



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Aquisição de gêneros alimentícios para abastecimento da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli”, para uso no preparo da Merenda escolar e reforço alimentar nutricional para os alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino, bem como suprir as demandas de alimentação dos internos do Serviço de Acolhimento Institucional de Crianças e Adolescentes por um período de 12 (doze) meses.

### 2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Realização de processo licitatório Pregão na Forma Eletrônica, na hipótese do art. 28, I e art. 82 da Lei nº 14.133/2021, para registro de preços para Aquisição de gêneros alimentícios para abastecimento da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli”, para uso no preparo da Merenda escolar e reforço alimentar nutricional para os alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino, bem como suprir as demandas de alimentação dos internos do Serviço de Acolhimento Institucional de Crianças e Adolescentes por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, podendo ser prorrogado conforme o planejamento da Administração Pública, a disponibilidade orçamentária e o interesse público.

As descrições detalhadas dos gêneros alimentícios a serem adquiridos pelo município via Registro de Preços, estão constantes, conforme planilha descritiva com o detalhamento dos itens contemplada no (APENSO I) a este Termo de Referência. Sendo as seguintes quantidades estimadas a serem contratadas abaixo:

UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	VALOR	VALOR TOTAL
KG	Arroz agulhinha tipo 1.	34000	R\$ 8,03	R\$ 273.020,00
KG	Feijão carioca tipo 1.	13320	R\$ 12,37	R\$ 164.768,40
KG	Açúcar Cristal.	1380	R\$ 7,03	R\$ 9.701,40
UN	Óleo de soja refinado 900ml.	7470	R\$ 15,08	R\$ 112.647,60
KG	Macarrão tipo parafuso.	1980	R\$ 12,50	R\$ 24.750,00
KG	Macarrão tipo Padre Nosso	940	R\$ 12,33	R\$ 11.590,20
KG	Macarrão tipo Argolinha	244	R\$ 12,33	R\$ 3.008,52
SACHE	Extrato de tomate Concentrado 2kg	1640	R\$ 30,00	R\$ 49.200,00
PCT	Macarrão sem glúten 500g	160	R\$ 11,67	R\$ 1.867,20
PCT	Biscoito de arroz integral 80g.	240	R\$ 16,47	R\$ 3.952,80



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

UN	Creme de leite 200g.	4750	R\$ 12,67	R\$ 60.182,50
KG	Sal refinado.	2430	R\$ 3,97	R\$ 9.647,10
PAC	Milho para Pipoca 500 gr	700	R\$ 5,19	3.633,00
KG	Salsicha Hot Dog.	1140	R\$ 17,37	R\$ 19.801,80
KG	Carne congelada de bovino sem osso - Patinho moído IQF	11680	R\$ 55,00	R\$ 642.400,00
KG	Carne congelada de bovino sem osso - Coxão Duro em cubos IQF	11600	R\$ 55,00	R\$ 638.000,00
KG	Carne congelada de bovino sem osso - Coxão Mole em tiras IQF	11660	R\$ 55,37	R\$ 645.614,20
KG	Coxa e Sobrecoxa de frango.	1950	R\$ 36,33	R\$ 70.843,50
KG	Queijo Mussarela.	580	R\$ 74,10	R\$ 42.978,00
KG	Peito de frango sem pele e sem osso – em tiras IQF	11660	R\$ 36,83	R\$ 429.437,80
KG	Fígado bovino em tiras	130	R\$ 35,53	R\$ 4.618,90
DZ	Ovo de galinha	504	R\$ 16,97	R\$ 8.552,88
KG	Tomate	24180	R\$ 14,97	R\$ 361.974,60
KG	Alho	1280	R\$ 39,63	R\$ 50.726,40
KG	Cebola	3160	R\$ 8,65	R\$ 27.334,00
KG	Abobrinha menina ou brasileira	1960	R\$ 8,32	R\$ 16.307,20
KG	Vagem	1292	R\$ 20,63	R\$ 26.653,96
KG	Chuchu	2034	R\$ 8,50	R\$ 17.289,00
KG	Abobora cabotia	1048	R\$ 8,63	R\$ 9.044,24
KG	Cenoura	4860	R\$ 9,30	R\$ 45.198,00
MÇ	Alface crespa	5104	R\$ 7,35	R\$ 37.514,40
KG	Beterraba	844	R\$ 8,43	R\$ 7.114,92
KG	Batata Ágata ou Mona Lisa	9850	R\$ 8,65	R\$ 85.202,50
KG	Mandioquinha Salsa / Aipim	1088	R\$ 22,80	R\$ 24.806,40
KG	Banana nanica	16300	R\$ 9,92	R\$ 161.696,00
KG	Banana maçã	9280	R\$ 14,07	R\$ 130.569,60
KG	Limão tahiti	480	R\$ 11,30	R\$ 5.424,00
KG	Laranja Pera	10164	R\$ 8,53	R\$ 86.698,92
KG	Maracujá azedo Extra	2880	R\$ 15,73	R\$ 45.302,40
KG	Mamão formosa	3680	R\$ 15,03	R\$ 55.310,40
KG	Maçã nacional, tipo gala ou fugi extra	30100	R\$ 16,97	R\$ 510.797,00
KG	Abacaxi pérola	2440	R\$ 13,97	R\$ 34.086,80
KG	Goiaba Vermela	32520	R\$ 15,30	R\$ 497.556,00
LT	Leite Integral Longa Vida 1lt.	43500	R\$ 10,67	R\$ 464.145,00
PO	Manteiga Extra 500gr.	3800	R\$ 41,03	R\$ 155.914,00
FR	Vinagre de vinho tinto. 750 ml.	552	R\$ 11,33	R\$ 6.254,16



