias;
- Adequado à natureza descentralizada e imprevisível do consumo.

**Desvantagens:**

- Requer boa gestão para controle de saldos da ata;
- Risco de o fornecedor não manter o interesse ou padrão de qualidade;
- Eventual flutuação de preços pode exigir renegociação futura.

**Situação 3****Adesão a Ata de Registro de Preços de Outro Ente (Carona)**

**Instrumento:** Adesão à Ata de Registro de Preços (Art. 86 da Lei 14.133/2021)

**Contextualização:**

A adesão a atas vigentes de outros entes pode ser uma alternativa rápida quando há urgência ou indisponibilidade de equipe técnica para montar novo processo licitatório. No entanto, no caso específico de refeições prontas, a logística de entrega local e a necessidade de compatibilidade entre os cardápios registrados e as necessidades do município dificultam a viabilidade dessa solução. O serviço envolve aspectos como transporte adequado, entrega pontual, variações regionais de cardápio e supervisão de qualidade, o que demanda maior controle local.

**Vantagens:**

- Redução do tempo de contratação;
- Economia com o planejamento e execução da licitação;
- Possibilidade de aproveitar boas condições previamente negociadas.

**Desvantagens:**

- Alta dependência da logística do fornecedor;
- Risco de divergência entre a ata e as necessidades locais;
- Submissão a especificações técnicas alheias à realidade municipal.

**Situação 4****Consórcio Público Intermunicipal**



**Instrumento:** Contratação via Consórcio Público (Art. 78 da Lei 14.133/2021)

### **Contextualização:**

A contratação via consórcio público pode ampliar o poder de barganha e facilitar a padronização de serviços alimentícios entre municípios próximos. Contudo, por envolver itens perecíveis e sujeitos a variações culturais e logísticas (cardápios locais, sazonalidade, distância entre os entes), essa solução se torna mais complexa para alimentação pronta, que exige atendimento imediato, fresco e com controle sanitário específico em cada localidade. Para o município de Itarana, essa via exigiria articulação regional consolidada e cronogramas sincronizados.

### **Vantagens:**

- Economia de escala com compras coletivas;
- Redução de custos licitatórios e maior atratividade para fornecedores;
- Possibilidade de integração regional de serviços.

### **Desvantagens:**

- Necessidade de alinhamento operacional entre os municípios;
- Dificuldade logística em razão da perecibilidade dos alimentos;
- Menor agilidade para atender demandas específicas e locais.

## **QUADRO ANÁLISE GERAL**

### **DECISÃO: 2. Sistema de Registro de Preços (SRP)**

#### **Justificativa Técnica e Estratégica:**

A contratação por SRP representa a alternativa mais eficaz para o fornecimento de lanches, marmitex e refeições prontas, considerando o perfil descentralizado das demandas da Prefeitura de Itarana/ES e a imprevisibilidade natural da execução pública. Esse modelo permite que a Administração atenda às solicitações alimentares de diversas secretarias ao longo do ano, conforme o surgimento de eventos, atividades externas, mutirões, ações emergenciais ou programadas.



O SRP viabiliza ainda a adoção de cardápios padronizados, qualidade controlada e entregas sob demanda, sem gerar estoques ou desperdícios. Ao registrar os preços e fornecedores previamente, garante-se economia, controle, rastreabilidade e regularidade no fornecimento, com autonomia para acionar a ata conforme o orçamento disponível e as necessidades reais.

### **Principais Vantagens:**

- Compra por demanda, com maior controle de consumo e orçamento;
- Evita estoques elevados e desperdícios;
- Permite adesão de outros entes (se gerenciado pelo município), fortalecendo a escala;
- Minimiza riscos de desabastecimento por atrasos licitatórios;
- Otimiza o tempo de setores técnicos e administrativos ao evitar processos licitatórios repetitivos.

### **Soluções Não Adotadas e Motivos de Descarte**

#### **1. Pregão com fornecimento imediato**

Descartado devido à baixa flexibilidade de execução, risco de desperdício e inadequação ao consumo descentralizado e imprevisível.

#### **2. Adesão a ata de outro ente**

Descartado pela dificuldade de compatibilidade entre cardápios, cronogramas e logística local, além de depender da anuência externa.

#### **3. Consórcio Público**

Descartado pela complexidade de articulação e dificuldade de padronização de refeições prontas entre diferentes localidades.

### **CONCLUSÃO:**

O Sistema de Registro de Preços é o modelo que melhor equilibra economicidade, eficiência, flexibilidade e aderência à realidade administrativa da Prefeitura de Itarana/ES. Sua adoção permite que o município mantenha o atendimento contínuo às demandas alimentares institucionais, de forma descentralizada, sob demanda, com segurança sanitária e respeito ao interesse público.



## 6 - ESTIMATIVA DO VALOR

Art. 18, § 1º, VI, da Lei n. 14.133/2021

6.1. A estimativa do valor para reserva orçamentária da presente contratação foi elaborada com base nos orçamentos solicitados e na demanda recorrente encaminhada pelos diversos setores da Prefeitura em relação a quantidade de itens. Os valores encontram-se discriminados na tabela abaixo:

LANCHES									
PLANILHA 001 (ITENS)	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	SABOR DA ROÇA (R\$)	IPÊ (R\$)	MARCIEL (R\$)	INTERNET (R\$)	VALOR MÉDIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
00001	ABACAXI UNIDADE COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHESES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGENS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	UND	15	-----	7,50	-----	11,99	9,75	146,25
00002	ACHOCOLATADO EM PO 1KG ACHOCOLATADO EM PO COM 10 VITAMINAS, EMBALAGEM PLASTICA DE 01 KG. A PORÇÃO DE 20G COM MÁXIMO DE 17G DE CARBOIDRATOS. O PRAZO DE VALIDADE DEVER SER NO MINIMO DE 06 (SEIS) MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	20	-----	17,90	24,90	17,49	20,10	402,00
00003	AGUA MINERAL 500ML SEM GÁS ACONDICIONADAS EM GARRAFA DE 500 ML DESCARTAVEL, LACRADA DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDAS PELO DEPARTAMENTO NACIONAL DE PRODUÇÃO MINERAL-DNPM E AGENCIA NACIOANL DE VIGILANCIA SANITARIA ANVISA COM MARCA PROCEDENCIA E VALIDADE IMPREASSAS NO ROTULO DO PRODUTO.	UND	1.470	3,00	2,49	3,50	-----	2,99	4.395,30
00004	AGUA MINERAL SEM GAS COPO 200ML CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	273	71,52	-----	76,32	72,00	73,28	20.005,44
00005	BANANA PRATA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PESO MÉDIO DE 120G A UNIDADE, CONTENDO O KILO, NO MINOMO 8 UNIDADES. DE 1ª QUALIDADE, GRAÚDAS, EM PENCA. FRUTOS VERDOSOS, COM CASCAS	KG	90	-----	5,99	-----	9,89	7,94	714,60



	UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO.								
00006	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE OS BISCOITOS DEVERÃO ESTAR SEQUINHOS, COM BOA APARÊNCIA, FEITO COM MATERIAIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENROLADO EM FORMATO REDONDO, E ASSADOS. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. EMBALAGEM EM SACOLA TRANSPARENTE, AMARRADAS COM FIO, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO. EMBALAGEM COM 500G.	PCT	256	15,00	23,50	16,00	----	18,17	4.651,52
00007	BOLO BANANA SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM, COM UMA ÚNICA CAMADA. MASSA: OVOS, AÇÚCAR, BANANA, FARINHA DE ROSCA, ÓLEO E FERMENTO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	PDÇ	2.800	3,00	3,55	3,60	----	3,38	9.464,00
00008	BOLO BRANCO PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4CM SEM RECHEIO.FORMATO RETANGULAR, SEM COBERTURA. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE,CONTENDO TAMPA , SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO.	UND	3.900	1,20	3,15	1,75	----	2,03	7.917,00
00009	BOLO CAÇAROLA SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. MASSA: TRIGO, AÇÚCAR, LEITE, OVOS, QUEIJO, ÓLEO E FERMENTO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO	UND	1.600	2,20	3,45	2,70	----	2,78	4.448,00



	COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.								
00010	BOLO CONFEITADO BOLO SABOR TRADICIONAL CONFEITADO, COM RECHEIOS DE PÊSSEGO, MORANGO, AMEIXA, BRIGADEIRO, BOMBOM E COCO. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, COBERTURA DE CHANTILLY E CORANTE ARTIFICIAL. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	KG	130	60,00	55,00	58,00	-----	57,66	7.495,80
00011	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	5.300	2,50	3,75	2,75	-----	3,00	15.900,00
00012	BOLO DE FUBÁ PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, SEM SEMENTES DE ERVA-DOCE. COBERTURA COM CANELA E AÇÚCAR REFINADO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	PDÇ	1.350	2,20	3,75	2,50	-----	2,82	3.807,00
00013	BOLO DE LIMÃO PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E RASPAS DE LIMÃO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	5.200	2,50	3,75	2,90	-----	3,05	15.860,00



00014	BOLO FORMIGUEIRO SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. MASSA: TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, MARGARINA, OVOS, LEITE, FERMENTO E GRANULADO DE CHOCOLATE. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	4.550	2,10	3,45	2,70	----	2,75	12.512,50
00015	BOLO LADRAO PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 8/8 CM. TRADICIONAL, COM FORMATO RETANGULAR, CAMADA FINA DE MASSA, COBERTURA DE GOIABADA. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	PDÇ	3.950	6,50	4,25	5,90	----	5,55	21.922,50
00016	BOLO SABOR CHOCOLATE SEM RECHEIO. PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM UMA ÚNICA CAMADA, COBERTURA DE CHOCOLATE E CHOCOLATE GRANULADO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	4.550	2,80	3,75	2,95	----	3,16	14.378,00
00017	BOLO SALGADO BOLO SALGADO: PEDAÇO MEDINDO APROXIMADAMENTE 4/4 CM. FORMATO RETANGULAR COM TEXTURA MACIA, BEM ASSADA, BEM TEMPERADA, COM RECHEIO, SEM SER SALGADO E CRU. RECHEIO COM SABOR DE: CARNE MOÍDA OU FRANGO, NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO	PDÇ	4.750	3,50	5,65	3,90	----	4,35	20.662,50





	CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO, DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.								
00018	BROA TRADICIONAL, FEITA COM FUBÁ DE MILHO AMARELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO 4X4. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	1.300	2,20	3,75	2,50	-----	2,81	3.653,00
00019	CACHORRO QUENTE CACHORRO QUENTE – INGREDIENTES: PÃO HOT DOG SALSICHA HOT DOG: SALSICHA, ORIGEM CARNE FRANGO, BOVINA E SUÍNA, TIPO TRADICIONAL, INGREDIENTES PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGUME IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. ERVILHA EM CONSERVA. INGREDIENTES: ÁGUA, SAL E AÇÚCAR. MILHO VERDE EM CONSERVA. INGREDIENTES: ÁGUA, SAL E AÇÚCAR. BATATA PALHA: INGREDIENTES: BATATA, ÓLEO VEGETAL DE PALMA E SAL. DEVEM ESTAR SUPER CROCANTES E SEQUINHAS. KET CHUP: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR.MAIONESE: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. QUALIDADE SUPERIOR OU	UND	5.400	9,50	8,99	9,00	-----	9,16	49.464,00