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

KG	Fubá de milho. 1kg.	554	R\$ 7,33	R\$ 4.060,82
PCT	Farinha de mandioca biju 500gr.	884	R\$ 15,17	R\$ 13.410,28
PCT	Amido de milho 500g.	620	R\$ 12,70	R\$ 7.874,00
PCT	Bolacha de leite 400gr.	2120	R\$ 8,50	R\$ 18.020,00
PCT	Bolacha de água e sal 400gr.	3120	R\$ 8,50	R\$ 26.520,00
PCT	Bolacha de maisena 400g.	3120	R\$ 8,50	R\$ 26.520,00
LT	Leite de soja 1lt	180	R\$ 15,43	R\$ 2.777,40
LT	Leite Zero Lactose 1lt.	780	R\$ 11,00	R\$ 8.580,00
PO	Creme vegetal vegano 200g	84	R\$ 34,40	R\$ 2.889,60
PCT	Trigo para quibe 500gr.	244	R\$ 13,00	R\$ 3.172,00
KG	Melhorador/Reforçador de farinha 500g.	360	R\$ 36,33	R\$ 13.078,80
KG	Fermento biológico fresco 500g.	750	R\$ 35,33	R\$ 26.497,50
KG	Farinha de Trigo Tipo 1	21140	R\$ 7,93	R\$ 167.640,20
UN	Pó para preparo de bebida sabor chocolate, zero açúcar, zero glúten, zero lactose 210g	160	R\$ 55,00	R\$ 8.800,00
PCT	Mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas E minerais – 43% cacau 1kg	2580	R\$ 61,67	R\$ 159.108,60
UNI	Mufflin Organico - Sabor Banana	15800	R\$ 8,17	R\$ 129.086,00
UNI	Mufflin Organico - Sabor Chocolate	15800	R\$ 8,17	R\$ 129.086,00
CX	Bolinho Sabor Chocolate Zero Adição de açúcar, Glutem e Lactose - 10 unidades	54	R\$ 21,33	R\$ 1.151,82
KG	Mistura para o preparo de Arroz Doce com Coco - Reduzido em açúcares	674	R\$ 53,00	R\$ 35.722,00
KG	Purê de Batatas - Mistura para o preparo de Pure de Batatas	1210	R\$ 58,17	R\$ 70.385,70
KG	Peito de frango com legumes – cubos IQF	9740	R\$ 36,83	R\$ 358.724,20
KG	Almôndega 100% bovina IQF	3140	R\$ 46,00	R\$ 144.440,00
KG	Ervilha fresca congelada	340	R\$ 36,67	R\$ 12.467,80
KG	Milho verde congelado	900	R\$ 42,85	R\$ 38.565,00

O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme previsão do Decreto Municipal nº 4.607/23, se caracterizando como **bens de uso comum**, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar de referência.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do respectivo contrato, na forma do que estabelece o artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado

O instrumento contratual a ser firmado oferecerá maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

### **3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados ao funcionamento da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli”, responsável pelo preparo e distribuição da merenda escolar e do reforço alimentar nutricional aos alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino, bem como pelo atendimento das demandas alimentares dos acolhidos no Serviço de Acolhimento Institucional de Crianças e Adolescentes.

O fornecimento de alimentação escolar e institucional constitui-se em serviço essencial, diretamente relacionado à garantia do direito à alimentação adequada e à promoção de condições básicas para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes e dos menores em situação de acolhimento. Nesse sentido, a interrupção ou insuficiência no abastecimento de gêneros alimentícios pode comprometer a regularidade das refeições ofertadas, impactando negativamente o desempenho escolar, o bem-estar e a saúde dos beneficiários.

A contratação justifica-se, ainda, pela necessidade de planejamento contínuo das ações de alimentação pública, considerando a demanda permanente e previsível ao longo do período de 12 (doze) meses, bem como a necessidade de manutenção de estoques regulares de insumos alimentícios em conformidade com as normas de segurança alimentar e nutricional vigentes.

Ressalta-se que a Central Municipal de Alimentação desempenha papel estratégico na execução das políticas públicas de alimentação escolar e assistência social, sendo imprescindível garantir a disponibilidade de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade adequadas, de forma a atender plenamente às necessidades nutricionais dos usuários atendidos.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se indispensável para a continuidade dos serviços públicos essenciais de alimentação, assegurando eficiência administrativa, regularidade no atendimento e observância ao interesse público.

### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais adequada, considerando que os itens possuem natureza comum, consumo contínuo e demanda variável, sendo inviável a definição prévia e exata das quantidades a serem efetivamente utilizadas ao longo do exercício.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o SRP permite maior eficiência administrativa, planejamento das contratações, padronização dos itens, economicidade e racionalização dos estoques, evitando aquisições emergenciais e fracionamento indevido de despesas.

A solução proposta consiste na aquisição contínua e planejada de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli”, visando atender às necessidades de preparo da merenda escolar, do reforço alimentar nutricional dos alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino, bem como da alimentação dos acolhidos no Serviço de Acolhimento Institucional de Crianças e Adolescentes, pelo período de 12 (doze) meses.

A contratação abrange todas as etapas do ciclo de vida do objeto, compreendendo: planejamento da demanda, aquisição, fornecimento, recebimento, armazenamento, controle de qualidade, distribuição e consumo final dos gêneros alimentícios, assegurando a continuidade do serviço público essencial de alimentação.

No planejamento da demanda, será realizada estimativa baseada no histórico de consumo, número de beneficiários atendidos, cardápios nutricionais elaborados por profissional habilitado e sazonalidade dos produtos, de modo a evitar desperdícios e garantir o adequado dimensionamento das quantidades.

Na fase de aquisição e fornecimento, os gêneros alimentícios deverão atender rigorosamente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, contemplando padrões de qualidade, segurança sanitária, validade, rotulagem, condições de transporte e armazenamento, conforme normas da vigilância sanitária e legislações aplicáveis à alimentação escolar e institucional.

O recebimento dos produtos será realizado por equipe responsável, com conferência quantitativa e qualitativa, incluindo verificação de integridade das embalagens, prazos de validade, condições de conservação e conformidade com as especificações contratadas. Produtos que não atenderem aos requisitos estabelecidos serão recusados e substituídos pelo fornecedor.