	SIMILAR HELMMANS. MOSTARDA: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO RALADO: TIPO PARMESÃO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. O RECHEIO DEVE ESTAR BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU. OBS.: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOLINHAS PRÓPRIAS PARA ESSE TIPO DE ALIMENTO.								
00020	ESFIRRA PEQUENA – PESANDO APROXIMADAMENTE 30 À 45 GRAMAS. INGREDIENTES: FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, AÇÚCAR, SAL, FARINHA DE TRIGO E ÓLEO. RECHEIO COM SABORES DE FRANGO E PRESUNTO E QUEIJO. TODAS BEM ASSADAS, MACIAS, COM RECHEIO BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADAS E CRUAS. NÃO DEVERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTA E COM BOM ASPECTO. CONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UND	2.300	2,50	3,25	3,00	-----	2,91	6.693,00
00021	ESPERA MARIDO INGREDIENTES: OVOS, AÇÚCAR, FERMENTO DE PÃO, SAL, LEITE, ÓLEO E FARINHA DE TRIGO. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA E MACIA. COM CALDA CARAMELIZADA. NÃO DEVERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTA E COM BOM ASPECTO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO.	UND	2.100	3,00	3,15	3,50	-----	3,21	6.741,00



00022	IOGURTE LÍQUIDO SABOR DE FRUTAS. FRUTAS CONTENDO POLPA DE FRUTAS. DEVERÁ CONSTAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1L (UM LITRO).	UND	260	15,50	7,49	15,50	-----	12,83	3.335,80
00023	IOGURTE LÍQUIDO SABOR DE FRUTAS 170G CONTENDO POLPA DE FRUTAS. DEVERÁ CONSTAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA EMBALAGEM PLÁSTICA DE 170ML.	EMB	250	5,00	2,99	6,50	-----	4,83	1.207,50
00024	LEITE INTEGRAL EMBALAGEM: CONSTITUÍDA POR CAMADAS DE PAPEL CARTÃO, PAPEL ALUMÍNIO E PLÁSTICO PVC (CONHECIDA TRADICIONALMENTE COMO "LONGA VIDA") SEM LACRE SUPERIOR, CONTENDO 1L (UM LITRO) DE PRODUTO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRA E NÃO DEVE ESTAR ESTUFADA E NEM AMASSADA. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO SUBMETIDO À CHAMADA "ULTRA-PASTEURIZAÇÃO". DEVE SER COMPOSTO POR APENAS LEITE E CITRATO DE SÓDIO COMO ESTABILIZANTE O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER NO MÍNIMO DE 04 (QUATRO) MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA.	UND	510	8,00	6,39	9,00	-----	7,79	3.972,90
00026	MELANCIA FRUTA IN NATURA, TAMANHO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 10 A 12 KG. ESPÉCIE REDONDA, APLICAÇÃO ALIMENTAR COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO MÉDIO, APRESENTADO COR E	KG	200	-----	4,99	-----	4,99	4,99	998,00



	TAMANHO UNIFORMES, SEM MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES E OUTRO DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARENCIA E QUALIDADE.								
00027	MENTIRA DOCE INGREDIENTES: OVOS, AÇÚCAR, LEITE, FERMENTO EM PÓ, MARGARINA, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, CANELA E AÇÚCAR. DEVERÁ TER BOA APARÊNCIA E MACIEZ. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. DEVE ESTAR INTACTAS E COM BOM ASPECTO. CADA MENTIRA DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 35G.	UND	5.550	2,00	2,15	2,50	-----	2,21	12.265,50
00028	MINI PAO FRANCES COM PRESUNTO E QUEIJO PÃO BEM ASSADO E MACIO. RECHEADO COM FATIAS DE PRESUNTO E QUEIJO. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM FECHADA, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	8.400	3,50	3,99	4,00	-----	3,83	32.172,00
00029	MINI PIZZA MEDINDO APROXIMADAMENTE 10CM, COM FORMATO REDONDO, MASSA BEM ASSADA, MACIA, SEM ESTAR COM A PARTE INFERIOR TORRADA. RECHEIOS DE MUSSARELA, CALABRESA FRANGO COM CATUPIRY E MISTA. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVERÁ ESTAR EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA O PRODUTO, SEM ALTERAÇÕES EM SEU FORMATO E COR. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	6.970	7,00	6,15	8,50	-----	7,21	50.253,70
00030	MINI PÃO C/ PATÊ PESANDO APROXIMADAMENTE 30 A 45 GR. RECHEIO COM SABORES DE FRANGO OU ATUM. TODAS BEM ASSADAS, MACIAS, COM RECHEIO BEM TEMPERADO,	UND	3.900	3,50	3,55	4,50	-----	3,85	15.015,00



	SEM SER SALGADAS E CRUAS.NÃO DEVERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTA E COM BOM ASPECTO.								
00032	MINI PÃO CARECA C/ MOLHO HOT DOG O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. O MOLHO DEVERÁ CONTER: SALSICHA HOT DOG: ORIGEM CARNE DE FRANGO, BOVINA E SUINA, TIPO TRADICIONAL, INGREDIENTES PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO , SAL , CONDIMENTOS NATURAIS. TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGIEM IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM GUNGOS, CONSISTENCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO E GRANDE.DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	8.500	5,00	4,25	6,50	----	5,25	44.625,00
00033	MINI PÃO CARECA COM PRESUNTO E QUEIJO O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES, DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	4.900	4,50	3,45	5,50	----	4,48	21.952,00



00034	MINI PÃO DOCE O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO COM LEITE NINHO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. EMBALAGEM RESISTENTE, CONTENDO TAMPA, SELO COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO.	UND	4.900	3,50	3,35	5,00	-----	3,95	19.355,00
00035	MINI SALGADOS ASSADOS PESANDO APROXIMADAMENTE 20 A 30 GRAMAS DIVERSOS TIPO PASTEL DE FRANGO, ESFIRRA, EMPADAS, MINI ENROLADINHO DE SALSICHA E OUTROS ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS FECHADAS.	CENTO	247	130,00	166,00	150,00	-----	148,66	36.719,02
00036	MINI SALGADOS FRITOS PESANDO APROXIMADAMENTE 20 A 30 GRAMAS, DIVERSOS TIPO COXINHA, PASTEL, ENROLADINHO E OUTROS APLICAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO, RECHEIOS DE FRANGO, PRESUNTO COM QUEIJO, CARNE MOÍDA E OUTROS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS FECHADAS.	CENTO	127	150,00	169,00	165,00	-----	161,33	20.488,91
00037	PÃO DE CEBOLA INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE, ÓLEO, SAL, CEBOLA, OVOS, FERMENTO, TRIGO, E TEMPERO VERDE. O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COM SUJIDADES ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO DEVERÁ ESTAR INTACTO COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 400GR.	UND	2.600	15,00	17,00	18,00	-----	16,66	43.316,00
00038	PÃO DE QUEIJO TAMANHO MÉDIO, BEM ASSADO, COM BOM ASPECTO E SABOR. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, QUE CONSERVA O CALOR, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 60G.	UND	4.300	5,00	3,75	6,50	-----	5,08	21.844,00
00039	PÃO FAROFA INGREDIENTES: TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, MARGARINA, SAL	UND	1.290	17,00	17,00	18,50	-----	17,50	22.575,00



	FERMENTO E ÁGUA. FAROFA COBERTURA: TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA, COCO RALADO E FUBÁ. O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 400GR.								
00040	PÃO FRANCES COM MANTEIGA PÃO BEM ASSADO, MACIO, TAMANHO MÉDIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. COM MANTEIGA DE BOA QUALIDADE.	UND	2.200	3,00	2,99	3,50	-----	3,16	6.952,00
00041	PÃO FRANCES COM MORTADELA PÃO BEM ASSADO, MACIO, TAMANHO MÉDIO. MORTADELA DEFUMADA, SEM GORDURA, CORTADA EM FATIAS FINAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGEM FECHADA, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	5.400	6,00	3,65	8,00	-----	5,88	31.752,00
00042	PÃO FRANCÊS BEM ASSADO E MACIO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. CADA PÃO DEVERÁ TER EM MÉDIA APROXIMADAMENTE 50G.	KG	30	16,00	15,50	18,00	-----	16,50	495,00
00043	PÃO FRANCÊS C/ PRESUNTO E QUEIJO PÃO BEM ASSADO, MACIO, TAMANHO MÉDIO. PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES, DEVERÃO ESTA	UND	6.700	8,00	4,80	9,50	-----	7,43	49.781,00





	ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.								
00044	<p>PÃO FRANCÊS COM MOLHO DE CARNE MOÍDA PÃO BEM ASSADO E MACIO PESANDO 50 G. CARNE MOÍDA: TIPO BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM OSSO, COR, CHEIRO E SABOR NORMAL. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGUME IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. BATATINHA: LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, LISA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E TEMPEROS VERDES. TODOS OS LEGUMES DO MOLHO DEVERÃO SER CORTADOS EM CUBOS PEQUENOS E BEM COZIDOS. RECHEIO BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS,</p>	UND	3.600	7,50	6,50	10,50	-----	8,16	29.376,00



	NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.								
00045	PÃO HOT DOG COM PRESUNTO E QUEIJO PÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASSADO E MACIO. PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES, DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.	UND	3.300	9,00	4,99	10,50	----	8,16	26.928,00
00046	QUEIJO MINAS (PADRÃO) INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, SAL, CLORETO DE CÁLCIO E COALHO. PEÇA PESANDO APROXIMADAMENTE 500G.	UND	236	38,50	55,00	44,50	----	46,00	10.856,00
00048	REFRIGERANTE DESCARTÁVEL 2 LT COLA - INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE INS 338 E AROMA NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA, SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. GUARANÁ: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR E EXTRATO VEGETAL DE GUARANÁ, AROMA NATURAL, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO, CORANTE: CARAMELO TIPO IV. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA, SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.	UND	1.290	9,00	7,99	9,90	----	8,96	11.558,40



	LARANJA: ÁGUA GASIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE LARANJA 10%, AROMA ARTIFICIAL, ACIDULANTE INS 330 CONSERVADORES INS 211, ESTABILIZANTES INS 444 E INS 480, CORANTE ARTIFICIAL INS 110. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA, SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. UVA: ÁGUA GASIFICADA, AÇÚCAR, AÇÚCAR, SUCO NATURAL DE UVA 10%, ACIDULANTES INS 330 CONSERVADORES INS 211, CORANTES ARTIFICIAIS INS 123, INS 133 E TARTRAZINA, AROMA SINTÉTICO ARTIFICIAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO ALCOÓLICO. CONTÉM AÇÚCAR. CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE GARRAFA PET RECICLÁVEL, LACRADAS COM SEGURANÇA, SEM NENHUM TIPO DE ALTERAÇÕES EM SEU SABOR E ASPECTO. DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.								
00049	REQUEIJÃO CREMOSO INGREDIENTES - CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO COM TAMPABRE E FECHA, COM DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. POTE DE 400GR.	UND	22	----	19,50	----	14,99	17,24	379,28
00050	REQUEIJÃO CREMOSO 200G INGREDIENTES - CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES	UND	53	12,50	11,99	13,50	-----	12,66	670,98



	POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO. ACONDICIONADO EM POTE PLÁSTICO COM TAMPABRE E FECHA, COM DADOS DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VENCIMENTO. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. POTE DE 200GR.								
00051	SALGADOS ASSADOS PESANDO APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS. SABORES: FRANGO COM CATUPIRY – PASTEL TAMANHO PEQUENO , BEM ASSADO, MACIO, COM BOM ASPECTO E SABOR. RECHEIO: PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO, TOMATES SEM PELE E SEM SEMENTES, PICADOS EM CUBINHOS, AZEITONAS VERDES PICADAS, CATUPIRY. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, QUE CONSERVA O CALOR, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. CARNE: TIPO BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM OSSO, COR, CHEIRO E SABOR NORMAL. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO E TEMPERO VERDE. PRESUNTO E QUEIJO: PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA, SEM GORDURAS E ANORMALIDADES. DEVERÁ TER BOM ASPECTO E SABOR. QUEIJO MUSSARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM ANORMALIDADES. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, QUE CONSERVA O CALOR,	UND	720	3,00	3,55	5,00	-----	3,85	2.772,00