O armazenamento será feito em condições adequadas de higiene, temperatura e organização, respeitando as boas práticas de manipulação de alimentos, com controle de estoque que permita rastreabilidade e gestão eficiente dos insumos.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA** **CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

Na etapa de preparo e distribuição, os alimentos serão utilizados conforme planejamento nutricional, garantindo refeições balanceadas e adequadas às faixas etárias atendidas, promovendo segurança alimentar e nutricional aos beneficiários.

Por fim, o consumo final ocorre no âmbito das unidades escolares e do serviço de acolhimento, assegurando o atendimento diário e contínuo da população assistida.

Assim, a solução como um todo visa garantir eficiência operacional, qualidade nutricional, segurança alimentar e continuidade do serviço público, atendendo integralmente às necessidades da Administração ao longo de todo o ciclo de vida do objeto.

### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratação de gêneros alimentícios para abastecimento da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli” deverá observar requisitos técnicos, administrativos, sanitários e de sustentabilidade, de modo a garantir a adequada execução do objeto e a continuidade do fornecimento de alimentação escolar e institucional.

#### **Requisitos gerais de fornecimento:**

Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme cronograma e solicitações da Administração, durante o período de 12 (doze) meses, respeitando as quantidades estimadas e a necessidade efetiva de consumo. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, dentro do prazo de validade e em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.

#### **Requisitos de qualidade e segurança alimentar:**

Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, especialmente as exigências da vigilância sanitária e as boas práticas de manipulação de alimentos. Serão exigidos padrões mínimos de qualidade, incluindo integridade das embalagens, ausência de contaminação, conservação adequada e rotulagem completa, com informações nutricionais, origem, validade e lote.

#### **Requisitos de transporte e entrega:**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA** **CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos adequados, higienizados e compatíveis com a natureza dos produtos, especialmente no caso de alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados. As entregas deverão ocorrer nos locais e horários definidos pela Administração, com garantia de integridade dos produtos até o recebimento.

### **Requisitos de armazenamento e validade:**

Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o período de consumo planejado, sendo vedado o fornecimento de itens com validade próxima ao vencimento, salvo autorização expressa da Administração. Deverão ser respeitadas as condições específicas de armazenamento indicadas pelo fabricante.

### **Requisitos de capacidade técnica do fornecedor:**

O fornecedor deverá demonstrar capacidade de atendimento contínuo da demanda, incluindo estrutura logística adequada, regularidade fiscal e sanitária, e experiência prévia no fornecimento de gêneros alimentícios para programas institucionais, quando exigido no processo licitatório.

### **Requisitos de sustentabilidade:**

Deverão ser observadas práticas sustentáveis, sempre que possível, como redução de embalagens excessivas, utilização de materiais recicláveis e preferência por fornecedores que adotem práticas ambientalmente responsáveis na cadeia produtiva.

### **Requisitos de conformidade legal:**

A contratação deverá observar a legislação aplicável, especialmente as normas relacionadas à alimentação escolar, segurança alimentar, vigilância sanitária e contratações públicas, garantindo transparência, eficiência e atendimento ao interesse público.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam assegurar a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, a regularidade do abastecimento e a segurança alimentar dos beneficiários atendidos pela rede pública de ensino e pelo serviço de acolhimento institucional.

## **6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

A execução do objeto consistirá no fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento da Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli”, para



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

atendimento da merenda escolar, do reforço alimentar nutricional dos alunos da Rede Municipal e Estadual de Ensino e das demandas do Serviço de Acolhimento Institucional de Crianças e Adolescentes, pelo período de 12 (doze) meses.

### **Forma de execução**

O fornecimento será realizado mediante requisições formais emitidas pela Administração, de acordo com a necessidade de consumo, respeitando o planejamento nutricional e o cronograma de distribuição estabelecido. As entregas deverão ser parceladas, evitando-se formação de estoques excessivos e garantindo a adequação à capacidade de armazenamento da unidade.

### **Recebimento do objeto**

O recebimento será realizado por servidor ou comissão designada, que procederá à conferência quantitativa e qualitativa dos produtos. Serão verificados aspectos como conformidade com as especificações técnicas, validade, integridade das embalagens e condições de transporte. Produtos em desacordo serão recusados, devendo ser substituídos pelo fornecedor no prazo estabelecido.

### **Prazos de execução e reposição**

O fornecimento deverá ocorrer de forma contínua durante todo o período contratual de 12 (doze) meses. Em caso de rejeição de produtos ou identificação de não conformidades, o fornecedor deverá realizar a substituição imediata ou no prazo máximo estabelecido pela Administração, sem ônus adicional.

### **Responsabilidades do fornecedor**

O fornecedor será responsável pela qualidade dos produtos fornecidos, pela adequação ao transporte, pela observância das normas sanitárias e pela entrega dentro dos padrões exigidos. Também deverá assegurar a regularidade do abastecimento, evitando interrupções que comprometam a execução do serviço público.

### **Fiscalização e acompanhamento**

A execução do objeto será acompanhada por servidor ou comissão designada pela Administração, responsável por fiscalizar o cumprimento das condições contratuais, a qualidade dos produtos e a regularidade das entregas, podendo solicitar ajustes e correções sempre que necessário.

Dessa forma, o modelo de execução proposto visa garantir a continuidade, eficiência e qualidade do fornecimento de gêneros alimentícios, assegurando o pleno atendimento das necessidades da alimentação escolar e institucional.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA** **CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

### **Do local da entrega:**

As entregas ocorrerão nos seguintes endereços

- Central Municipal de Alimentação “Eng. Kátia Tornelli”, localizado à Avenida Luiz Lemos de Toledo Nº 256 - Centro, de segunda a sexta-feira, das 07:30h às 12:00h, exceto feriados.
- Serviço de Acolhimento para Crianças e Adolescentes, localizado à Rua 13 de maio nº 503, Centro – Colina SP, de segunda a sexta-feira, das 07:30h às 11:00h, e das 13:00h as 16:00, exceto feriados.

*Obs.* - Conforme quantitativos e condições especificadas no Pedido/Autorização de Fornecimento, devidamente acompanhados dos documentos fiscais respectivos, Nota fiscal e/ou fatura, sendo que a não observância destas condições implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente. A entrega fora do horário designado acima, somente ocorrerá com autorização prévia do Responsável Técnico e por pessoa designada por este para tal fim.