	SELO COM DADOS DO FABRICANTE, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. O RECHEIO DEVE ESTAR BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU PESANDO APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS								
00052	SALGADOS FRITOS PESANDO APROXIMADAMENTE 50 A 70 GRAMAS, DIVERSOS, TIPO COXINHA, PASTEL, ENROLADINHO E OUTROS APLICAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO, RECHEIOS DE FRANGO, PRESUNTO COM QUEIJO, CARNE MOÍDA E OUTROS., TAMANHO MÉDIO.	UND	3.200	2,50	3,75	4,50	-----	3,58	11.456,00
00054	SUCO DE CAIXINHA CONCENTRADO 100% NATURAL INTEGRAL COM SABORES VARIADOS DE LARANJA, UVA, GOIABA, ABACAXI, PÊSSEGO, MORANGO E MARACUJÁ. CONDICIONADO EM EMBALAGENS TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, LOCAL PARA PERFURAÇÃO DO CANUDO. CANUDO DE POLIESTIRENO, REVESTIDO COM PELÍCULA PROTETORA, ANEXADO NA CAIXINHA. TODA A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE LACRADA SEM QUALQUER TIPO DE VIOLAÇÃO, QUE POSSA COMPROMETER A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO E A VALIDADE DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO. EMBALAGEM COM 200 ML.	UND	4.120	3,50	2,45	3,50	-----	3,15	12.978,00
00055	SUCO INTEGRAL SABORES DE GRAVIOLA, GOIABA, ACEROLA, MARACUJÁ, UVA, LARANJA. CONDICIONADO EM EMBALAGENS TETRA PAK, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, LOCAL PARA ABERTURA NA PARTE SUPERIOR DA CAIXA, DEVIDAMENTE LACRADA. EMBALAGEM CONTENDO 01 (UM) LITRO. TODA A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR SEM QUALQUER TIPO DE VIOLAÇÃO, QUE POSSA COMPROMETER A INTEGRIDADE FÍSICA DO	UND	1.800	9,00	7,25	9,00	-----	8,41	15.138,00



	PRODUTO. E A VALIDADE DEVERÁ ESTAR DENTRO DO PRAZO.								
00056	<p>TORRADA FEITOS DE RODELAS DE PÃO FRANCÊS AMANHECIDO, PINCELADOS COM MARGARINA E ORÉGANO. AS TORRADAS DEVEM ESTAR DOURADAS, CROCANTES, COM BOM ASPECTO E SABOR. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. EMBALAGEM EM SACOLA TRANSPARENTE, AMARRADAS COM FIO, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO. EMBALAGEM COM 500G.</p>	PCT	650	17,00	14,50	18,00	-----	16,50	10.725,00
00057	<p>SANDUICHE NATURAL SANDUICHE NATURAL: PÃO DE FORMA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FRANGO DESFIADO CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS À 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. ALFACE: LISA OU CRESPA COM FOLHAS BRILHANTES, FIRMES E SEM ÁREAS ESCURAS, FRESCAS, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TOMATE: CORTADO EM RODELAS FINAS, COM ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. CENOURA: RALADA, DEVE APRESENTAR AS</p>	UND	7.400	8,00	7,99	9,00	-----	8,33	61.642,00



	CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. MAIONESE: DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, COM BOM ASPECTO E SABOR. QUALIDADE SUPERIOR OU SIMILAR HELMMANS.								
00058	MINI PÃO CARECA MINI PÃO CARECA COM MOLHO – O PÃO DEVERÁ SER BEM ASSADO E MACIO. O MOLHO DEVERÁ CONTER: CARNE MOÍDA: TIPO BOVINA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM GORDURA, SEM OSSO, COR, CHEIRO E SABOR NORMAL. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO. TOMATE: ASPECTO GLOBOSO, FIRME INTACTO, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. PIMENTÃO: LEGUME IN NATURA, ESPÉCIE VERDE, PRIMEIRA QUALIDADE SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. BATATINHA: LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA LAVADA, LISA, ISENTA DE ENFERMIDADES, BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E TEMPEROS VERDES. TODOS OS LEGUMES DO MOLHO DEVERÃO SER CORTADOS EM CUBOS PEQUENOS E BEM COZIDOS. RECHEIO BEM TEMPERADO, SEM SER SALGADO E CRU. DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS FECHADAS, SELO COM DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NÃO PODERÁ TER NENHUM TIPO DE	UND	5.900	6,00	5,99	8,00	-----	6,66	39.294,00





	ANORMALIDADES COMO: SUJIDADES, ELEMENTOS NÃO CONSUMÍVEIS, NENHUMA ALTERAÇÃO EM SEU FORMATO. DEVE ESTAR INTACTO E COM BOM ASPECTO.							
<b>MARMITEX E REFEIÇÕES</b>								
PLANILHA 002 (ITENS)	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	HOX (R\$)	FIOROTTI (R\$)	PERIN (R\$)	VALOR MÉDIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
00001	MARMITEX Nº 08 CORRESPONDENTE A 830GRS DE ALIMENTOS, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO INTEIRO, MACARRÃO OU FAROFA, UM TIPO DE CARNE ASSADA (VERMELHA OU BRANCA), E SALADA DE VERDURA COZIDA.	SERV.	4.800	25,00	35,00	34,00	31,33	150.384,00
00002	REFEIÇÃO COMPOSTA DE FEIJÃO INTEIRO, ARROZ, MACARRÃO OU FAROFA, DOIS TIPOS DE CARNE (VERMELHA OU BRANCA), VERDURA REFOGADA OU MAIONESE, VERDURA CRUA, ACOMPANHAMENTO: 01 REFRIGERANTE DE 290 ML OU 01 SUCO NATURAL DE 300 ML.	SERV.	4.900	25,00	48,00	45,00	39,33	192.717,00
<b>VALOR TOTAL:</b>							<b>R\$ 1.247.183,40</b>	

6.2. A pesquisa de preços realizada para estimativa de valor foi composta por três orçamentos distintos, devidamente consolidados em tabela comparativa. Para cada item, foi calculada a média aritmética dos valores obtidos, procedimento que permitiu a apuração do preço médio individual. A partir desse método, obteve-se o valor global estimado da contratação, refletindo a média dos itens considerados.

## 7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Art. 18, § 1º, VII, da Lei n. 14.133/2021

7.1. A contratação de serviços de fornecimento de lanches, marmitex e refeições prontas, de forma contínua e sob demanda, constitui uma necessidade recorrente da Administração Pública Municipal, em especial para atender às ações desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Assistência Social, Administração, Obras e demais setores que realizam atividades fora das dependências administrativas ou com envolvimento direto da comunidade.

7.2. Os serviços a serem contratados abrangem a preparação, acondicionamento e entrega de alimentos prontos para o consumo, nas modalidades individualizadas, com cardápios



compatíveis às diretrizes sanitárias e nutricionais, respeitando os padrões mínimos de qualidade, higiene e temperatura. Os lanches e refeições são essenciais para garantir suporte alimentar durante a execução de atividades institucionais, tais como mutirões de atendimento, campanhas itinerantes, eventos pedagógicos, formações, jornadas externas de campo, ações sociais, entre outras situações que exigem mobilização de pessoal por tempo prolongado.

7.3. O objetivo da presente contratação é estabelecer um fornecimento planejado, eficiente e padronizado de refeições prontas, com entregas sob demanda, de forma a atender à diversidade de situações que envolvem alimentação no serviço público. A solução contribuirá diretamente para a continuidade e efetividade dos serviços municipais, garantindo que os agentes públicos e participantes das ações institucionais tenham acesso a alimentação segura, adequada e no momento oportuno, fortalecendo a produtividade, a organização e o respeito às condições de trabalho.

7.4. Considerando o valor estimado para esta contratação de **R\$ 1.247.183,40 (um milhão, duzentos e quarenta e sete mil, cento e oitenta e três reais e quarenta centavos)**, que ultrapassa o limite para a dispensa de licitação, atualmente fixado em R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), conforme o Decreto Municipal nº 12.343, de 30 de dezembro de 2024, será adotado o **Pregão** na forma **Eletrônica** como modalidade licitatória, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Essa modalidade é a mais adequada para promover ampla concorrência, garantir celeridade processual, assegurar transparência e possibilitar melhores condições de contratação para a Administração Municipal.

7.5. A forma de execução será por meio do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, que permitirá à Prefeitura requisitar os serviços de alimentação conforme a necessidade real das secretarias, mediante emissão de ordens de fornecimento. A Ata de Registro de Preços garantirá flexibilidade, previsibilidade orçamentária e capacidade de resposta a diferentes contextos institucionais, sem a obrigatoriedade de aquisição integral dos itens estimados. Essa solução minimiza o risco de desperdício, facilita a gestão intersetorial e reduz a necessidade de múltiplos processos licitatórios ao longo do exercício.

7.5.1. Essa estratégia fortalece o planejamento institucional e permite o atendimento de forma coordenada às demandas que exigem suporte alimentar, com a adoção de cardápios



padronizados, horários compatíveis com as ações de cada secretaria, entregas fracionadas e controle sanitário adequado. A utilização do SRP também permite que mais de uma secretaria participe da mesma ata, otimizando o uso dos recursos públicos com base em um processo único e bem estruturado.

7.6. O serviço contratado deverá obedecer rigorosamente às normas sanitárias municipais em vigor e as boas práticas, especialmente pertinentes à manipulação, conservação e transporte de alimentos prontos. A empresa contratada deverá possuir alvará sanitário, infraestrutura adequada para preparo e acondicionamento, e cumprir as normas de segurança alimentar e responsabilidade técnica, preferencialmente com profissional da área de nutrição.

7.7. A vigência da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios, podendo ser prorrogada na forma da lei e mediante justificativa técnica e interesse público. Durante esse período, os órgãos participantes poderão acionar o fornecedor com base na demanda real, respeitando os quantitativos registrados.

7.8. A presente contratação atende aos princípios constitucionais da Administração Pública, como o planejamento, a eficiência, a legalidade, a economicidade e a supremacia do interesse público. Está fundamentada na Lei nº 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos, bem como nas diretrizes locais estabelecidas no **Decreto Municipal nº 2011/2024**, além de observar integralmente as orientações sanitárias vigentes.

7.9. Em síntese, a adoção do **Pregão Eletrônico adotando o Sistema de Registro de Preços** para o fornecimento de alimentação pronta representa a solução mais adequada à realidade da Prefeitura de Itarana/ES, garantindo um serviço padronizado, de qualidade, economicamente viável e logisticamente eficiente, com flexibilidade para atendimento das ações institucionais ao longo do exercício, respeitando os princípios legais e a boa governança pública.

## 8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

Art. 18, § 1º, VIII, da Lei n. 14.133/2021



8.1. Levando-se em consideração o disposto no art. 40, §2º, incisos II e III, da Lei 14.133/2021, e levando em consideração a orientação contida na Súmula n. 247, do Tribunal de Contas da União, está-se adotando o parcelamento da solução, razão pela qual a licitação deverá ser organizada em **ITENS**, buscando a ampliação da competição e evitando a concentração de mercado.

8.2. Ademais, a adoção do parcelamento visa propiciar a ampla participação de licitantes, assegurando-se, dessa forma, a concretização do primado da competitividade.

8.3. Desta feita, a solução será viabilizada pelo **MENOR VALOR POR ITENS**.

## 9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

*Art. 18, § 1º, IX, da Lei n. 14.133/2021*

9.1. A presente licitação visa alcançar um conjunto de resultados concretos que contribuam para a melhoria da gestão pública, o apoio logístico às atividades institucionais e o cumprimento das obrigações operacionais da Administração Municipal. Ao contratar empresa especializada no fornecimento de lanches, marmitex e refeições prontas, a Prefeitura de Itarana/ES pretende:

### I. Resultados Operacionais

#### • Suporte alimentar às atividades institucionais:

Atender com regularidade e qualidade nutricional as demandas alimentares decorrentes de eventos públicos, mutirões, formações, campanhas itinerantes, jornadas técnicas e demais ações realizadas pelas secretarias municipais, garantindo que os participantes e servidores envolvidos tenham acesso à alimentação adequada durante a execução das atividades.

#### • Entrega ágil e logística ajustada à realidade local:

Viabilizar entregas sob demanda, com prazos compatíveis com a dinâmica dos eventos públicos e das ações descentralizadas, considerando aspectos como distância, tempo de deslocamento e particularidades logísticas de Itarana/ES.

#### • Redução de riscos operacionais:



Minimizar atrasos, desorganização e retrabalho durante a realização de ações institucionais, assegurando que a alimentação esteja disponível no tempo, local e forma adequados à programação definida.

## II. Resultados Gerenciais

- **Centralização da contratação, descentralização da execução:**

Permitir que, a partir de um único processo licitatório, todas as secretarias possam realizar pedidos conforme suas necessidades, mediante autorizações específicas, sem necessidade de múltiplos processos de compra ao longo do exercício.

- **Padronização de qualidade e controle dos serviços prestados:**

Estabelecer critérios técnicos e sanitários uniformes para os alimentos fornecidos, facilitando a fiscalização por parte dos gestores responsáveis e garantindo a rastreabilidade dos serviços prestados.

- **Aprimoramento da gestão das ações públicas:**

Dar suporte ao planejamento intersetorial e à organização administrativa das secretarias, permitindo maior previsibilidade no atendimento das demandas institucionais que exigem alimentação.

## III. Resultados Econômico-Financeiros

- **Controle orçamentário e financeiro ao longo do exercício:**

Viabilizar que as aquisições ocorram sob demanda, conforme disponibilidade de recursos, evitando a necessidade de empenhar valores elevados de forma antecipada ou de adquirir quantidades superiores às efetivamente necessárias.

- **Redução de custos operacionais e desperdícios:**

Minimizar o risco de compra excessiva, perdas por perecibilidade, ou contratação de serviços emergenciais com sobrepreço, por meio de planejamento com base em estimativas reais de consumo.

- **Obtenção de melhores preços por escala e competitividade:**



Adoção do pregão eletrônico com registro de preços permite maior número de fornecedores, maior competição e, conseqüentemente, melhores condições de contratação.

#### IV. Resultados Jurídico-Institucionais

- **Conformidade com a legislação vigente:**

Assegurar que a contratação atenda plenamente aos dispositivos da **Lei nº 14.133/2021**, especialmente no que se refere à economicidade, eficiência, planejamento, transparência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

- **Segurança jurídica e redução de riscos de responsabilização:**

Ao utilizar procedimento formal, competitivo e com critérios previamente definidos, reduz-se o risco de falhas processuais, responsabilização de gestores e questionamentos por órgãos de controle.

- **Fortalecimento da governança e do controle interno:**

A organização e formalização do serviço contratado favorecem a atuação articulada entre as secretarias, o controle de custos e a fiscalização contratual, promovendo uma cultura de planejamento e de tomada de decisão orientada por dados e critérios técnicos.

9.1.2. Dessa forma, a contratação dos serviços de fornecimento de lanches, refeições e marmitex visa não apenas atender às demandas alimentares diárias das diversas secretarias e setores da Administração Pública, mas também fortalecer a capacidade de resposta do Município frente às necessidades da população atendida. Ao assegurar a oferta constante de alimentos de qualidade, com regularidade e economicidade, a Prefeitura contribui para a promoção da saúde e bem-estar dos servidores e usuários, garantindo suporte nutricional adequado para o pleno funcionamento das atividades públicas.

9.1.3. A adoção de um modelo de fornecimento planejado e flexível assegura que os investimentos públicos proporcionem melhorias efetivas na qualidade dos serviços oferecidos, pautando-se pela responsabilidade fiscal, pelo controle eficiente dos recursos e pelo compromisso com a excelência na gestão municipal, resultando em benefícios diretos para a comunidade e para os profissionais envolvidos.



9.2. Pretende-se com esta solicitação o aperfeiçoamento dos processos realizados e o fortalecimento do cumprimento das obrigações institucionais, principalmente legais, da administração municipal:

- a) O atendimento satisfatório da contratação;
- b) Receber o serviço do presente Estudo Técnico Preliminar com a melhor qualidade possível, na quantidade correta e dentro do prazo desejado, para garantir a qualidade na execução das tarefas do serviço público municipal.

9.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

## 10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

*Art. 18, § 1º, X, da Lei n. 14.133/2021*

**10.1. Para a contratação pretendida, haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração:**

### **a) Levantamento das Necessidades das Secretarias**

Realizar um levantamento detalhado das demandas por lanches, marmitex e refeições prontas, considerando as diversas ações e eventos promovidos pelas secretarias municipais, especialmente Saúde, Educação, Assistência Social e Administração. Esse levantamento deve identificar os tipos de alimentação mais requisitados, frequência, horários de entrega, volumes estimados e prioridades específicas de cada unidade, levando em conta as particularidades logísticas do município.

### **b) Elaboração de Especificações Técnicas dos Serviços**

Desenvolver especificações técnicas claras e precisas para o fornecimento dos alimentos, incluindo requisitos quanto à qualidade nutricional, composição dos cardápios, condições de preparo, higiene, acondicionamento, transporte e entrega. As especificações devem estar alinhadas às normas da ANVISA, às boas práticas de fabricação e às regulamentações sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar e a padronização dos serviços contratados.



**c) Pesquisa de Mercado Atualizada**

Realizar ampla pesquisa de mercado para identificar fornecedores qualificados, verificar preços praticados, modalidades de entrega e condições comerciais. A pesquisa deverá considerar referências de contratações similares em outras administrações públicas e dados históricos internos, para a elaboração de estimativa realista de custos e definição do valor máximo estimado para a contratação.

**d) Planejamento Logístico de Distribuição**

Planejar a logística para o recebimento e entrega dos alimentos, contemplando rotas, horários, embalagens adequadas e condições que garantam a qualidade e a temperatura dos produtos até o ponto de consumo. Avaliar a capacidade de armazenamento temporário, quando necessário, nas unidades consumidoras, e definir procedimentos para controle de entregas, evitando perdas e desperdícios.

**e) Adoção de Critérios de Sustentabilidade e Boas Práticas Ambientais**

Incluir na contratação critérios que favoreçam a sustentabilidade, como uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, redução de descartáveis, e incentivo a fornecedores que adotem práticas ambientais responsáveis. Observar legislações ambientais e orientações de órgãos reguladores quanto ao descarte adequado de resíduos gerados pela atividade.

**f) Capacitação dos Setores Requisitantes e Fiscalizadores**

Promover capacitação dos servidores responsáveis pela solicitação, recebimento e fiscalização do fornecimento, para assegurar o acompanhamento rigoroso da qualidade, prazo e condições sanitárias dos alimentos entregues, além do correto cumprimento das cláusulas contratuais.

**g) Definição de Metas Operacionais e Indicadores de Desempenho**

Estabelecer metas claras relacionadas a prazos de entrega, conformidade com os cardápios, satisfação dos usuários e controle de qualidade. Implantar indicadores de desempenho para monitorar o serviço prestado, com relatórios periódicos que possibilitem ajustes e melhoria contínua.

**10.2. Gestão e Fiscalização da Contratação**

O gestor da contratação deverá designar servidores para atuar na fiscalização do fornecimento dos alimentos, com a indicação de pelo menos um fiscal titular e um



substituto. Esses fiscais serão responsáveis por acompanhar a conformidade do serviço prestado, verificar a qualidade, quantidade, condições sanitárias, pontualidade das entregas, além de registrar eventuais não conformidades e adotar medidas corretivas visando garantir a eficiência, economicidade e regularidade da contratação.

10.3. Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que as demais etapas administrativas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- k) assinatura e publicação da ARP e/ou contrato.

## **11 - COMPRA/CONTRATAÇÃO CORRELATA E/OU INTERDEPENDENTE**

*Art. 18, § 1º, XI, da Lei n. 14.133/2021*

11.1. Não se faz necessário proceder a outras contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, visto que a contratação do serviço licitado atende toda necessidade existente.

## **12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

*Art. 18, § 1º, XII, da Lei n. 14.133/2021*

12.1. A contratação do fornecimento de lanches, marmitex e refeições prontas para a Prefeitura de Itarana/ES envolve diversos impactos ambientais que demandam atenção estratégica e operacional. A geração de resíduos sólidos, principalmente de embalagens descartáveis e restos alimentares, representa um dos principais desafios ambientais, pois



seu manejo inadequado pode causar poluição, contaminação do solo e dos recursos hídricos, além de contribuir para a sobrecarga dos sistemas municipais de coleta e destinação final de resíduos.

12.2. Neste contexto, é imprescindível que o serviço considere a adoção de materiais de embalagem sustentáveis, priorizando aqueles que sejam biodegradáveis, recicláveis ou compostáveis, de modo a minimizar a geração de lixo plástico e facilitar a destinação adequada. A implantação de processos de coleta seletiva e de programas de educação ambiental para a gestão dos resíduos gerados reforçam o compromisso com a responsabilidade ambiental e podem contribuir para o fortalecimento das cadeias locais de reciclagem.

12.3. O consumo de recursos naturais, como água e energia elétrica, também está diretamente relacionado à produção e ao transporte dos alimentos. A utilização eficiente desses recursos, por meio da modernização dos equipamentos, treinamento dos colaboradores e adoção de práticas sustentáveis, é essencial para reduzir a pegada ambiental da contratação. A otimização das rotas de entrega e o planejamento logístico, visando minimizar distâncias e evitar deslocamentos desnecessários, contribuem para a redução das emissões de gases de efeito estufa e poluentes atmosféricos, alinhando o serviço aos objetivos de mitigação das mudanças climáticas.

12.4. Outro aspecto relevante é o desperdício alimentar, que além de representar um desperdício econômico, implica em impactos ambientais pela produção, transporte e descarte de alimentos não consumidos. A gestão cuidadosa das demandas, aliada a estratégias para reaproveitamento seguro das sobras e a destinação adequada de resíduos orgânicos, seja por compostagem ou outras técnicas ambientalmente responsáveis, pode reduzir significativamente esses impactos, promovendo a eficiência no uso dos recursos.

12.5. Ademais, o serviço deve cumprir rigorosamente todas as normas e legislações sanitárias e ambientais vigentes, garantindo que os processos de produção, armazenamento, transporte e entrega dos alimentos estejam em conformidade com os padrões de segurança alimentar e proteção ambiental. O acompanhamento constante e a fiscalização adequada são fundamentais para assegurar a integridade ambiental e a saúde pública, prevenindo riscos e promovendo a transparência na gestão pública.



12.6. A sensibilização e capacitação dos servidores públicos responsáveis pela fiscalização e acompanhamento do contrato contribuem para a efetividade das medidas ambientais adotadas, ampliando a consciência institucional sobre os impactos e as melhores práticas para sua mitigação. A integração dessas ações no planejamento e execução da contratação fortalece o compromisso da Prefeitura de Itarana/ES com o desenvolvimento sustentável, tornando a aquisição de alimentos uma oportunidade para avançar na promoção da responsabilidade socioambiental municipal.

12.7. Assim, ao considerar esses aspectos ambientais de forma integrada e contínua, a contratação não apenas atende às demandas administrativas, mas também promove a conservação dos recursos naturais, a redução dos impactos negativos no ambiente local e a melhoria da qualidade de vida da comunidade atendida, alinhando-se aos princípios da gestão pública moderna e sustentável.

### 13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

*Art. 18, § 1º, XIII, da Lei n. 14.133/2021*

13.1. A contratação para o fornecimento de lanches, marmitex e refeições prontas é essencial para garantir a atuação contínua e eficiente da Administração Pública Municipal de Itarana/ES, especialmente para atender as demandas das Secretarias Municipais de Saúde, Educação, Assistência Social, Administração e demais órgãos que requerem alimentação pronta em suas atividades e programas. Essa contratação assegura suporte alimentar adequado, promovendo o bem-estar dos servidores, usuários e beneficiários dos serviços públicos, bem como o bom funcionamento das ações governamentais. A contratação está plenamente fundamentada na Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da legalidade, eficiência, planejamento e supremacia do interesse público.