## **7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO**

A gestão e fiscalização do contrato referente ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli” serão realizadas em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à governança das contratações públicas, à segregação de funções e ao acompanhamento da execução contratual.

### **Designação de agentes públicos**

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Administração designará formalmente o **gestor do contrato** e o(s) **fiscal(is) do contrato**, preferencialmente por meio de portaria específica.

- O **gestor do contrato** será responsável pela coordenação geral e acompanhamento administrativo da execução.

Pela Central Municipal de Alimentação – **Debora Helena Fernandes**

Pelo Serviço de Acolhimento para Crianças e Adolescentes – **Danúbia Grazielle de Souza**

- O(s) **fiscal(is) do contrato** será(ão) responsável(is) pela verificação técnica e operacional do cumprimento do objeto.

Pela Central Municipal de Alimentação – **Mariane da Silva Fulaneti**

Pelo Serviço de Acolhimento para Crianças e Adolescentes – **Lilian Rodrigues Domeneguetti**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

### **Atuação do gestor do contrato**

Compete ao gestor do contrato, conforme diretrizes da Lei nº 14.133/2021:

- Acompanhar a execução contratual sob a perspectiva administrativa e de conformidade;
- Coordenar as atividades de fiscalização;
- Promover a interlocução entre a Administração e a contratada;
- Propor medidas corretivas em caso de irregularidades;
- Subsidiar decisões quanto a prorrogações, alterações e eventual aplicação de sanções;
- Acompanhar a vigência contratual e providenciar medidas tempestivas para sua continuidade ou encerramento.

### **Atuação do fiscal do contrato**

Compete ao fiscal do contrato:

- Acompanhar a execução do fornecimento de gêneros alimentícios;
- Verificar a conformidade dos produtos com as especificações do Termo de Referência e do contrato;
- Atestar a regularidade das entregas, quando atendidos os requisitos de qualidade e quantidade;
- Registrar ocorrências e não conformidades;
- Comunicar ao gestor do contrato quaisquer irregularidades verificadas;
- Subsidiar o recebimento provisório e definitivo, quando aplicável.

### **Recebimento do objeto**

Em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, o recebimento do objeto ocorrerá em duas etapas, quando aplicável:

- **Recebimento provisório:** no momento da entrega, para verificação inicial de quantidade e condições aparentes;
- **Recebimento definitivo:** após verificação completa da conformidade dos produtos, mediante atesto do fiscal do contrato.

O recebimento definitivo constitui condição para liquidação da despesa e pagamento.

### **Instrumentos de controle e registro**

A execução contratual será acompanhada por meio de instrumentos formais de controle, tais como:

- Ordens de fornecimento ou requisições administrativas;
- Termos de recebimento provisório e definitivo;
- Relatórios de fiscalização;
- Registro formal de ocorrências;
- Notificações à contratada, quando necessário.

### **Comunicação e formalização dos atos**

Todas as comunicações relevantes entre a Administração e a contratada deverão ser formalizadas e registradas no processo administrativo, garantindo transparência, rastreabilidade e conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021.

### **Medição, liquidação e pagamento**

O pagamento será efetuado após o atesto do fiscal do contrato e a liquidação da despesa,



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

condicionados à entrega efetiva dos gêneros alimentícios em conformidade com as especificações contratuais e à apresentação da documentação fiscal válida.

### **Gestão de riscos e sanções:**

Eventuais falhas na execução contratual serão tratadas conforme a matriz de riscos, quando existente, e poderão ensejar medidas como advertência, aplicação de multas, impedimento de licitar e contratar ou outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento contratual, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Dessa forma, o modelo de gestão do contrato assegura conformidade com a Lei nº 14.133/2021, fortalecendo a governança, o controle da execução e a eficiência na entrega dos gêneros alimentícios, garantindo a continuidade dos serviços essenciais de alimentação escolar e institucional.

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

Os critérios de medição e pagamento da contratação de gêneros alimentícios destinados à Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli” serão estabelecidos em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, observando a efetiva execução do objeto, a regularidade das entregas e a conformidade dos produtos fornecidos com as especificações contratuais.

### **Crítérios de medição:**

A medição dos serviços será realizada com base nas entregas efetivamente realizadas e devidamente aceitas pela Administração, considerando:

- Quantitativo de gêneros alimentícios entregues conforme ordem de fornecimento;
- Conformidade dos produtos com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e no contrato;
- Condições de integridade, validade, qualidade e adequação sanitária dos itens fornecidos.

Somente serão consideradas para fins de medição as entregas que tenham sido devidamente recebidas e atestadas pelo fiscal do contrato.

### **Recebimento e atesto**

O recebimento dos gêneros alimentícios ocorrerá conforme previsto na Lei nº 14.133/2021:

- **Recebimento provisório:** realizado no momento da entrega, para verificação inicial de quantidade e condições aparentes dos produtos;
- **Recebimento definitivo:** realizado após conferência completa, mediante atesto do fiscal do contrato, confirmando a conformidade dos itens entregues.

O atesto do fiscal do contrato é condição indispensável para a liquidação da despesa.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA** **CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

### **Condições para pagamento**

O pagamento será efetuado de forma parcelada, conforme as entregas realizadas e devidamente aceitas, mediante:

- Apresentação de nota fiscal correspondente às entregas realizadas;
- Atesto do fiscal do contrato confirmando a regular execução do objeto;
- Comprovação da regularidade fiscal da contratada, quando exigido;
- Observância integral das condições contratuais e do Termo de Referência.

### **Prazo de pagamento:**

O pagamento será realizado dentro do prazo estabelecido no instrumento contratual, contado a partir da apresentação da nota fiscal devidamente atestada e da liquidação da despesa, em conformidade com a legislação vigente.

### **Glosas e ajustes**

Poderão ser efetuadas glosas ou ajustes no valor a ser pago quando forem identificadas:

- Entregas parciais não autorizadas;
- Produtos em desconformidade com as especificações técnicas;
- Quantitativos divergentes do solicitado;
- Não atendimento das condições de qualidade ou validade.

Nesses casos, o pagamento será realizado apenas sobre os itens efetivamente aceitos pela Administração.

### **Regularidade e responsabilidade do fornecedor:**

O pagamento não exime a contratada de suas responsabilidades quanto à qualidade dos produtos fornecidos, podendo ser exigida substituição de itens posteriormente identificados como inadequados, sem ônus para a Administração.

Dessa forma, os critérios de medição e pagamento asseguram transparência, controle e vinculação ao resultado efetivamente entregue, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com os princípios da administração pública.

## **9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR**

A seleção do fornecedor para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Central Municipal de Alimentação “Engenheira Kátia Tornelli” será realizada em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e julgamento objetivo.

### **Modalidade de contratação**

A contratação será realizada por meio de **Pregão Eletrônico**, com adoção do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, nos termos da Lei nº 14.133/2021.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA** **CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

A utilização do Sistema de Registro de Preços se justifica pela natureza do objeto, caracterizado por demandas frequentes, parceladas e variáveis ao longo do tempo, permitindo maior flexibilidade na contratação e melhor planejamento do abastecimento da Central Municipal de Alimentação.

### **Critério de julgamento**

O critério de julgamento das propostas será o de **menor preço por lote**, sendo vencedores os licitantes que apresentarem a proposta de menor valor por lote, desde que atendam integralmente às especificações técnicas, sanitárias e demais exigências previstas no edital e no Termo de Referência.

A adoção do menor preço por lote busca otimizar a logística de fornecimento, facilitar a gestão contratual e reduzir custos operacionais e administrativos.

### **Sistema de Registro de Preços (SRP)**

O Registro de Preços será formalizado mediante Ata de Registro de Preços, com vigência de até 12 (doze) meses, durante a qual a Administração poderá realizar contratações conforme a necessidade, sem obrigação de aquisição integral das quantidades estimadas.

As contratações decorrentes da ata serão formalizadas por meio de ordens de fornecimento ou instrumentos equivalentes, conforme a demanda da Administração.

### **Habilitação do fornecedor**

A habilitação dos licitantes observará a Lei nº 14.133/2021 e compreenderá:

- Habilitação jurídica;
- Regularidade fiscal, social e trabalhista;
- Qualificação econômico-financeira, quando exigida;
- Qualificação técnica compatível com o objeto.

Poderão ser exigidas comprovações de capacidade logística e de atendimento às normas sanitárias aplicáveis.

### **Exigências de qualidade e conformidade**

Os fornecedores deverão assegurar que os gêneros alimentícios atendam integralmente às normas sanitárias vigentes, incluindo requisitos de qualidade, validade, rotulagem, conservação e transporte, especialmente no âmbito da alimentação escolar e institucional.

### **Julgamento e classificação das propostas**

O julgamento será objetivo, realizado exclusivamente com base no critério de menor preço por lote. Em caso de empate, serão aplicados os critérios de desempate previstos na Lei nº 14.133/2021.

### **Da apresentação de amostras**

A Administração poderá exigir, durante a fase de julgamento das propostas ou após a fase de lances, a apresentação de amostras dos gêneros alimentícios ofertados pelos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar, por lote, para fins de verificação da conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

A solicitação de amostras tem por finalidade assegurar a qualidade dos produtos, a adequação às exigências sanitárias, nutricionais e de padronização, bem como garantir a segurança alimentar dos beneficiários atendidos pela rede pública de ensino e pelo serviço de acolhimento institucional.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA** **CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

As amostras deverão ser apresentadas no prazo estabelecido em edital, devidamente identificadas, acompanhadas de ficha técnica e demais documentos que comprovem suas características, quando aplicável.

A análise das amostras será realizada por equipe técnica designada pela Administração, podendo incluir profissional nutricionista ou comissão específica, que emitirá parecer técnico quanto à aprovação ou reprovação dos produtos.

O não envio das amostras no prazo estipulado ou a reprovação dos itens apresentados implicará a desclassificação da proposta, sendo convocado o próximo licitante classificado, na ordem de julgamento.

As amostras apresentadas não serão devolvidas, podendo ser utilizadas para análise, testes e avaliação de qualidade, quando necessário.

### **Formalização da contratação**

Os fornecedores classificados e devidamente habilitados serão registrados na Ata de Registro de Preços e poderão ser convocados conforme a necessidade da Administração durante sua vigência.

### **Vantajosidade e eficiência**

A adoção do Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços visa assegurar maior competitividade, transparência, economicidade e eficiência na gestão das contratações, garantindo o atendimento contínuo das demandas de alimentação escolar e institucional.

Dessa forma, os critérios estabelecidos asseguram a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

## **10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.498.016,43 (sete milhões, quatrocentos e noventa e oito mil, dezesseis reais e quarenta e três centavos)**

Para a definição do valor estimado da contratação, foi realizada com base nas quantidades de contratações anteriores dos Registros de Preços dentro do ano de 2025 feito pela Administração, e os valores definidos através de orçamentos diretos com três fornecedores conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar.

A escolha dessa fonte justifica-se pela sua ampla aceitação, atualização periódica e aderência às práticas de mercado, atendendo a Lei nº 14.133/2021, que exigem a compatibilidade da estimativa com os preços praticados no mercado.

A metodologia adotada permite maior previsibilidade orçamentária, contribui para a correta definição do critério de julgamento e subsidia a tomada de decisão administrativa, assegurando que a contratação seja realizada de forma planejada, eficiente e economicamente vantajosa, em atendimento ao interesse público.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

### **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual

Fonte 01 - Tesouro

Fonte 02 Transferências / Convênios Estaduais

Fonte 05 – Transferências / Convênios Federais

- 33.90.30 Material de Consumo

\* Outros Materiais de Consumo

\* Gêneros Alimentícios

Colina, 29 de Abril de 2026

---

**Aline Piai Paro Gharibian**  
Engenheira de Alimentos  
**CREA 5061769839/D**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**APENSO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

Planilha Descritiva Detalhamento dos Itens

<b>ESPECIFICAÇÃO</b>
<b>Arroz agulhinha Tipo 1.</b> Conter o termo "Grãos Nobres", quebra inferior a 10%, procedência nacional, grãos íntegros, com a característica "não precisa lavar nem escolher" (ou termo similar), cor própria, isento de odor, mofo ou outros, embalado em <b>pacotes de 5Kg</b> com identificação do produto, data de validade, data do empacotamento máxima de 30 dias.
<b>Feijão Carioca. Tipo 1</b> , natural, primeira qualidade, limpos, secos, grãos inteiros, apresentar data do empacotamento recente, declarar marcar e data de validade. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, <b>pacotes de 1Kg</b> .
<b>Açúcar cristal.</b> Obtida da cana de açúcar. Com aspecto, cor, cheiro próprios. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, conteúdo <b>peso líquido de 5 Kg</b> . Embalagem secundária: fardo papel multifoliado, resistente, totalmente fechado, conteúdo 30 Kg. Validade mínima 06 meses.
<b>Óleo de soja refinado.</b> Alimento obtido por prensagem mecânica e ou por solventes do grão de soja, isento de mistura de outros óleos ou matérias estranhas ao produto, com apresentação, aspecto, odor, sabor e cor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: tipo "pet", atóxica, íntegra, sem sinais de amassamento, resistente com <b>volume de 900 ml</b> . Validade mínima 06 meses e não superior a 30 dias da entrega do produto.
<b>Macarrão Tipo Parafuso.</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo <b>peso líquido de 500 g</b> . Validade mínima de 03 meses.
<b>Macarrão Tipo Padre Nosso.</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo <b>peso líquido de 500 g</b> . Validade mínima de 03 meses.
<b>Macarrão Tipo Argolinha.</b> Ingredientes: sêmola de trigo e farinha de trigo, enriquecidas com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém Glúten. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo peso líquido de 500g. Validade mínima de 03 meses.
<b>Sal Refinado.</b> Iodado, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rocha. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, íntegro, contendo <b>peso líquido de 01 Kg</b> . Validade mínima de 06 meses.
<b>Milho para Pipoca</b> - Milho para pipoca tipo 1, classe amarela, constituído de grãos inteiros, são, limpos e secos, isentos de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, fungos, umidade excessiva e qualquer outro elemento que comprometa sua qualidade ou conservação. Embalagem íntegra, resistente, atóxica e devidamente lacrada, contendo peso líquido de 500 gramas, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
<b>Salsicha Hot Dog.</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e derivados), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será aceito embalagem com rachaduras na superfície, nem furos, cristais de gelo, pois demonstram descongelamento e recongelamento respectivamente. Cada gomo deverá pesar 50 gramas, <b>em pacote de 3 a 5Kg</b> . O produto deverá estar congelado e embalado a vácuo em embalagem atóxica, transparente, fechado por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, O produto deverá estar de acordo com a legislação. Validade mínima de 06 meses.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Patinho Moído IQF.** Carne bovina proveniente de corte denominado Patinho, processado na forma moída, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmento de ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER**

**ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

**Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Duro em Cubos IQF.** Carne Bovina proveniente de corte denominado Coxão Duro, processado na forma em Cubos; isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER**

**ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

**Carne Congelada de Bovino sem Osso - Coxão Mole em Tiras IQF.** Carne Bovina proveniente de corte denominado Coxão Mole, processado na forma em Tiras; isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER**

**ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

**Coxa e Sobrecoxa de Frango.** O produto deverá estar congelado (com seu interior atingindo a temperatura de - 12° C ou inferior), com os ossos e pele manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF/ SISP. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os pacotes devem **conter de 1 Kg a 2 Kg.** O fornecimento deverá estar de acordo com a Portaria CVS 5 e com o Decreto nº 12486/78 - NTA 03. Resoluções RDC nº 359 e 360.

**Queijo Mussarela:** Queijo processado pasteurizado sabor mussarela. fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso, marca registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria nº 356 de 04/09/1997 - MAPA entre outras. Embalado em plástico inviolável. Íntegro, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. O produto não poderá ter data de fabricação anterior á 20 dias da entrega do produto. O produto deverá ter registro no SIF/ SISP.

**Peito de Frango com Legumes - Cubos IQF** Carne de Frango, proveniente de corte denominado Peito, processado na forma de cubos com adição de legumes (Cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) na proporção 70/30, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento.

Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**Almôndega 100% Bovina IQF:** Carne bovina proveniente de pedaços, aparas e /ou refiles obtidos através de cortes Dianteiro, Traseiro e P.A, processado na forma de Almôndega, Oval (crua), **pesando aproximadamente 20g à 50g**, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

**Peito de Frango sem pele e sem osso (Cubos IQF):** Carne de frango, proveniente do corte denominado Peito, processado na forma em Tiras, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmento de ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER GLÚTEN. NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

**Fígado Bovino em Tiras:** Miúdo Bovino, proveniente de corte denominado Fígado, processado na forma de tiras, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. **NÃO CONTER ALERGÊNICOS.** Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem com identificação de lote, data de fabricação, validade, SIF/SISP, conforme legislação vigente. **Peso da embalagem: 2Kg.** Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 120 dias.

**Ovos De Galinha:** branco, extra e grandes, contendo obrigatoriamente selo de inspeção (SIF ou SISP ou SIM). Embalados primariamente com papel filme ou embalagem atóxica própria para alimento na quantidade de 1 dúzia. Conter etiqueta de identificação, procedência e prazo máximo de consumo (validade). Embalados secundariamente em embalagens de papelão ou outro material próprio para alimentos, na quantidade de até 30 dúzias por caixa. Produto isento de rachaduras, trincados sujidades e matérias estranhas. Não exalar odores incompatíveis com o produto.

**Maçã Nacional Gala/ Fuji Extra:** Categoria 1, oriunda de plantas sadias, destinados ao consumo "**in natura**", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e /ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho uniforme, **com peso variável entre 130 e 150 gramas. Deverá se apresentar em caixas de papelão, bandejada, padronizada com peso total de 18Kg.**

**Tomate:** Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**Banana nanica:** Climatizada, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho médio e uniforme.

**Banana maçã:** Oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho médio e uniforme.

**Abobrinha Menina ou Brasileira:** Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.

**Vagem:** Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.

**Chuchu:** Extra, legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

**Abóbora Cabotia:** Legume de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**Cenoura:** Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

**Limão Tahiti:** Extra, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho médio e uniforme.

**Laranja Pera:** Oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho uniforme, de aproximadamente 200 gramas.

**Mandioquinha Salsa / Aipim:** Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.

**Maracujá Azedo Extra:** Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. **Tamanho uniforme.**

**Beterraba:** Tubérculo de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos e frescos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da espécie e variedade. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, estarem livres de enfermidades, insetos e sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto e estarem isentos de umidades externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Tamanho médio e uniforme.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**Mamão Formosa:** Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. Tamanho uniforme, de **aproximadamente 1,5Kg.**

**Alface Crespa:** Fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isentas de sujidades; não se apresentarem danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afete sua aparência, além de não conter corpos estranhos aderentes ao produto, livre de resíduos, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

**Abacaxi Pérola:** Extra, Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. **Peso unitário da fruta de 1,5 kg à 2 kg.**

**Goiaba Vermelha:** Extra, Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, devendo se apresentar fresco e com grau máximo de tamanho. Aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Deve estar isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície externa e tampouco parasitas, larvas e outros (nos produtos e/ou embalagens). Não apresentar umidade externa anormal, resíduos de defensores agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total de cada produto entregue. **Peso unitário da fruta de 100 gramas à 300 gramas.**

**Alho:** Nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grandes, uniformes, firmes, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. **Embalagem em caixas contendo o peso de 10 Kg.**

**Cebola:** Tipo extra, em sacos de 20 kg; classificação média, sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniforme no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

<p><b>Batata Ágata, Ou Mona Lisa:</b> Beneficiada, lisa, extra. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Embalagem: as embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos. <b>Entregue em sacos de Nylon com 25 Kg.</b></p>
<p><b>Ervilha fresca congelada.</b> Sem sódio e conservantes. Embalagem plástica :1 Kg a 2Kg</p>
<p><b>Milho Verde congelado.</b> Sem sódio e conservantes. Embalagem plástica :1 Kg a 2Kg</p>
<p><b>Extrato de tomate. CONCENTRADO</b> Ingredientes: Tomate, ISENTO DE PELES E SEMENTES. Sem glúten e sem conservantes. Embalagem em sachê. Peso líquido drenado de aproximadamente <u>2 Kg.</u></p>
<p><b>Creme de leite.</b> Ingredientes: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Sem glúten. <u>Embalagem: Tetra pack.</u> Peso líquido drenado: <b>200g.</b> Validade mínima de 3 meses.</p>
<p><b>Leite integral longa vida.</b> Composição: Leite integral e estabilizante. Aspecto físico: líquido. Embalagem primária: caixa tetra Pack. Conteúdo: 1 litro. Validade mínima de 4 meses. Deve apresentar registro no SIF.</p>
<p><b>Leite Zero Lactose:</b> Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem primária: caixa tetra Pack. Aspecto físico: líquido. Conteúdo: 1 litro. Validade mínima de 4 meses. Deve apresentar registro no SIF.</p>
<p><b>Manteiga Extra</b> Produto gorduroso obtido exclusivamente pela obtenção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Conter creme pasteurizado do leite de vaca. <b>Características sensorias:</b> consistência sólida a temperatura de 20 graus celcius, lisa, uniforme, untosa com distribuição uniforme de água. Apresentar cor branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Apresentar sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. <b>Embalagem primaria:</b> potes com tampa de <b>500 gramas</b>, de material atóxico. Conter informações da legislação de rotulagem e rotulagem nutricional. Conter obrigatoriamente selo SIF, SISP. <b>Transporte:</b> veículo autorizado para produtos de origem animal, com equipamento que mantenha a temperatura determinada pela legislação vigente.</p>
<p><b>Vinagre de vinho tinto.</b> Ingredientes: Fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante P. V. Acidez 4%. Não contém glúten. Embalagem contendo 750 ml.</p>
<p><b>Fubá de milho.</b> Simples, obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, cor amarela, fabricado a partir da matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasitas, com aspectos, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço. Não pode conter glúten. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossolado, íntegro. Embalagem contendo 1 Kg.</p>
<p><b>Farinha de mandioca biju.</b> Grupo seca, subgrupo bijusada, classe amarela, tipo único. Embalagem contendo 500g.</p>
<p><b>Amido de milho.</b> Ingredientes: Amido. Não contém glúten. Embalagem 500g.</p>
<p><b>Bolacha de leite.</b> Embalagem plástica de aproximadamente 350 á <u>400 gramas</u>, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal, açúcar e amido de milho. Composição Nutricional em 30 gramas: mínimo de 124 Kcal, mínimo de 17 gramas de CHO e mínimo de 2 gramas de proteína.</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**olacha de água e sal.** Embalagem plástica de aproximadamente 350 á 400 gramas, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal e sal.  
Composição nutricional em 30 gramas: mínimo de 120 Kcal.

**Bolacha de maisena.** Embalagem plástica de aproximadamente 350 á 400 gramas, contendo basicamente: farinha de trigo, gordura vegetal ou creme vegetal, açúcar e amido de milho. Composição Nutricional em 30 gramas: mínimo de 124 Kcal, mínimo de 17 gramas de CHO e mínimo de 2 gramas de proteína.

**Trigo para Quibe.** Validade mínima de 6 meses. Embalagem contendo 500g.

**PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR, ZERO GLÚTEN, ZERO LACTOSE:** Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó lecitinado, polidextrose (fibra alimentar), colágeno, vitaminas e minerais:(minerais: ferro, zinco e selênio); vitaminas: b1, b2, b6, b12, A, C, e E), edulcorantes: sucralose e acessulfame de potássio; aromatizante e antiemético: dióxido de silício; não conter glúten, não conter lactose; alérgicos: pode conter derivados de leite e de soja.  
**Embalagem: potes de 210 Gramas.**

**MISTURA PARA O PREPARO DE CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS - 43% CACAU**

Ingredientes: Açúcar orgânico, cacau em pó, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A).  
Rendimento: um quilo do produto deverá render aproximadamente 50 porções de 200ml (per capita: 20g).  
Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir relatório de ensaio oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio).  
Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: doze meses a partir da data de fabricação.

**Muffin orgânico sabor banana.** Ingredientes: Farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal orgânico, leite integral, orgânico, purê de banana orgânico, gordura vegetal orgânica, amido de milho, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, estabilizantes goma guar e goma chantana, antioxidante ácido cítrico. Contém glúten. Validade: 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de polipropileno biorientado 20 micra transparente x prolipopileno biorientado 30 micra perolado, com peso líquido de 40g cada. Embalagem secundária: produtos acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 48 unidades.

**Muffin orgânico sabor chocolate.** Ingredientes: Farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal orgânico, leite integral, orgânico, purê de banana orgânico, gordura vegetal orgânica, amido de milho, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, estabilizantes goma guar e goma chantana, antioxidante ácido cítrico. Contém glúten. Validade: 180 dias a partir da data de fabricação. Embalagem primária de polipropileno biorientado 20 micra transparente x prolipopileno biorientado 30 micra perolado, com peso líquido de 40g cada. Embalagem secundária: produtos acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 48 unidades.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**Bolinho Sabor Chocolate Zero Adição de Açúcar, Glúten e Lactose:** Ingredientes: Mix sem glúten (farinha de arroz, amido modificado, farinha integral de soja não transgênica, fécula de mandioca), óleo vegetal (soja e palma), ovo em pó, gotas de chocolate amargo, fibra solúvel polidextrose, cacau em pó, edulcorantes maltitol e glicosídeos de esteviol, umectantes sorbitol e glicerol, emulsificantes mono e diglicerídeos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos e goma xantana, fermento químico pirofosfato dissódico e bicarbonato de sódio, conservantes propionato de cálcio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e aromas. Não conter Glúten, Lactose e Açúcar. **Embalagem primária com peso de 40 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada contendo 10 unidades.**

**Mistura para o Preparo de Arroz Doce com Coco – Reduzido em Açúcares:** Ingredientes: Açúcar orgânico, arroz branco, leite em pó integral, amido, soro de leite em pó, coco seco ralado, sal e aromatizante. Conter informação de GLÚTEN. O produto deverá ser de fácil preparo e acrescido apenas de água. Rendimento: aproximadamente 26 porções de 120 gramas. Validade: prazo de validade do produto de seis meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/ PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 Kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio); atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. As informações a respeito do produto devem ser claras, precisas e indelével. Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12 Kg, ou fardos de papel Kraft multifoliado contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10 Kg.

**Purê de Batatas – Mistura para preparo de Purê de Batatas.** Ingredientes: batata em flocos desidratada, maltodextrina, leite em pó integral, sal, gordura de palma, cebola e alho desidratados em pó, e corante extrato de urucum. Conter informação de Glúten. O produto deverá ser de fácil preparo e acrescido apenas de água. Rendimento: aproximadamente 30 porções de 150 gramas. Validade: prazo de validade do produto de 06 meses a partir da data de fabricação. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/ PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 Kg cada. O material da embalagem deverá possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio); atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO / IEC 17025. As informações a respeito do produto devem ser claras, precisas e indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 08 unidades, totalizando um peso líquido de 08 Kg, ou fardos de papel Kraft multifoliado contendo 08 unidades, totalizando um peso líquido de 08 Kg.

**Farinha de Trigo tipo 1:** Enriquecida com ferro e ácido fólico. **Pacotes de 25kg.**

**Melhorador/ Reforçador de Farinha:** Produto para panificação que possibilite o método direto, retardo e longa fermentação; corrija a oscilação na qualidade da farinha e flexibilize processos artesanais e industriais. **Embalagem de 500 g. Validade do produto: superior a 120 dias.**

**Fermento Biológico Fresco:** Massa sal, refrigerado. **Embalagem contendo 500g.** Validade de 45 dias após a data de fabricação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE COLINA**  
**CNPJ Nº 45.291.234/0001-73**

Rua Antonio Paulo de Miranda, 466 - Centro - Colina/SP - CEP 14770-000  
Fone: (17) 3341-9444 (Pabx) - 3341-9448 (Compras e Licitações)  
site: [www.colina.sp.gov.br](http://www.colina.sp.gov.br) - e-mail: [licitacoes@colina.sp.gov.br](mailto:licitacoes@colina.sp.gov.br)

**Creme Vegetal Vegano:** INGREDIENTES: Água, óleo vegetal, gordura vegetal, sal, cloreto de potássio, vitamina A (1500UC|100g), estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoleico, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, antioxidante EDTA cálcio dissódico, corante natural de urucum e aroma idêntico ao natural de manteiga. **NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM LEITE, VEGANO, ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**

Embalagem primária: potes com tampa de 200 gramas, de material atóxico. Conter informações da legislação de rotulagem e rotulagem nutricional. Conter obrigatoriamente selo SIF, SISP. Transporte: veículo autorizado para produtos de origem animal, com equipamento que mantenha a temperatura determinada pela legislação vigente.

**Macarrão Sem Glúten:** INGREDIENTES: Farinha de arroz / Milho. Isento de Glúten.

**Embalagem: 500 gramas.**

**Biscoito de Arroz Integral:** INGREDIENTES: Arroz Integral e sal. Sem Glúten.

**Embalagem de 80gramas / 150 gramas.**

**Leite de Soja:** INGREDIENTES: Água, grão de soja, açúcar invertido, minerais (cálcio e zinco), açúcar, sal, vitaminas (E, B6, A, Ácido Fólico, D, B12), aromatizantes, estabilizantes, citrato de sódio, goma gelana, e goma xantana, emulsificante lecitina de soja, e edulcorante sucralose. Isento de Glúten, isento de lactose. **Embalagem: 01 Litro.**

Colina 29 de abril de 2026

---

**Aline Piai Paro Gharibian**  
Engenheira de Alimentos  
**CREA 5061769839/D**