13.1.1. Esta contratação contempla não apenas a entrega dos alimentos, mas também critérios rigorosos de qualidade nutricional, higiene, segurança alimentar e conformidade com as normas sanitárias vigentes, como as da ANVISA. Considerações ambientais foram incorporadas, recomendando-se a priorização de fornecedores que adotem práticas sustentáveis, incluindo o uso de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou compostáveis, a gestão adequada dos resíduos gerados e a otimização da logística para redução da pegada ambiental. Sempre que possível, deverá ser incentivada a responsabilidade



compartilhada e a sustentabilidade durante todo o ciclo do serviço contratado.

13.2. Com base nos levantamentos de demanda, nas especificações técnicas definidas neste Estudo e na confirmação da existência de dotação orçamentária, a contratação mostra-se viável e vantajosa para o município. A padronização dos cardápios e a previsão contratual de fornecimento sob demanda permitem maior controle dos custos, redução de desperdícios alimentares e maior eficiência na gestão pública. Destaca-se como impacto positivo a garantia de continuidade e qualidade no atendimento alimentar às unidades públicas, contribuindo para a satisfação dos usuários e para a transparência dos serviços públicos.

13.3. A escolha pela modalidade de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP) fundamenta-se na análise técnica deste Estudo e na pesquisa de mercado realizada, que indicam essa alternativa como a mais adequada para garantir ampla competitividade, flexibilidade na execução e controle orçamentário eficaz, além da possibilidade de atendimento simultâneo a múltiplas secretarias conforme suas necessidades específicas.

Assim, conclui-se que:

- a) A contratação é compatível com as finalidades públicas da administração municipal, viável técnica, econômica e ambientalmente, conforme demonstrado neste Estudo;
- b) Os critérios de qualidade, segurança alimentar, regularidade e pontualidade no fornecimento foram devidamente estabelecidas e analisadas;
- c) As quantidades estimadas estão alinhadas às demandas históricas e às projeções das secretarias envolvidas, refletindo o planejamento adequado da administração;
- d) O mercado local dispõe de fornecedores qualificados e capazes de atender aos requisitos técnicos, legais e ambientais estabelecidos;
- e) As estimativas de preços foram elaboradas com base em pesquisa de mercado atualizada, considerando qualidade, logística e variações regionais, estando devidamente documentadas neste Estudo Técnico Preliminar.

## 14 - DO MAPA DE RISCO

14.1. Assim como toda contratação, vislumbram-se alguns riscos em curso. Não se incluem, neste mapa de riscos, aqueles voltados à gestão do contrato e execução dos



serviços, mas apenas os que tangiam ao processo que permeia até a formalização da contratação.

### FASE DE ANÁLISE:

(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

Risco 01 - Não haver disponibilidade orçamentária	
Probabilidade:	( ) Baixa (x) Média ( ) Alta ( ) Não se aplica
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média (x) Alta ( ) Não se aplica
Dano	
Não havendo disponibilidade orçamentária, poderá ser feita a revisão orçamentária ou a suplementação orçamentária para os recursos.	
Ação Preventiva	Responsável
Verificar a existência de dotação orçamentária capaz de suportar a despesa proposta.	Ordenador de Despesas.
Ação de Contingência	Responsável
Buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual, juntamente com revisão da necessidade imediata do item demandado.	Ordenador de Despesas.

Risco 02 - Atraso na conclusão da licitação	
Probabilidade:	(x) Baixa ( ) Média ( ) Alta ( ) Não se aplica
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média (x) Alta ( ) Não se aplica
Dano	
O não atendimento à demanda no prazo necessário pode ocasionar a não realização do serviço ou um procedimento indenizatório, ou seja, busca receber uma compensação financeira por danos sofridos.	
Ação Preventiva	Responsável
Rever todas as cláusulas dos Instrumentos a fim de reduzir a possibilidade de eventuais	Demandante, Diretoria Jurídica e Agente Contratação/Pregoeiro.



impugnações e demais instrumentos que possam até causar a paralisação do procedimento licitatório.	
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Supressão de itens que porventura possam impactar na morosidade e continuidade do certame.	Demandante, Diretoria Jurídica e Agente Contratação/Pregoeiro.

<b>Risco 03 - Dificuldade na formação do preço de referência para a contratação</b>	
Probabilidade:	(x) Baixa ( ) Média ( ) Alta ( ) Não se aplica
Impacto:	( ) Baixa ( ) Média (x) Alta ( ) Não se aplica
<b>Dano</b>	
Atraso na licitação e não atendimento à demanda no prazo necessário, podendo ocasionar a morosidade na realização do procedimento licitatório.	
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>
Utilização de todos os parâmetros definidos nas legislações correlatas a matéria.	Área técnica responsável pela elaboração da pesquisa mercadológica.
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>
Comunicação à Diretoria Jurídica da quanto a eventual entrave enfrentado, a fim de verificar possíveis inconsistências no Edital e seus Anexos e verificação de estratégias paralelas a fim de possibilitar a conclusão de tal fase.	Área técnica responsável pela elaboração da pesquisa mercadológica, Demandante, Diretoria Jurídica e Agente Contratação/Pregoeiro.

**15 - DA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

15.1. A Comissão de Planejamento das Contratações (CPC), estabelecida com base na Portaria nº 1.493/2024, regulamenta suas competências e operações dentro do contexto interno da Administração Pública Municipal de Itarana/ES.

Assinado digitalmente. Acesse: <https://www.itarana.es.gov.br> Chave: 226ce546-1c45-416f-8da8-7ffc75a7519  
Estudo Técnico Preliminar Nº 000161/2025





15.2. Por meio da Portaria nº 1.494/2024, foram designados 3 (três) servidores para integrar a comissão de planejamento das contratações, além de dispor sobre outras providências.

15.3. No Decreto Municipal nº 2011/2024, conforme dada as atribuições desta Comissão.

**15.4. Perfil dos integrantes.**

15.4.1. A seguir, apresentam-se as informações referentes aos membros que compõem a Comissão de Planejamento das Contratações (CPC), os quais estão incumbidos da elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES (CPC)				
-	Nome	Designação	Matrícula	E-mail
A	Breno Fiorotti Mauri	Presidente	006901	cpc@itarana.es.gov.br
B	Alex Sander Casagrande Hanstenreiter	Membro	003523	cpc@itarana.es.gov.br
C	Emanuel Berger Coan	Membro	006982	cpc@itarana.es.gov.br

15.4.2. Os envolvidos assinam o presente documento, em concordância, ao seu término.

**BRENO FIOROTTI MAURI**  
Presidente da Comissão de Planejamento das Contratações  
Portaria nº 1.494/2024

**ALEX SANDER CASAGRANDE HANSTENREITER**  
Membro da Comissão de Planejamento das Contratações  
Portaria nº 1.494/2024




---

**EMANUEL BERGER COAN**

Membro da Comissão de Planejamento das Contratações

Portaria nº 1.494/2024

**15.5. Autoridade competente.**

---

**ROSELENE MONTEIRO ZANETTI**

Secretária Municipal de Administração e Finanças

Portaria nº 003/2025



## ANEXOS

**Atenção:** Nas próximas páginas encontram-se os anexos que integram o presente instrumento. Estes geralmente estarão em formato “.pdf”, “.jpg”, “.jpeg” e “.png”.



ORÇAMENTO LANCHES



**De** Comissão de Planejamento das Contratações <cpc@itarana.es.gov.br>  
**Para** <fiorotticris@hotmail.com>  
**Data** 15/07/2025 08:48

 PROPOSTA LANCHE.pdf (~447 KB)

Bom dia,

Segue em anexo pedido de orçamento de lanches.

**Breno Fiorotti Mauri** | Presidente da CPC  
**Alex Sander Casagrande Hanstenreiter** | Membro da CPC  
**Emanuel Berger Coan** | Membro da CPC

---

**Portaria nº 1.494/2024**  
*Prefeitura Municipal de Itarana/ES*





**MUNICÍPIO DE ITARANA**  
Estado do Espírito Santo  
Poder Executivo

**ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO**

**PROPOSTA COMERCIAL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/20\_\_\_\_  
Empresa Proponente:  
CNPJ:  
Endereço:  
Telefone:  
E-mail:

Apresento a Vossa Senhoria proposta de preço para o Pregão em referência, conforme abaixo:

Lote	Ítems	Código	Especificação	UNID.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00001	00192	00044381	ABACAXI UNIDADE com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato. tamanho médio, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	UND	15		
00002	00184	00003517	ACHOCOLATADO EM PO 1KG Achocolatado em po com 10 vitaminas, embalagem plastica de 01 kg. a porção de 20g com máximo de 17g de carboidratos. o prazo de validade dever ser no mínimo de 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega.	KG	20		
00003	00019	00003511	AGUA MINERAL 500ML sem gás acondicionadas em garrafa de 500 ml descartavel, lacrada dentro dos padrões estabelecidas pelo departamento nacional de produção mineral- dnpm e agencia nacioanl de vigilancia sanitaria anvisa com marca procedencia e validade impreassas no rotulo do produto.	UND	1.470	3,00	
00004	00217	00003519	AGUA MINERAL SEM GAS COPO 200ML CAIXA COM 48 UNIDADES.	CX	273	1,49	
00005	00190	00003520	BANANA PRATA características técnicas: peso médio de 120g a unidade, contendo o kilo, no mínimo 8 unidades. de 1ª qualidade, graúdas, em penca. frutos verdosos, com cascas uniformes. sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	90		
00006	00024	00003521	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE os biscoitos deverão estar sequinhos, com boa aparência, feito com materiais de primeira qualidade, enrolado em formato redondo, e assados. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. embalagem em sacola transparente, amarradas com fio, selo com dados do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso. embalagem com 500g.	PCT	256	15,00	
00007	00055	00003539	BOLO BANANA Sem recheio. Pedaco medindo aproximadamente 4/4 cm, com uma única camada. Massa: ovos, açúcar, banana, farinha de rosca, óleo e fermento. Deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. Embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	PDÇ	2.800	3,00	
00008	00010	00003536	BOLO BRANCO pedaço medindo aproximadamente 4/4cm sem recheio. formato retangular, sem cobertura. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, validade e peso.	UND	3.900	1,20	
00009	00175	00003537	BOLO CAÇAROLA sem recheio. pedaço medindo aproximadamente 4/4 cm. massa: trigo, açúcar, leite, ovos, queijo, óleo e fermento. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com	UND	1.600	2,20	





			nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.				
00010	00018	00003523	BOLO CONFEITADO bolo sabor tradicional confeitado, com recheios de pêssego, morango, ameixa, brigadeiro, bombom e coco. formato retangular com uma única camada, cobertura de chantilly e corante artificial. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	KG	130	60,00	
00011	00015	00003510	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE pedaço medindo aproximadamente 4/4 cm. formato retangular, a massa deve estar macia e aerada. com deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	5.300	2,50	
00012	00085	00003540	BOLO DE FUBÁ Pedaço medindo aproximadamente 4/4 cm. Formato retangular com uma única camada, sem sementes de erva-doce. Cobertura com canela e açúcar refinado. Deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. Embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	PDÇ	1.350	2,20	
00013	00016	00003500	BOLO DE LIMÃO pedaço medindo aproximadamente 4/4 cm. Formato retangular com uma única camada, com cobertura de leite condensado e raspas de limão. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	5.200	2,50	
00014	00013	00003538	BOLO FORMIGUEIRO sem recheio. pedaço medindo aproximadamente 4/4 cm. massa: trigo, açúcar refinado, margarina, ovos, leite, fermento e granulado de chocolate. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	4.550	2,10	
00015	00002	00003524	BOLO LADRAO pedaço medindo aproximadamente 8/8 cm. tradicional, com formato retangular, camada fina de massa, cobertura de goiabada. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	PDÇ	3.950	6,50	
00016	00001	00003522	BOLO SABOR CHOCOLATE sem recheio. pedaço medindo aproximadamente 4/4 cm. formato retangular com uma única camada, cobertura de chocolate e chocolate granulado. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	4.550	2,80	
00017	00017	00003501	BOLO SALGADO bolo salgado: pedaço medindo aproximadamente 4/4 cm. Formato retangular com textura macia, bem assada, bem temperada, com recheio, sem ser salgado e cru. recheio com sabor de: CARNE MOÍDA ou FRANGO, não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto, deverá estar em embalagem própria para o produto, sem	PDÇ	4.750	3,50 3,50	



			alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.				
00018	00179	00003532	BROA tradicional, feita com fubá de milho amarelo, de primeira qualidade, de tamanho 4x4. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	1.300	2,20	
00019	00025	00003502	CACHORRO QUENTE cachorro quente – ingredientes: pão hot dog salsicha hot dog: salsicha, origem carne frango, bovina e suína, tipo tradicional, ingredientes proteína de soja, amido, sal, condimentos naturais tomate: aspecto globoso, firme intacto, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. pimentão: legume in natura, espécie verde, primeira qualidade sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande. ervilha em conserva. ingredientes: água, sal e açúcar. milho verde em conserva. ingredientes: água, sal e açúcar. batata palha: ingredientes: batata, óleo vegetal de palma e sal. devem estar super crocantes e sequinhas. ket chup: dentro do prazo de validade, com bom aspecto e sabor.maionese: dentro do prazo de validade, com bom aspecto e sabor. qualidade superior ou similar helmman's. mostarda: dentro do prazo de validade, com bom aspecto e sabor. queijo ralado: tipo parmesão deve estar dentro do prazo de validade, com bom aspecto e sabor. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto. o recheio deve estar bem temperado, sem ser salgado e cru. obs.: o produto deverá ser embalado em sacolinhas próprias para esse tipo de alimento.	UND	5.400	950	
00020	00200	00003503	ESFIRRA PEQUENA esfirra pequena – pesando aproximadamente 30 à 45 gramas. ingredientes: fermento biológico, leite, açúcar, sal, farinha de trigo e óleo. recheio com sabores de frango e presunto e queijo. todas bem assadas, macias, com recheio bem temperado, sem ser salgadas e cruas. não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacta e com bom aspecto. condicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade.	UND	2.300	250	
00021	00078	00003525	ESPERA MARIDO ingredientes: ovos, açúcar, fermento de pão, sal, leite, óleo e farinha de trigo. a massa deve estar bem assada e macia. com calda caramelizada. não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacta e com bom aspecto. acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação, validade e peso.	UND	2.100	3,00	
00022	00186	00003547	IOGURTE LÍQUIDO SABOR DE FRUTAS FRUTAS Contendo polpa de frutas. Deverá constar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Validade	UND	260	1550	





			mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega Embalagem plástica de 1l (um litro).				
00023	00305	00044083	IOGURTE LÍQUIDO SABOR DE FRUTAS 170G Contendo polpa de frutas. Deverá constar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega Embalagem plástica de 170ml.	EMB	250	5,00	
00024	00020	00003516	LEITE INTEGRAL embalagem: constituída por camadas de papel cartão, papel alumínio e plástico pvc (conhecida tradicionalmente como "longa vida") sem lacre superior, contendo 1l (um litro) de produto. a embalagem primária deve apresentar-se íntegra e não deve estar estufada e nem amassada. características gerais: produto submetido à chamada "ultra-pasteurização". deve ser composto por apenas leite e citrato de sódio como estabilizante o prazo de validade deve ser no mínimo de 04 (quatro) meses contados a partir da entrega.	UND	510	8,00	
00026	00023	00003526	MELANCIA fruta in natura, tamanho médio de aproximadamente 10 a 12 kg. espécie redonda, aplicação alimentar com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo médio, apresentado cor e tamanho uniformes, sem manchas, bolores, sujidades e outro defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	200		
00027	00006	00003504	MENTIRA DOCE ingredientes: ovos, açúcar, leite, fermento em pó, margarina, farinha de trigo, óleo, canela e açúcar. deverá ter boa aparência e maciez. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. deve estar intactas e com bom aspecto. cada mentira deverá ter em média aproximadamente 35g.	UND	5.550	2,00	
00028	00003	00003529	MINI PAO FRANCES COM PRESUNTO E QUEIJO pão bem assado e macio. recheado com fatias de presunto e queijo. deverá estar acondicionada em embalagem fechada, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.	UND	8.400	3,50	
00029	00036	00003506	MINI PIZZA medindo aproximadamente 10cm, com formato redondo, massa bem assada, macia, sem estar com a parte inferior torrada. recheios de mussarela, calabresa frango com catupiry e mista. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	6.970	7,00	
00030	00004	00003515	MINI PÃO C/ PATÊ pesando aproximadamente 30 a 45 gr. recheio com sabores de frango ou atum. todas bem assadas, macias, com recheio bem temperado, sem ser salgadas e cruas. não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacta e com bom aspecto.	UND	3.900	3,50	
00032	00028	00003527	MINI PÃO CARECA C/ MOLHO HOT DOG o pão deverá ser bem assado e macio. o molho deverá conter: salsicha hot dog: origem carne de frango, bovina e suína, tipo tradicional, ingredientes proteína de soja, amido , sal , condimentos naturais. tomate:	UND	8.500	5,00	





			aspecto globoso, firme intacto, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. pimentão: legiem in natura, espécie verde, primeira qualidade sem gungos, consistencia firme, tamanho médio e grande.deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.				
00033	00029	00003534	MINI PÃO CARECA COM PRESUNTO E QUEIJO o pão deverá ser bem assado e macio. presunto cozido de carne suína, sem gorduras e anormalidades. deverá ter bom aspecto e sabor. queijo mussarela de primeira qualidade, sem anormalidades, deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.	UND	4.900	4,50	
00034	00030	00003528	MINI PÃO DOCE O pão deverá ser bem assado e macio. com cobertura de leite condensado com leite ninho. livre de sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.	UND	4.900	3,50	
00035	00034	00003545	MINI SALGADOS ASSADOS pesando aproximadamente 20 a 30 gramas diversos tipo pastel de frango, esfirra, empadas, mini enroladinho de salsicha e outros acondicionados em embalagens fechadas.	CENT O	247	130,00	
00036	00035	00003544	MINI SALGADOS FRITOS pesando aproximadamente 20 a 30 gramas, diversos tipo coxinha, pastel, enroladinho e outros aplicação na alimentação, recheios de frango, presunto com queijo, carne moída e outros, acondicionados em embalagens fechadas.	CENT O	127	150,00	
00037	00269	00003553	PÃO DE CEBOLA ingredientes: açúcar, leite, óleo, sal, cebola, ovos, fermento, trigo, e tempero verde. O pão deverá ser bem assado e macio. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades com sujidades elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato deverá estar intacto com bom aspecto. cada pão deverá ter em média aproximadamente 400gr.	UND	2.600	15,00	
00038	00231	00003530	PÃO DE QUEIJO tamanho médio, bem assado, com bom aspecto e sabor. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, que conserva o calor, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade.não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.cada pão deverá ter em média aproximadamente 60g.	UND	4.300	5,00	
00039	00100	00003554	PÃO FAROFA ingredientes: trigo, açúcar, ovos margarina, sal fermento e água. FAROFA COBERTURA: Trigo, açúcar, margarina, coco ralado e fubá. O pão deverá ser bem assado e macio. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Cada pão deverá ter em média aproximadamente 400gr.	UND	1.290	17,00	
00040	00271	00003555	PÃO FRANCES COM MANTEIGA Pão bem assado, macio, tamanho médio. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Com manteiga de boa qualidade.	UND	2.200	3,00	
00041	00031	00003505	PÃO FRANCES COM MORTADELA pão bem assado, macio,	UND	5.400	6,00	



			tamanho médio. mortadela defumada, sem gordura, cortada em fatias finas. deverá estar acondicionada em embalagem fechada, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.				
00042	00325	00003541	PÃO FRANCÊS Bem assado e macio. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Cada pão deverá ter em média aproximadamente 50g.	KG	30	16,00	
00043	00007	00003507	PÃO FRANCÊS C/ PRESUNTO E QUEIJO pão bem assado, macio, tamanho médio. presunto cozido de carne suína, sem gorduras e anormalidades. deverá ter bom aspecto e sabor. queijo mussarela de primeira qualidade, sem anormalidades, deverão esta acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.	UND	6.700	8,00	
00044	00074	00003535	PÃO FRANCÊS COM MOLHO DE CARNE MOÍDA pão bem assado e macio pesando 50 g. carne moída: tipo bovina, de primeira qualidade, sem gordura, sem osso, cor, cheiro e sabor normal. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto. tomate: aspecto globoso, firme intacto, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. pimentão: legume in natura, espécie verde, primeira qualidade sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande. batatinha: legume in natura, tipo batata inglesa lavada, lisa, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física e temperos verdes. todos os legumes do molho deverão ser cortados em cubos pequenos e bem cozidos. recheio bem temperado, sem ser salgado e cru. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.	UND	3.600	7,50	
00045	00075	00003542	PÃO HOT DOG COM PRESUNTO E QUEIJO Pão de primeira qualidade, assado e macio. Presunto cozido de carne suína, sem gorduras e anormalidades. Deverá ter bom aspecto e sabor. Queijo Mussarela de primeira qualidade, sem anormalidades, deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.	UND	3.300	9,00	
00046	00037	00003548	QUEIJO MINAS (PADRÃO) Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho. Peça pesando aproximadamente 500g	UND	236	38,50	
00048	00009	00003509	REFRIGERANTE DESCARTÁVEL 2 LT cola - ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína,	UND	1.290	9,00	





			<p>corante caramelo iv, acidulante ins 338 e aroma natural. não contém glúten, não alcoólico. contém açúcar. condicionado em embalagem de garrafa pet reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. deverá estar dentro do prazo de validade. guaraná: água gaseificada, açúcar e extrato vegetal de guaraná, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante: caramelo tipo iv. não alcoólico. contém açúcar.</p> <p>condicionado em embalagem de garrafa pet reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. deverá estar dentro do prazo de validade. laranja: água gasificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial, acidulante ins 330 conservadores ins 211, estabilizantes ins 444 e ins 480, corante artificial ins 110. não contém glúten. não alcoólico. contém açúcar.</p> <p>condicionado em embalagem de garrafa pet reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. deverá estar dentro do prazo de validade. uva: água gasificada, açúcar, açúcar, suco natural de uva 10%, acidulantes ins 330 conservadores ins 211, corantes artificiais ins 123, ins 133 e tartrazina, aroma sintético artificial. não contém glúten. não alcoólico. contém açúcar.</p> <p>condicionado em embalagem de garrafa pet reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. deverá estar dentro do prazo de validade.</p>				
00049	00288	00003543	<p>REQUEIJÃO CREMOSO Ingredientes - Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio.</p> <p>Acondicionado em pote plástico com tampa abre e fecha, com dados do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de vencimento. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Pote de 400gr.</p>	UND	22		
00050	00038	00044661	<p>REQUEIJÃO CREMOSO 200G Ingredientes - Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio.</p> <p>Acondicionado em pote plástico com tampa abre e fecha, com dados do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de vencimento. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Pote de 200gr.</p>	UND	53	12,50	
00051	00284	00003508	<p>SALGADOS ASSADOS pesando aproximadamente 50 a 70 gramas. sabores:</p> <p>frango com catupiry – pastel tamanho pequeno, bem assado, macio, com bom aspecto e sabor. recheio: peito de frango cozido e desfiado, tomates sem pele e sem sementes, picados em cubinhos, azeitonas verdes picadas, catupiry. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, que conserva o calor, selo com dados do fabricante, peso, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.</p> <p>carne: tipo bovina, de primeira qualidade, sem gordura, sem osso, cor, cheiro e sabor normal. não poderá ter nenhum tipo de</p>	UND	720	3,00	



			anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto e tempero verde.  presunto e queijo: presunto cozido de carne suína, sem gorduras e anormalidades. deverá ter bom aspecto e sabor. queijo mussarela de primeira qualidade, sem anormalidades. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, que conserva o calor, selo com dados do fabricante, peso, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.  O recheio deve estar bem temperado, sem ser salgado e cru pesando aproximadamente 50 a 70 gramas				
00052	00241	00003513	SALGADOS FRITOS pesando aproximadamente 50 a 70 gramas, diversos, tipo coxinha, pastel, enroladinho e outros aplicação na alimentação, recheios de frango, presunto com queijo, carne moída e outros,. tamanho médio.	UND	3.200	2,50	
00054	00219	00003531	SUCO DE CAIXINHA concentrado 100% natural integral com sabores variados de laranja, uva, goiaba, abacaxi, pêssego, morango e maracujá. condicionado em embalagens tetra pak, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional, local para perfuração do canudo. canudo de poliestireno, revestido com película protetora, anexado na caixinha. toda a embalagem deverá estar devidamente lacrada sem qualquer tipo de violação, que possa comprometer a integridade física do produto e a validade deverá estar dentro do prazo. embalagem com 200 ml.	UND	4.120	3,50	
00055	00008	00003514	SUCO INTEGRAL sabores de graviola, goiaba, acerola, maracujá, uva, laranja. condicionado em embalagens tetra pak, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional, local para abertura na parte superior da caixa, devidamente lacrada. embalagem contendo 01 (um) litro. toda a embalagem deverá estar sem qualquer tipo de violação, que possa comprometer a integridade física do produto. e a validade deverá estar dentro do prazo.	UND	1.800	9,00	
00056	00077	00003546	TORRADA Feitos de rodelas de Pão Francês amanhecido, pincelados com margarina e orégano. As torradas devem estar douradas, crocantes, com bom aspecto e sabor. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Embalagem em sacola transparente, amarradas com fio, selo com dados do fabricante, data de fabricação, data de validade e peso. Embalagem com 500g.	PCT	650	17,00	
	00005	00003512	SANDUICHE NATURAL sanduiche natural: pão de forma, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. frango desfiado carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. alface: lisa ou crespa com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. tomate: cortado em rodelas finas, com aspecto globoso, firme intacto, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. cenoura: ralada, deve apresentar as	UND	7.400	8,00	





		características do cultivar bem definidas, estejam fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. maionese: dentro do prazo de validade, com bom aspecto e sabor. qualidade superior ou similar helmmsans.				
00027	00003533	MINI PÃO CARECA mini pão careca com molho – o pão deverá ser bem assado e macio. o molho deverá conter: carne moída: tipo bovina, de primeira qualidade, sem gordura, sem osso, cor, cheiro e sabor normal. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto. tomate: aspecto globoso, firme intacto, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. pimentão: legume in natura, espécie verde, primeira qualidade sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande. batatinha: legume in natura, tipo batata inglesa lavada, lisa, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física e temperos verdes. todos os legumes do molho deverão ser cortados em cubos pequenos e bem cozidos. recheio bem temperado, sem ser salgado e cru. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacto e com bom aspecto.	UND	5.900	6,00	
Valor Total da Proposta						R\$

Valor Total da Proposta por Extenso:

Declaramos expressamente que aceita todas as exigências do Edital e de seus Anexos.

Declaramos atender a todas as especificações constantes do ANEXO I deste edital.

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de apresentação da proposta, nos expressos termos da Lei nº 14.133/2021, consolidada.

No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Local e Data

Itarana 21/07/25

Cristiane Lioratti Boese

Nome do representante legal da empresa

Empresa:

CNPJ nº.



# ORÇAMENTO MARMITEX E REFEIÇÃO



**De** Comissão de Planejamento das Contratações <cpc@itarana.es.gov.br>  
**Para** <hoxrestauranteechoperialtda@gmail.com>  
**Data** 15/07/2025 08:22

 PROPOSTA DE MARMITEX E REFEIÇÃO.pdf (~200 KB)

Bom dia,

Segue em anexo pedido de orçamento para marmitex e refeição.

**Breno Fiorotti Mauri** | Presidente da CPC  
**Alex Sander Casagrande Hanstenreiter** | Membro da CPC  
**Emanuel Berger Coan** | Membro da CPC

---

**Portaria nº 1.494/2024**  
*Prefeitura Municipal de Itarana/ES*







PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/20  
Empresa Proponente:  
CNPJ:  
Endereço:  
Telefone:  
E-mail:

Apresento a Vossa Senhoria proposta de preço para o Pregão em referência, conforme abaixo:

Lote	Ítem	Código	Especificação	UNID.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00025	00011	00003475	MARMITEX N° 08 correspondente a 830grs de alimentos, composta de arroz, feijão inteiro, macarrão ou farofa, um tipo de carne assada (vermelha ou branca), e salada de verdura cozida.	SERV.	4.800	25,00	120.000,00
00047	00040	00003474	REFEIÇÃO composta de feijão inteiro, arroz, macarrão ou farofa, dois tipos de carne (vermelha ou branca), verdura refogada ou maionese, verdura crua, Acompanhamento: 01 refrigerante de 290 ml ou 01 suco natural de 300 ml.	SERV.	4.900	25,00	122.500,00
Valor Total da Proposta						R\$	242.500,00

Valor Total da Proposta por Extenso:

Declaramos expressamente que aceita todas as exigências do Edital e de seus Anexos.

Declaramos atender a todas as especificações constantes do ANEXO I deste edital.

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de apresentação da proposta, nos expressos termos da Lei nº 14.133/2021, consolidada.

No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Local e Data

Fernando Correia

Nome do representante legal da empresa

Empresa: HOX Restaurantes e Lancherias

CNPJ nº. 6116023510001-35

O que você procura?

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho  
R\$ 0,00

Supermercados

CHURRASCO

ZUPPA

FESTIVAL DO CHOCOLATE

CUIDADOS COM PETS

VIDA SAUDÁVEL

MENU

[Ifruti](#)

[Frutas](#)

Abacaxi Unidade



Código: 17550

## Abacaxi Unidade

DESCONTO DE 16%

R\$ 9,99

SEM CLUBE

R\$ 11,99

☐ Verde ☐ Maduro ☐ De vez ☐ Outros

Comprar

Adicionar à Extrabox

Adicionar à lista

Gostou da oferta? [Compartilhe!](#)

Aqui tem mais opções. Aproveite!



Caqui Fuyu Unidade

Aproximadamente 300g

R\$ 24,90/kg

R\$ 7,47



Manga Tommy Unidade

Aproximadamente 600G

R\$ 8,99/kg

R\$ 5,39



Kiwi Unidade

Aproximadamente 150g

R\$ 29,90/kg

R\$ 4,49



Manga Palmer Unidade

Aproximadamente 500G

R\$ 8,99/kg

R\$ 4,50

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho  
R\$ 0,00

Institucional

- Quem somos
- Responsabilidade social
- Encontre uma loja
- Retail Media

Como funciona

- Como comprar
- Formas de pagamento
- Política de privacidade
- Política de troca e devolução
- Entregas

Ajuda e suporte

- Acompanhe seus pedidos
- Atendimento

Contato

- Fale conosco
- **(27) 4090-1600**  
Segunda a Sexta - 08:00 às 17:00  
Sábado - 08:00 às 12:00

Vagas de Trabalho

Faça parte da família Extrabom!

Cadastre-se

Formas de pagamento:

Pagamento  
online

Pagamento  
na entrega

Pagamento  
na loja

Redes sociais:

Segurança:

Desenvolvimento:



# Achocolatado em pó instantâneo Muky 1kg

Produto: Em estoque
 Avaliação: ★★★★★
 SKU.: 17997

Achocolatado em pó instantâneo Muky 1kg

**R\$ 17,49** no pix  
 ou **R\$ 18,22** em 1x de **R\$ 18,22 s/ juros**

- 01 +
 [Comprar](#)

[Veja outras formas de pagamento](#)

[Não sei meu CEP!](#)

## Detalhes do Produto

### ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO MUKY 1KG

É um produto formulado para preparação rápida de bebida achocolatada com adição de leite. Utilizado em programas institucionais e industriais para complementação alimentar, o achocolatado Muky é fonte de 10 vitaminas, sem glúten, mais cacau e menos açúcar em sua formulação.

O pacote com 1kg rende 2 colheres de sopa (20g) de Muky à 160 ml de leite.

O produto é armazenado em fardo de embarque com 12 pacotes de 1kg.

O achocolatado em pó Muky é um produto da Blue Alimentos, localizada em Guaramirim, Santa Catarina.

#### O que é um achocolatado?

É um alimento produzido a partir de vários ingredientes, entre eles os nibs de cacau.

#### Onde usar o achocolatado?

Não só no café da manhã, brunch ou no lanche da tarde, o **achocolatado** em pó é um bom ingrediente para as mais diversas composições e harmonizações de receitas.

#### Qual a diferença entre chocolate ou achocolatado?

A principal diferença é o percentual de açúcar dos produtos. O chocolate possui 50% de açúcar em sua composição enquanto o achocolatado até 70%.

Produtos da cesta básica, como **feijão, arroz, açúcar, óleo**, entre outros você encontra na [categoria de alimentos](#), sem necessidade de ir presencialmente em mercados, por exemplo.

Na **ficha técnica** do produto tem mais informações com validade e tabela nutricional.

## Download

[↓](#) [Ficha Técnica](#)

**QUEM VIU, VIU TAMBÉM**





Chocolate em pó 32% cacau Qualicau  
1.010kg

★★★★★

**R\$ 34,16** no pix  
ou em 1x de **R\$ 35,58 s/ juros**

▼ ▲

Comprar



Chocolate em pó 50% cacau Qualicau  
1.010kg

★★★★★

**R\$ 41,97** no pix  
ou em 1x de **R\$ 43,72 s/ juros**

▼ ▲

Comprar



Bebida chocc

★★★★★

**R\$ 39,88** no  
ou em 1x de **R\$ 41,97 s/ juros**

▼ ▲

Comprar

CONFIRA TAMBÉM



Água de coco Ducoco 27x200ml

★★★★★

**R\$ 100,79** no pix  
ou em 1x de **R\$ 104,99 s/ juros**

▼ ▲

Comprar



Água mineral com gás Font Life 12x510ml

★★★★★

**R\$ 20,44** no pix  
ou em 1x de **R\$ 21,29 s/ juros**

▼ ▲

Comprar



# OPINIÕES DOS CLIENTES

0 Média entre 0 opiniões

Ainda não há comentários para este produto.

## AVALIAÇÕES

0% Recomendaram esse produto

★★★★★	0%	0 avaliações
★★★★☆	0%	0 avaliações
★★★☆☆	0%	0 avaliações
★★★☆☆	0%	0 avaliações
★★☆☆☆	0%	0 avaliações
★☆☆☆☆	0%	0 avaliações

[Avaliar produto](#)

### Formas de Pagamento



### Formas de Entrega



### Segurança e Certificação







O que você quer buscar? :)

Buscar

0 (/minha-lista)

0 ▾

[Coffee Break \(/categoria/coffee-break/18\)](/categoria/coffee-break/18) » [Produtos para Coffee Break \(/categoria/produtos-para-coffee-break/1801\)](/categoria/produtos-para-coffee-break/1801) » [Água Mineral \(/categoria/agua-mineral/180107\)](/categoria/agua-mineral/180107)

# Água mineral sem gás copo 200ml com 48 unidades - Minalba

Código: 5000291 | Veja mais produtos [Minalba \(/veja-mais-produtos/marca/minalba\)](/veja-mais-produtos/marca/minalba) | [Informação do Produto](#) | (0) Clique e veja!



R\$ **72,00**

▾ 1 ▴

Comprar

Adicionar ao Carrinho

Retire na Loja Grátis

Adicionar a lista

Avaliar Produto

## Produtos Relacionados



[\(/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-1-5L-Minalba/00327\)](/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-1-5L-Minalba/00327)

**Água mineral sem gás 1,5L - Minalba**  
[\(/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-1-5L-Minalba/00327\)](/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-1-5L-Minalba/00327)  
Código: 00327

R\$ **5,34**  
3% OFF no boleto ou PIX  
ou em até 1x de R\$ 5,50



[\(/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-510ml-Minalba/04488\)](/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-510ml-Minalba/04488)

**Água mineral sem gás 510ml - Minalba**  
[\(/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-510ml-Minalba/04488\)](/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-510ml-Minalba/04488)  
Código: 04488

R\$ **3,10**  
3% OFF no boleto ou PIX  
ou em até 1x de R\$ 3,20



[\(/produto/Agua-Mineral-Com-Gas-510ml-Minalba/00317\)](/produto/Agua-Mineral-Com-Gas-510ml-Minalba/00317)

**Água mineral com gás 510ml - Minalba**  
[\(/produto/Agua-Mineral-Com-Gas-510ml-Minalba/00317\)](/produto/Agua-Mineral-Com-Gas-510ml-Minalba/00317)  
Código: 00317

R\$ **3,64**  
3% OFF no boleto ou PIX  
ou em até 1x de R\$ 3,75



[\(/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-500ml-Crystal/90983\)](/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-500ml-Crystal/90983)

**Água mineral sem gás 500ml - Crystal**  
[\(/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-500ml-Crystal/90983\)](/produto/Agua-Mineral-Sem-Gas-500ml-Crystal/90983)  
Código: 90983

R\$ **3,88**  
3% OFF no boleto ou PIX  
ou em até 1x de R\$ 4,00

Continuar e fechar

**Lepok:** utilizamos cookies para personalizar anúncios e melhorar a sua experiência no site. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade \(/politica-de-privacidade\)](/politica-de-privacidade).

## Detalhes do Produto

### Água mineral sem gás copo 200ml com 48 unidades - Minalba

Além de sua inegável elegância, a Água Mineral Minalba 200ml oferece benefícios nutricionais incomparáveis. Rica em minerais essenciais como cálcio, magnésio e potássio, essa água fortalece ossos, músculos e o sistema cardiovascular. Sua composição mineral balanceada mantém o equilíbrio eletrolítico do corpo, apoiando uma hidratação eficaz e o funcionamento adequado dos órgãos.

- Detalhes:**
- Sem gás
  - Contém 200ml
  - Caixa com 48 unidades

## Perguntas e Respostas

Enquanto este produto aguarda avaliações,  
aproveite para conferir a **nota da loja**:

Lepok

4.8 / 5

★★★★★ (151)

- 5 ☆
- 4 ☆
- 3 ☆
- 2 ☆
- 1 ☆

Com base em avaliações dos últimos 6 meses.

★ Avaliações confiáveis do **ReclameAQUI** ([https://site.trustvox.com.br/conheca-a-trustvox?utm\\_source=widget-rareviews&utm\\_medium=quizz&utm\\_campaign=www.lepok.com.br](https://site.trustvox.com.br/conheca-a-trustvox?utm_source=widget-rareviews&utm_medium=quizz&utm_campaign=www.lepok.com.br))

## Perguntas e respostas

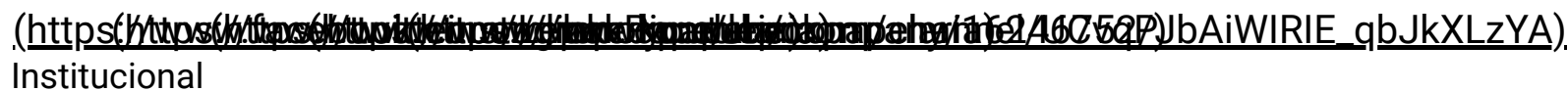
Escreva uma pergunta

Enviar pergunta

## Segurança e Certificados



- » [Acesse aqui o XML \(/nfe\).](#)
- » [Acesso B2B Lepok \(https://b2b.lepok.com.br/\).](https://b2b.lepok.com.br/)
- » [Atendimento \(/atendimento\).](#)
- » [Clique e Retire \(/clique-e-retire\).](#)
- » [2ª Via do Boleto \(/segunda-via-boleto\).](#)
- » [Minha conta \(/minha-conta\).](#)
- » [Minha lista \(/minha-lista\).](#)
- » [Política Cupom de Desconto](#)
- » [Política de Frete Grátis](#)
- » [Trocas e devoluções \(/troca\).](#)



- » [Sobre a Lepok \(/empresa\).](#)
- » [Rede de Lojas \(/lojas\).](#)
- » [Trabalhe conosco \(/trabalhe-conosco\).](#)
- » [Fale conosco \(/fale-conosco\).](#)
- » Vendas SP: [\(11\) 2672-7400 \(tel:01126727400\).](#)
- » Vendas Jundiaí: [\(11\) 4588-2032 \(tel:01145882032\).](#)
- » Atendimento Loja Virtual: [\(11\) 2672-7400 \(tel:01126727400\).](#) opção 2
- » [Política de Privacidade e Segurança \(/politica-de-privacidade\).](#)

Cadastre-se e receba nossas promoções

E-mail

## Cadastrar

**Lepok:** utilizamos cookies para personalizar anúncios e melhorar a sua experiência no site. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#) ([/politica-de-privacidade](#)).



Bem-vindo à Lepok Papelaria - Seu Destino para Materiais de Qualidade e Variedade!

A Lepok Papelaria é seu e-commerce especializado em fornecer uma extensa gama de materiais para atender tanto às necessidades individuais quanto às demandas corporativas. Com mais de 10.000 itens cuidadosamente selecionados, estamos prontos para fornecer soluções para o seu dia a dia.

Variedade que Impressiona: Explore nosso vasto catálogo, que inclui desde materiais de escritório, papel A4, cartuchos e toners, produtos de informática, impressoras, bobinas térmicas, até materiais de higiene, saúde, limpeza, aplicação, embalagens e muito mais. Na Lepok, garantimos que você encontre tudo o que precisa em um único destino, economizando seu tempo e esforço.

Agilidade e Eficiência: Compre com agilidade e confiança, pois entendemos a importância da rapidez no seu dia a dia. Oferecemos preços justos e competitivos, combinados com uma logística eficiente que abrange todo o Brasil. Seja para consumo recorrente ou esporádico, a Lepok Papelaria está comprometida em tornar sua experiência de compra simples e garantida.

Lepok Distribuição e Logística Ltda - CNPJ: 19.576.717/0001-04 - Preços, frete e condições de pagamento, são válidos apenas para compras pelo site. Fotos meramente ilustrativas.



O que você procura?

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho  
**R\$ 0,00**

Supermercados

CHURRASCO

ZUPPA

FESTIVAL DO CHOCOLATE

CUIDADOS COM PETS

VIDA SAUDÁVEL

MENU

[Ifruti](#)

[Frutas](#)

Banana Prata Cacho



Código: 1421

## Banana Prata Cacho

R\$ 8,99/kg

**R\$ 9.89**

Aproximadamente 1,1Kg

☐ De vez ☐ Madura ☐ Outros

Comprar

Gostou da oferta? **Compartilhe!**

Adicionar à Extrabox

Adicionar à lista

Aqui tem mais opções. Aproveite!



Nutella Creme de Avelã 140g

**R\$ 14,99**



Aveia em Flocos NESTLÉ 170g

**R\$ 6,39**



Canela em Pó Mais Sabor 10G

**R\$ 4,59**



Banana Nanica Cacho

Aproximadamente 1,7Kg  
R\$ 4,99/kg

**R\$ 8,48**

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho  
**R\$ 0,00**

Institucional

- Quem somos
- Responsabilidade social
- Encontre uma loja
- Retail Media

Como funciona

- Como comprar
- Formas de pagamento
- Política de privacidade
- Política de troca e devolução
- Entregas

Ajuda e suporte

- Acompanhe seus pedidos
- Atendimento

Contato

- Fale conosco
- (27) 4090-1600
- Segunda a Sexta - 08:00 às 17:00
- Sábado - 08:00 às 12:00

Vagas de Trabalho

Faça parte da família Extrabom!

Cadastre-se

Formas de pagamento:

Pagamento  
online

Pagamento  
na entrega

Pagamento  
na loja

Redes sociais:

Segurança:

Desenvolvimento:

O que você procura?

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho

R\$ 0,00

Supermercados

CHURRASCO

ZUPPA

FESTIVAL DO CHOCOLATE

CUIDADOS COM PETS

VIDA SAUDÁVEL

ifruti

Frutas

Melancia Pedaco 3kg

Gostou da oferta? [Compartilhe!](#)

Código: 2506

Melancia Pedaco 3kg

R\$ 4,99/kg

R\$ 14.<sup>97</sup>

Aproximadamente 3Kg

☐ GRANDE

☐ MÉDIA

☐ PEQUENA

☐ Outros

Comprar

Adicionar à Extrabox

Adicionar à lista

Aqui tem mais opções. Aproveite!



Manga Palmer Unidade

Aproximadamente 500G

R\$ 8,99/kg

R\$ 4,50



Banana Nanica Cacho

Aproximadamente 1,7Kg

R\$ 4,99/kg

R\$ 8,48



Mexerica Importada Unidade

Aproximadamente 200g

R\$ 19,99/kg

R\$ 4,00



Mirtilo Bandeja 250G

Aproximadamente 250g

R\$ 129,99/kg

R\$ 32,50

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho

R\$ 0,00



Institucional

- Quem somos
- Responsabilidade social
- Encontre uma loja
- Retail Media

Como funciona

- Como comprar
- Formas de pagamento
- Política de privacidade
- Política de troca e devolução
- Entregas

Ajuda e suporte

- Acompanhe seus pedidos
- Atendimento

Contato

- Fale conosco
- **(27) 4090-1600**  
Segunda a Sexta - 08:00 às 17:00  
Sábado - 08:00 às 12:00

Vagas de Trabalho

Faça parte da família Extrabom!

Cadastre-se

Formas de pagamento:

Pagamento  
online

Pagamento  
na entrega

Pagamento  
na loja

Redes sociais:

Segurança:

Desenvolvimento:

O que você procura?

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho  
R\$ 0,00

CHURRASCO

ZUPPA

FESTIVAL DO CHOCOLATE

CUIDADOS COM PETS

VIDA SAUDÁVEL

Requeijões

Requeijão & Creme de Ricota

Requeijão Cremoso Damare Light 400G

Gostou da oferta? [Compartilhe!](#)

Código: 77802

Requeijão Cremoso  
Damare Light 400G

R\$ 14.99

Comprar

Adicionar à Extrabox

Adicionar à lista

Aqui tem mais opções. Aproveite!



Requeijão Cremoso Catupiry LIGHT  
Pote 420g

R\$ 22,90



Requeijão Cremoso Sunny Day  
Tradicional Bisnaga 1,800g

R\$ 39,90



Creme de Ricota Sunny Day Ervas  
Finas Pote 200g Unidade

R\$ 4,99



Requeijão Cremoso Godam sem  
Lactose Pote 200g

DESCONTO DE 10%

De: ~~R\$ 9,99~~ Por: **R\$ 8,99**

Olá! Faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)

Carrinho  
R\$ 0,00

Institucional

- Quem somos
- Responsabilidade social
- Encontre uma loja
- Retail Media

Como funciona

- Como comprar
- Formas de pagamento
- Política de privacidade
- Política de troca e devolução
- Entregas

Ajuda e suporte

- Acompanhe seus pedidos
- Atendimento

Contato

- Fale conosco
- (27) 4090-1600
- Segunda a Sexta - 08:00 às 17:00
- Sábado - 08:00 às 12:00

003864/2025

Vagas de Trabalho

Faça parte da família Extrabom!

Cadastre-se

Formas de pagamento:

Pagamento  
online

Pagamento  
na entrega

Pagamento  
na loja

Redes sociais:

Segurança:

Desenvolvimento: