PROCESSO ADMINISTRATIVO
0221
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo N° 00012202507240000144

Unidade responsável
Secretaria Municipal de Educacao
Prefeitura Municipal de Pacajus

Data
28/07/2025

Responsável
Comissão De Planejamento

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Pacajus, Ceará, através da secretaria de Educação, enfrenta um significativo desafio em termos de segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede municipal de ensino, que atende mais de dez mil alunos entre creches, quilombolas, infantil e fundamental I e II. O desafio é garantir a regularidade, continuidade e qualidade da alimentação escolar oferecida aos estudantes da rede pública municipal, contribuindo diretamente para a permanência e o desempenho dos alunos, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A manutenção do estoque adequado de gêneros alimentícios é essencial para o cumprimento do calendário letivo e para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos educandos.

A contratação via Sistema de Registro de Preços possibilita maior economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos, além de permitir o atendimento às demandas conforme a necessidade real das unidades escolares, respeitando os princípios da administração pública, especialmente os da legalidade, eficiência e continuidade do serviço público. Atualmente, a insustentabilidade dos recursos disponíveis e a capacidade limitada de suprimento de gêneros alimentícios revelam-se incompatíveis com as crescentes demandas do Programa de Alimentação Escolar, comprometendo diretamente a qualidade do serviço ofertado e a eficiência dos recursos públicos, conforme os princípios de eficiência e interesse público estabelecidos no art. 5° da Lei n° 14.133/2021.

O impacto da não contratação desses recursos é amplo e abrangente. Na ausência de um sistema eficaz de aquisição, as escolas e centros de educação estão em risco de enfrentar interrupções no fornecimento de refeições, o que não apenas desfavorece o desempenho educacional, mas também compromete a saúde dos alunos, resultando

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 1 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0222
ASSINADO ELETRONICAMENTE

em não cumprimento das metas sociais e educacionais do município. Este cenário destaca a urgência em adotar medidas que garantam a continuidade dos serviços essenciais de alimentação, centrando-se no interesse público.

Com a contratação proposta, a Administração busca assegurar a continuidade e a qualidade do Programa de Alimentação Escolar, alinhando-se aos objetivos estratégicos de garantir um ambiente educativo saudável e favorável ao aprendizado. A medida objetiva também modernizar e adequar o processo de aquisição aos normativos legais, maximizando os recursos disponíveis. Ao satisfazer essas condições, a Administração almeja não apenas cumprir com as responsabilidades legais, mas também otimizar o planejamento de compras e implementar práticas eficientes conforme o disposto no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

Conclui-se que a contratação é essencial para garantir a continuidade do fornecimento e mitigar os déficits identificados na atual estrutura de fornecimento, garantindo as condições necessárias para o desenvolvimento educacional e social dos estudantes. Esta estratégia atende plenamente os requisitos institucionais e operacionais colocados pelo processo administrativo consolidado, estando em conformidade com os princípios e objetivos expressos nos arts. 5º, 6º, e 18, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

O objeto da presente contratação possui previsão no Plano de contratação anual – PCA-2025 – de 06/02/2025 - Id PCA PNCP: 07384407000109-0-000039/2025 – Id do item no PCA 39 – classe/grupo PCA2025262 - Fornecimento de Merenda Escolar - SME

2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao	JOSÉ ERANDIR DE LIMA

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A demanda da Administração Municipal de Pacajus, identificada pelo Documento de Formalização da Demanda, foca na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao suprimento do Programa de Alimentação Escolar, visando garantir a continuidade e a qualidade das refeições ofertadas aos estudantes. Este processo é essencial para assegurar a segurança alimentar e nutricional dos alunos, impactando diretamente no desempenho e na saúde de toda a comunidade escolar, em alinhamento com os objetivos estratégicos do município.

- Em termos de padrões mínimos de qualidade e desempenho requeridos, os gêneros alimentícios devem atender às especificações nutricionais exigidas pelo Programa de Alimentação Escolar, observando critérios técnicos rigorosos e normas de segurança alimentar;

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 2 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0223
ASSINADO ELETRONICAMENTE

- Atender aos padrões de armazenamento e distribuição estabelecidos pela ANVISA;

- Estar com a data de validade abaixo de 50% da sua vigência;

- Os produtos devem ser entregues com suas embalagens em perfeito estado de conservação;

- As frutas devem vir sem manchas escuras, Danos profundos, Queimadura de sol em área maior que 10%, defeitos provocados por pragas ou doenças e amassaduras;

- As hortaliças deverão estar frescas e sãs. Apresentar cor, odor e sabor característicos. Não poderão estar golpeadas e danificadas que prejudiquem sua aparência e utilização. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes, sem sinais de amarelecimento. Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

A eficiência na entrega e o cumprimento das condições de armazenamento são essenciais para evitar insuficiência de insumos, garantindo um suprimento contínuo e adequado durante todo o ano letivo, conforme os princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente os previstos no art. 5º, que enfatizam a eficiência e a economicidade.

A aplicação de critérios de sustentabilidade é uma prioridade, integrando o uso de embalagens recicláveis e práticas que minimizem a geração de resíduos, de acordo com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Esses critérios não apenas contribuem para a preservação ambiental, mas também estão rigorosamente alinhados aos requisitos técnicos e operacionais da contratação. Entretanto, caso algum critério se mostre impraticável diante das necessidades específicas, a decisão será devidamente justificada com base na natureza da demanda.

Durante o levantamento de mercado subsequente, será essencial que os fornecedores demonstrem a capacidade de atender a esses critérios mínimos técnicos e condições operacionais, sem imposição indevida da marca ou modelo, respeitando o princípio da competitividade e não caracterizando a aquisição como bem de luxo, conforme art. 20 da Lei nº 14.133/2021. Caso haja necessidade de catalogação de itens ou solicitação de cadastro específico, essa condição será avaliada e documentada.

Conclui-se que os requisitos aqui definidos são fundamentados na necessidade concreta descrita no DFD, estão em total conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente em seus arts. 5º e 18, e servirão como elementos centrais para embasar a etapa do levantamento de mercado. Esses requisitos técnicos contribuirão significativamente para a escolha da solução mais vantajosa para a Administração Municipal.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é crucial para o planejamento da contratação do objeto, visando prevenir práticas antieconômicas e embasar a solução contratual, alinhado aos princípios dos arts. 5º e 11, de forma neutra e sistemática. A definição do tipo de objeto da contratação, que

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 3 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0224
ASSINADO ELETRONICAMENTE

neste caso é a aquisição de bens consumíveis, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, é essencial para atender as necessidades descritas na demanda específica da Secretaria de Educação do Município de Pacajus-CE.

A pesquisa de mercado foi realizada abrangendo consultas a pelo menos três fornecedores devidamente capacitados, com experiência no fornecimento de gêneros alimentícios para programas de alimentação escolar. Os dados coletados incluíram faixa de preços, condições de entrega, prazos e garantias oferecidas, além de observar práticas comerciais correntes. Complementaram-se as informações com análise de contratações similares feitas por outros órgãos municipais e estaduais, verificando-se valores e modelos de aquisição praticados, assim como consultas a fontes públicas confiáveis, como TCE Comprasnet. Tecnologias sustentáveis e métodos inovadores de distribuição também foram considerados, em busca de alternativas mais eficientes e menos onerosas ao longo do tempo.

Dentre as alternativas analisadas, destacam-se a aquisição via Ata de Registro de Preços (ARP), pela regularidade e segurança no fornecimento; a compra direta após avaliação criteriosa de ofertas específicas; e parcerias com cooperativas de agricultura familiar, em conformidade com leis de incentivo a produtos locais. A análise comparativa entre essas alternativas considerou critérios técnicos de adequação às exigências nutricionais, econômico-financeiros em termos de custo total de propriedade, disponibilidade no mercado e viabilidade operacional, além de aspectos de sustentabilidade e inovação conforme disposto no art. 44 da Lei.

A alternativa selecionada como mais vantajosa, justificando-se pelo custo-benefício ideal, maior previsibilidade nas entregas e respeito às especificações nutricionais do programa, num modelo que permite flexibilidade para ajustes conforme a demanda ao longo do período escolar. Essa escolha facilitou a manutenção da qualidade e a continuidade do fornecimento, atendendo plenamente aos objetivos traçados no 'Resultados Pretendidos', assegurando a padronização e a segurança alimentar requerida.

Conclui-se, portanto, que a aquisição via pregão eletrônico com adoção da Ata de registro de preços ARP, e critério de julgamento de menor preço por lote, conforme os dados e análise aqui apurados, representa a medida mais eficiente, alinhada aos princípios de economicidade, competitividade e transparência expressos nos arts. 5º e 11, favorecendo uma contratação que assegure a mais alta qualidade das refeições escolares aos alunos da Rede Municipal de Pacajus-CE.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta visa o estabelecimento de um Registro de Preços para a aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios destinados ao Programa de Alimentação Escolar das escolas e centros de educação da rede municipal de ensino de Pacajus-CE. Esta contratação é projetada para atender à necessidade contínua de suprimento de alimentos por, pelo menos 12 meses, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos alunos ao longo do ano letivo.

Os itens a serem adquiridos incluem uma ampla variedade de gêneros alimentícios

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 4 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0225
ASSINADO ELETRONICAMENTE

essenciais para a composição de refeições equilibradas e nutritivas, respeitando as especificidades nutricionais do programa. A aquisição será estruturada por lotes, assegurando que a diversidade de alimentos atenda às demandas de maneira eficiente, evitando desperdícios e otimização dos recursos disponíveis.

A solução contempla não apenas a aquisição dos gêneros alimentícios, mas também inclui o monitoramento contínuo do fornecimento para evitar interrupções e garantir a qualidade dos produtos conforme os critérios estabelecidos nos requisitos da contratação. Esta abordagem busca maximizar a economicidade e competitividade do processo, refletindo as práticas identificadas no levantamento de mercado e aderindo aos princípios de eficiência e interesse público.

Esta solução propicia um atendimento adequado ao desempenho e à saúde dos alunos, contribuindo significativamente para o ambiente de aprendizagem. Assim, a escolha pelo sistema de registro de preços configura-se como a alternativa mais viável técnica e operacionalmente, corroborada pelas evidências do estudo técnico preliminar, garantindo que a contratação atenda aos resultados esperados e aos objetivos da Lei nº 14.133/2021.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	AÇAFRÃO - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COR ALARANJADA INTENSA. CONSTITUÍDO APENAS DE CÚRCUMA (AÇAFRÃO). NÃO DEVE CONTER LEITE, SOJA, OVO E DERIVADOS (TRAÇOS). NÃO PODE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM ABRE E FECHA EM PACOTE DE MÍNIMO 120g . VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.000,000	Pacote
2	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1Kg - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	25.720,000	Quilograma
3	ALHO AMASSADO SEM SAL - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 410G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	6.000,000	Unidade

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 5 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0226
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1Kg - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	70.160,000	Quilograma
6	ARROZ BRANCO LONGO FINO TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICO ,HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMO SOLDAGEM, COM PESO LIQUIDO DE 1KG, CONTENDO: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, NUMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, DATA DE EMBALAGEM E PRATO VALIADE (ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM). ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, PARASITAS, SUBSTANCIAS NOCIVAS E QUAISQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIADE DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	70.160,000	Quilograma
6	COLORÍFICO 100g - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC N°. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Pacote
8	VINAGRE DE ÁLCOOL, ACIDEZ VOLÁTIL 4%, EMBALAGEM PRIMÁRIA GARRAFA PLÁSTICA CONTENDO 500ML COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. LIVRE DE IMPUREZAS. PRAZO MINIMO DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	20.250,000	Unidade
9	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA T-1 1 Kg - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 263 DE 22/09/05 ANVISA/MS). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	17.040,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 6 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0227
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
10	FEIJÃO CARIOCA 1Kg - GRUPO ANÃO CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°. 9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	17.872,000	Quilograma
12	FEIJÃO TIPO PRETO - O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°. 9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	17.872,000	Quilograma
13	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA POLIETILENO TRANSPARENTE. RESISTENTE ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSOLDAGEM, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO: NOME ENDEREÇO E REGISTRO DO EMPACOTADOR , NÚMERO DE REGISTRO DO EMPACOTADOR, NÚMERO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE 1 KG ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM. GRÃOS SECOS E LIMPOS, SENDO PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO A PORTARIA 161 DE 21/0711987'MA. PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	19.550,000	Quilograma
14	FLOCÃO DE MILHO – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS MÍNIMO 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	60.160,000	Pacote
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MINIMO TRÊS VITAMINAS E SAIS MINERIAS , RICO EM CÁLCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINADA , RESISTENTE NÃO VIOLADOS . DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃOES NUTRICIONAIS, NUMEROS DE REGISTRO E VALIDADE MINIMA DE 8 OITO MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTE DE PARTIR DE 400G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025.	91.553,000	Pacote

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 7 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0228
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
16	ACHOCOLATADO LIQUIDO: SABOR DE CHOCOLATE CONSISTENCIA CREMOSA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PARK LEITOSO DE 1000 PROFISSIONAL RESPONSAVEL PELA INDUSTRIA E LAUDOS DE ANALISE FISICO-QUIMICO E MICROBIOLOGICO DO PRODUTO.	10.550,000	Caixa
17	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ml DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	12.360,000	Garrafão
18	SAL REFINADO IODADO 1Kg - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	4.744,000	Quilograma
19	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310g. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	10.375,000	Unidade
20	BISCOITO DOCE - BISCOITO TIPO MARIA OU MAISENA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO DE MÍNIMO 350g. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg A 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Pacote

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 8 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0229
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
21	BISCOITO DOCE , MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. PRODUZIDO EM 2023 OU 2024. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	2.750,000	Pacote
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350g A 400g - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA N°.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350g A 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO ATÉ 8 Kg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Pacote
23	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR - BISCOITO PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABOR CASTANHA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E/OU GIRASSOL E/OU ALGODÃO), MIX DE CASTANHAS, CORANTES NATURAIS, EMULSIFICANTES, AROMAS E AMIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 90G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	1.375,000	Pacote
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE: PRODUTO SEM LEITE SEM OVOS E SEM OUTROS DERIVADOS DE ANIMAIS. DE 1ª QUALIDADE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, LIVRES DE GORDURA TRANS E SEM RECHEIO, SERÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE E PRAZO PESO LIQUIDO A PARTIR DE 350G (ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PROPRIA EMBALAGEM). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	25.620,000	Pacote

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 9 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0230
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	42.109,000	Pacote
26	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, PASTEURIZADO, ENRIQUECIDO COM FORRO E ACIDO FÁLICO. EMBALAGEM PRIMARIA POLIELLENO TRANSPARENTE. RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSOLDAGEM ,SEM FALHAS NO FECHAMENTO E RESISTENTE AO MANUSEIO (QUE NÃO SE ABRA COM FACILIDADE) COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO. DATA DE ENBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE 500G ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EM EMBALAGEM. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUSTANCIAS NOCIVAS QUAISQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA. FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	45.780,000	Pacote
27	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE C/ 10UND COM NO MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	48.000,000	Pacote
28	BANANA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER à LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	12.890,000	Quilograma
29	BATATA INGLESA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	15.850,000	Quilograma
30	BATATA DOCE – DE QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSEVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUME. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12E8 CNNPA.	15.320,000	Quilograma
31	CEBOLA BRANCA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA	15.850,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 10 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0231
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
32	CENOURA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	15.850,000	Quilograma
33	CHEIRO VERDE, 1ª QUALIDADE, COENTRO E CEBOLINHA PROPORÇÕES IGUAIS, COR VERDE ESCURO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, E ACONDICIONADOS .	15.550,000	Quilograma
34	ABOBORA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	15.820,000	Quilograma
35	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	19.850,000	Quilograma
36	CHUCHU - TAMANHO MÉDIO, GRANDE E FRESCO IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA)	15.850,000	Quilograma
37	GOIABA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	10.980,000	Quilograma
38	LARANJA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA	10.550,000	Quilograma
39	MAÇÃ - NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE. NÂO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO	10.980,000	Quilograma
40	MAMÃO IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	13.200,000	Quilograma
41	MANGA: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERISTICAS INTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TIPICO DA ESPECIE, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TIPICO DA ESPECIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO NUCLEO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	15.500,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 11 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0232
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
42	MELANCIA IN NATURA - PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SEM BOLORES OU PARTES QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	27.870,000	Quilograma
43	MELÃO JAPONÊS: DE PRIMEIRA QUALIDADE COM 80% DE MATURAÇÃO FRUTOS DE TAMANHOS UNIFORMES, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPECIE SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM MACHUCADOS	18.650,000	Quilograma
44	PIMENTÃO - TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTRADOS	15.850,000	Quilograma
45	REPOLHO - COM FOLHAS ÍNTEGRAS, ARREDONDADAS, SEM MANCHAS E COM GRAU DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO IMEDIATO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUAISQUER ELEMENTOS ESTRANHOS QUE POSSAM PREJUDICAR À SAÚDE HUMANA.	15.850,000	Quilograma
46	TOMATE IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	15.850,000	Quilograma
47	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FOLHAS, INTEGRAS E FIRMES, BULBOS DE TAMANHOS MÉDIAS, UNIFORMES OU DEFEITOS. TERNOS SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA A SUPERFICIE. ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS.	15.850,000	Quilograma
48	ALFACE CRESPA, HORTALIÇA FRESCA, COM FOLHAS INTEGRAS E DE QUALIDADE ; LIMPA. LAVADA OU ESCOVADA . COLORAÇÃO UNIFORMES ; ISENTA DE SUJIDADES INSENTO. PARASITAS ,LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFICIE EXTERNAS . PODENDO SER DE ORIGEM HIDROPONICA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FISICA . MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.	19.550,000	Maço
49	POLPA DE CAJU – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	74.880,000	Pacote
50	POLPA DE GOIABA – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	74.880,000	Pacote
51	POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	4.630,000	Pacote
52	ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA COM SUCRALOSE - ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ. CAIXA DE NO MÍNIMO 23G COM 50 SACHES. ADOÇANTE À BASE DE UM EDULCORANTE NATURAL RETIRADO DA STÉVIA ASSOCIADO COM A SUCRALOSE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40,000	Caixa

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 12 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0233
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
53	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE MÍNIMO 150g , PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Unidade
54	AVEIA EM FLOCOS FINOS - AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO E ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO MÍNIMO DE 160G DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.750,000	Caixa
55	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM PÓ 1 Kg - PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE COM MALTE, CONSTITUÍDA DE: AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA MICRONIZADA DE SOJA, CACAU EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, AMIDO MODIFICADO, GORDURA VEGETAL DE ALGODÃO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESPESSANTE GOMAXANTANA, ÓLEO DE CHIA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO DE 1KG NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, COM AS AMOSTRAS COMPROVANTE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA FÁBRICA / INDÚSTRIA – CONFORME RESOLUÇÕES - RDC N°. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC N°. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	21.720,000	Quilograma
56	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.242,000	Unidade
57	BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO DE 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	2.810,000	Unidade

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 13 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0234
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
58	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - FÓRMULA SEM LACTOSE COM VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM LATA NO MÍNIMO 350G. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	103,000	Lata
59	CARNE BOVINA DE CHARQUE - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM MÍNIMO 400g DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RESOLUÇÃO RDC Nº 360/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 359/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 259/02 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 123/04 – ANVISA, LEI Nº 10.674/03, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	18.720,000	Pacote
60	CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO CONGELADA – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNE DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.º 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E IN N.º 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.º 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.990,000	Quilograma
61	CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELADA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO A VÁCUO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.990,000	Quilograma
62	FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA. DIPOA N O . 145 DE 22/04/96 E O 1445 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N 105 DE 19/05/99.	45.576,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 14 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0235
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
63	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.° 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.° 259 DE 20/09/02, RDC N.° 123 DE 13/05/04 E IN N.° 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.° 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40.550,000	Quilograma
64	CARNE DE SUÍNO CONGELADA - CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50g, 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A – 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO A VÁCUO. CONTENDO ATÉ 2 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.990,000	Quilograma
65	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - DE BOA QUALIDADE, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40.852,000	Quilograma
66	PEITO DE FRANGO 1Kg - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALAGEM DE 01Kg, CONGELADAS, 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.950,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 15 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0236
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
67	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A – 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40.850,000	Quilograma
69	OVO DE GALINHA MÉDIO – OVO DE GALINHA BRANCO IN NATURA. APRESENTADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES. APRESENTAR PRODUTO CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.580,000	Bandeja
71	MILHO PARA PIPOCA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 05 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	12.550,000	Quilograma

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
1	AÇAFRÃO - PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COR ALARANJADA INTENSA. CONSTITUÍDO APENAS DE CÚRCUMA (AÇAFRÃO). NÃO DEVE CONTER LEITE, SOJA, OVO E DERIVADOS (TRAÇOS). NÃO PODE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM ABRE E FECHA EM PACOTE DE MÍNIMO 120g . VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.000,000	Pacote	10,63	212.600,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 16 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0237
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
2	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO 1Kg - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 271 DE 22/09/05 - ANVISA). ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº. 123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	25.720,000	Quilograma	6,53	167.951,60
3	ALHO AMASSADO SEM SAL - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 410G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	6.000,000	Unidade	22,55	135.300,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 17 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0238
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 LONGO FINO 1Kg - EMBALAGEM NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 Kg EM FARDOS DE 30Kg, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	70.160,000	Quilograma	8,96	628.633,60
6	ARROZ BRANCO LONGO FINO TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICO ,HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMO SOLDAGEM, COM PESO LIQUIDO DE 1KG, CONTENDO: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO EMPACOTADOR, NUMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, DATA DE EMBALAGEM E PRATO VALIADE (ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM). ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, PARASITAS, SUBSTANCIAS NOCIVAS E QUAISQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MÍNIMO DE VALIADE DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	70.160,000	Quilograma	8,87	622.319,20

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 18 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0239
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
6	COLORÍFICO 100g - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE ARROZ TRITURADO, ÓLEO VEGETAL E CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL, (RDC N°. 276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Pacote	2,85	59.052,00
8	VINAGRE DE ÁLCOOL, ACIDEZ VOLÁTIL 4%, EMBALAGEM PRIMÁRIA GARRAFA PLÁSTICA CONTENDO 500ML COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. LIVRE DE IMPUREZAS. PRAZO MINIMO DE 6 MESES DA DATA DA ENTREGA.	20.250,000	Unidade	4,20	85.050,00
9	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA T-1 1 Kg - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 263 DE 22/09/05 ANVISA/MS). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 30 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	17.040,000	Quilograma	8,40	143.136,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 19 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0240
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
10	FEIJÃO CARIOCA 1Kg - GRUPO ANÃO CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°. 9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°. 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO 30 Kg. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	17.872,000	Quilograma	10,73	191.766,56
12	FEIJÃO TIPO PRETO - O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°. 9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 15% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. APRESENTAR CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	17.872,000	Quilograma	10,83	193.553,76

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 20 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0241
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
13	FEIJÃO DE CORDA TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA POLIETILENO TRANSPARENTE. RESISTENTE ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSOLDAGEM, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO: NOME ENDEREÇO E REGISTRO DO EMPACOTADOR , NÚMERO DE REGISTRO DO EMPACOTADOR, NÚMERO REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE 1 KG ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM. GRÃOS SECOS E LIMPOS, SENDO PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO A PORTARIA 161 DE 21/0711987'MA. PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	19.550,000	Quilograma	10,73	209.771,50
14	FLOCÃO DE MILHO – FLOCÃO DE MILHO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS MÍNIMO 400G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM, BEM COMO O NÚMERO DE LOTE, VALIDADE DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	60.160,000	Pacote	3,85	231.616,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 21 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0242
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MINIMO TRÊS VITAMINAS E SAIS MINERIAS , RICO EM CÁLCIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINADA , RESISTENTE NÃO VIOLADOS . DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÃOES NUTRICIONAIS, NUMEROS DE REGISTRO E VALIDADE MINIMA DE 8 OITO MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTE DE PARTIR DE 400G DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025.	91.553,000	Pacote	22,07	2.020.574,71
16	ACHOCOLATADO LIQUIDO: SABOR DE CHOCOLATE CONSISTENCIA CREMOSA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PARK LEITOSO DE 1000 PROFISSIONAL RESPONSAVEL PELA INDUSTRIA E LAUDOS DE ANALISE FISICO-QUIMICO E MICROBIOLOGICO DO PRODUTO.	10.550,000	Caixa	10,79	113.834,50
17	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml - PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°. 270 DE 22/09/05 – ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE SOJA TRANSGÊNICA. SEM COLESTEROL E FONTE DE VITAMINA E, COMO TODO ÓLEO VEGETAL. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 900ml DO PRODUTO. DATA DE VENCIMENTO, FABRICAÇÃO E LOTE EXPRESSOS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	12.360,000	Garrafão	13,82	170.815,20

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 22 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0243
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
18	SAL REFINADO IODADO 1Kg - SAL REFINADO, IODADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 1.000 g, NÃO FURADA, LIVRE DE INSETOS, UMIDADE, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA, FARDO DE 30 Kg. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). DATA DE VALIDADE EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	4.744,000	Quilograma	2,74	12.998,56
19	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310g. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	10.375,000	Unidade	7,82	81.132,50

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 23 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0244
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
20	BISCOITO DOCE - BISCOITO TIPO MARIA OU MAISENA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO DE MÍNIMO 350g. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 Kg A 8 Kg PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Pacote	8,26	171.147,20

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 24 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0245
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
21	BISCOITO DOCE , MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRA INULINA, FIBRA GOMA ACÁCIA, FIBRA PSYLLIUM, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E GOMA XANTANA, ANTIOXIDANTE NATURAL DE ALECRIM, MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO: FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL E CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER OVO. PRODUZIDO EM 2023 OU 2024. EMBALAGEM MÍNIMA 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	2.750,000	Pacote	14,76	40.590,00
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350g A 400g - PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. PRODUTO DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°.263 DE 22/09/05 – ANVISA E PORTARIA N°.31 DE 13/01/98 – (ANVISA). SERÃO REJEITADOS PRODUTOS QUEIMADOS. APARÊNCIA DO PRODUTO: TORRADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI N°10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 350g A 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO VEDADA COM FITA ADESIVA CONTENDO ATÉ 8 Kg. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Pacote	9,45	195.804,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 25 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0246
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
23	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR - BISCOITO PARA DIETA DE INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES, SABOR CASTANHA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEOS VEGETAIS (MILHO E/OU GIRASSOL E/OU ALGODÃO), MIX DE CASTANHAS, CORANTES NATURAIS, EMULSIFICANTES, AROMAS E AMIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 90G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	1.375,000	Pacote	12,60	17.325,00
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE: PRODUTO SEM LEITE SEM OVOS E SEM OUTROS DERIVADOS DE ANIMAIS. DE 1ª QUALIDADE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, LIVRES DE GORDURA TRANS E SEM RECHEIO, SERÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE E PRAZO PESO LIQUIDO A PARTIR DE 350G (ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PROPRIA EMBALAGEM). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	25.620,000	Pacote	8,94	229.042,80
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE ISENTO DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº. 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº. 259 DE 20/09/02, RDC Nº123 DE 13/05/04 – ANVISA, LEI Nº.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 400g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	42.109,000	Pacote	4,39	184.858,51

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 26 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0247
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
26	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, PASTEURIZADO, ENRIQUECIDO COM FORRO E ACIDO FÁLICO. EMBALAGEM PRIMARIA POLIELLENO TRANSPARENTE. RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSOLDAGEM ,SEM FALHAS NO FECHAMENTO E RESISTENTE AO MANUSEIO (QUE NÃO SE ABRA COM FACILIDADE) COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO. DATA DE ENBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO DE 500G ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EM EMBALAGEM. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUSTANCIAS NOCIVAS QUAISQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. PRAZO MINIMO DE VALIDADE DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA. FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	45.780,000	Pacote	6,32	289.329,60
27	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG – PÃO TIPO HOT-DOG FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINA A, C, CÁLCIO, FERRO, MAGNÉSIO E ZINCO. PACOTE C/ 10UND COM NO MÍNIMO 510G. FABRICADO UM DIA ANTES DA ENTREGA E NÃO APRESENTAR MOFO (PONTOS PRETOS, VERDES). O MIOLO DO PÃO NÃO PODE GRUDAR NOS DEDOS QUANDO COMPRIMIDO, APRESENTAR-SE AMASSADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOCAL DE FABRICAÇÃO, OS INGREDIENTES E OUTRAS INFORMAÇÕES PRECONIZADAS EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	48.000,000	Pacote	9,29	445.920,00
28	BANANA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER à LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	12.890,000	Quilograma	9,65	124.388,50

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 27 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0248
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
29	BATATA INGLESA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	15.850,000	Quilograma	8,72	138.212,00
30	BATATA DOCE – DE QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSEVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUME. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12E8 CNNPA.	15.320,000	Quilograma	8,09	123.938,80
31	CEBOLA BRANCA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA	15.850,000	Quilograma	10,33	163.730,50
32	CENOURA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	15.850,000	Quilograma	8,61	136.468,50
33	CHEIRO VERDE, 1ª QUALIDADE, COENTRO E CEBOLINHA PROPORÇÕES IGUAIS, COR VERDE ESCURO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, E ACONDICIONADOS .	15.550,000	Quilograma	34,75	540.362,50
34	ABOBORA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES. PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	15.820,000	Quilograma	8,06	127.509,20

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 28 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0249
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
35	MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO O TRANPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA	19.850,000	Quilograma	9,61	190.758,50
36	CHUCHU - TAMANHO MÉDIO, GRANDE E FRESCO IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA)	15.850,000	Quilograma	8,37	132.664,50
37	GOIABA IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	10.980,000	Quilograma	9,11	100.027,80
38	LARANJA IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA	10.550,000	Quilograma	12,43	131.136,50
39	MAÇÃ - NACIONAL DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDA, MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE. NÂO DEVE CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO	10.980,000	Quilograma	16,00	175.680,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 29 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0250
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
40	MAMÃO IN NATURA - PRIMEIRA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE IHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA (ANVISA).	13.200,000	Quilograma	10,99	145.068,00
41	MANGA: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERISTICAS INTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TIPICO DA ESPECIE, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TIPICO DA ESPECIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO NUCLEO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	15.500,000	Quilograma	12,64	195.920,00
42	MELANCIA IN NATURA - PRIMEIRA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, EM BOAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, SEM BOLORES OU PARTES QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES PARA O CONSUMO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	27.870,000	Quilograma	5,44	151.612,80
43	MELÃO JAPONÊS: DE PRIMEIRA QUALIDADE COM 80% DE MATURAÇÃO FRUTOS DE TAMANHOS UNIFORMES, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPECIE SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM MACHUCADOS	18.650,000	Quilograma	7,37	137.450,50
44	PIMENTÃO - TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTRADOS	15.850,000	Quilograma	14,66	232.361,00
45	REPOLHO - COM FOLHAS ÍNTEGRAS, ARREDONDADAS, SEM MANCHAS E COM GRAU DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO IMEDIATO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS OU QUAISQUER ELEMENTOS ESTRANHOS QUE POSSAM PREJUDICAR À SAÚDE HUMANA.	15.850,000	Quilograma	9,00	142.650,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 30 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0251
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
46	TOMATE IN NATURA - APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERA OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECIFICA E A REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA VIGENTE DA ANVISA.	15.850,000	Quilograma	11,55	183.067,50
47	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FOLHAS, INTEGRAS E FIRMES, BULBOS DE TAMANHOS MÉDIAS, UNIFORMES OU DEFEITOS. TERNOS SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA A SUPERFICIE. ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS.	15.850,000	Quilograma	11,05	175.142,50
48	ALFACE CRESPA, HORTALIÇA FRESCA, COM FOLHAS INTEGRAS E DE QUALIDADE ; LIMPA. LAVADA OU ESCOVADA . COLORAÇÃO UNIFORMES ; ISENTA DE SUJIDADES INSENTO. PARASITAS ,LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFICIE EXTERNAS . PODENDO SER DE ORIGEM HIDROPONICA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FISICA . MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.	19.550,000	Maço	7,29	142.519,50
49	POLPA DE CAJU – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	74.880,000	Pacote	16,39	1.227.283,20
50	POLPA DE GOIABA – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	74.880,000	Pacote	20,58	1.541.030,40
51	POLPA MISTA DE ACEROLA COM GOIABA – POLPA DA FRUTA CONGELADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO NO MÍNIMO 1000g DE POLPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	4.630,000	Pacote	18,50	85.655,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 31 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0252
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
52	ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA COM SUCRALOSE - ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ. CAIXA DE NO MÍNIMO 23G COM 50 SACHES. ADOÇANTE À BASE DE UM EDULCORANTE NATURAL RETIRADO DA STÉVIA ASSOCIADO COM A SUCRALOSE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40,000	Caixa	13,50	540,00
53	AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM DE MÍNIMO 150g , PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.720,000	Unidade	6,79	140.688,80
54	AVEIA EM FLOCOS FINOS - AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO E ACONDICIONADOS EM CAIXA CONTENDO MÍNIMO DE 160G DO PRODUTO. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.750,000	Caixa	8,06	167.245,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 32 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0253
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
55	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE EM PÓ 1 Kg - PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE COM MALTE, CONSTITUÍDA DE: AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, FARINHA MICRONIZADA DE SOJA, CACAU EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, AMIDO MODIFICADO, GORDURA VEGETAL DE ALGODÃO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESPESSANTE GOMAXANTANA, ÓLEO DE CHIA E AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO DE 1KG NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, COM AS AMOSTRAS COMPROVANTE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA FÁBRICA / INDÚSTRIA – CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	21.720,000	Quilograma	37,80	821.016,00
56	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.242,000	Unidade	4,00	148.968,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 33 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0254
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
57	BEBIDA TIPO IOGURTE SEM LACTOSE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO DE 170ml DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	2.810,000	Unidade	4,63	13.010,30
58	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - FÓRMULA SEM LACTOSE COM VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM LATA NO MÍNIMO 350G. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	103,000	Lata	29,66	3.054,98

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 34 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0255
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
59	CARNE BOVINA DE CHARQUE - CARNE DE CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA, SALGADA, DESSECADA E COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA (NO MÁXIMO 15%). REGISTRO DO SIF, SIE OU SIM. EMBALAGEM A VÁCUO EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM MÍNIMO 400g DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RESOLUÇÃO RDC Nº 360/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 359/03 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 259/02 - ANVISA, RESOLUÇÃO RDC Nº 123/04 – ANVISA, LEI Nº 10.674/03, INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	18.720,000	Pacote	45,96	860.371,20
60	CARNE BOVINA, MOÍDA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO CONGELADA – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNE DE PRIMEIRA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO DE BOVINO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. GORDURA MÁXIMA DE 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.° 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.° 259 DE 20/09/02, RDC N.° 123 DE 13/05/04 E IN N.° 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.° 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.990,000	Quilograma	52,03	1.976.619,70

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 35 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0256
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
61	CARNE BOVINA EM CUBOS - CONGELADA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO A VÁCUO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.990,000	Quilograma	55,26	2.099.327,40
62	FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTERIO DA AGRICULTURA. DIPOA N O . 145 DE 22/04/96 E O 1445 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N 105 DE 19/05/99.	45.576,000	Quilograma	52,40	2.388.182,40
63	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA – PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N.° 360/3 59 DE 23/12/03, RDC N.° 259 DE 20/09/02, RDC N.° 123 DE 13/05/04 E IN N.° 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N.° 10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO COM NO MÍNIMO 1000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40.550,000	Quilograma	36,51	1.480.480,50

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 36 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0257
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
64	CARNE DE SUÍNO CONGELADA - CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50g, 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO, DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A – 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO A VÁCUO. CONTENDO ATÉ 2 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.990,000	Quilograma	39,99	1.519.220,10
65	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO - DE BOA QUALIDADE, COM ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM FILME DE PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERA ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA APRESENTANDO, EM SUA EMBALAGEM, AS MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS PERTINENTES, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO CONTENDO 01Kg DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40.852,000	Quilograma	20,52	838.283,04

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 37 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0258
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
66	PEITO DE FRANGO 1Kg - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALAGEM DE 01Kg, CONGELADAS, 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. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	37.950,000	Quilograma	25,74	976.833,00
67	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU ISCA, CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS). DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A – 18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	40.850,000	Quilograma	29,57	1.207.934,50
69	OVO DE GALINHA MÉDIO – OVO DE GALINHA BRANCO IN NATURA. APRESENTADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES. APRESENTAR PRODUTO CONFORME RESOLUÇÕES - RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 (ANVISA), RESOLUÇÃO - RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA). APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	20.580,000	Bandeja	24,13	496.595,40

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 38 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0259
ASSINADO ELETRONICAMENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R$)	V. TOTAL (R$)
71	MILHO PARA PIPOCA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS MISTURAS DE ESPÉCIES. CLASSE AMARELO, GRUPO DURO, TIPO 1. EMBALAGEM: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS. INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 05 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025	12.550,000	Quilograma	5,62	70.531,00

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, temse que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R$ 28.507.661,82 (vinte e oito milhões, quinhentos e sete mil, seiscentos e sessenta e um reais e oitenta e dois centavos)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto proposto para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar no Município de Pacajus, conforme disposto no art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, visa essencialmente ampliar a competitividade (art. 11) e deve ser incentivado sempre que tecnicamente viável e vantajoso para a Administração. Esta análise é mandatória no ETP (art. 18, §2º). Inicialmente, deve-se considerar a divisão por itens, lotes ou etapas, avaliando-se sua viabilidade técnica à luz da 'Seção 4 - Solução como um Todo', bem como os critérios de eficiência e economicidade previstos no art. 5º.

A avaliação da possibilidade de parcelamento revela que o objeto da contratação permite, sob o prisma jurídico e técnico, a divisão por itens, lotes ou etapas, conforme o §2º do art. 40. Levando em conta a indicação prévia do processo administrativo para execução em lotes, constata-se que o mercado dispõe de fornecedores especializados capazes de atender a partes distintas do objeto contratual. Esta realidade pode incrementar a competitividade (art. 11), uma vez que permite requisitos de habilitação proporcionais e facilita o aproveitamento do mercado local, além de gerar possíveis ganhos logísticos conforme a pesquisa de mercado, demandas setoriais e conclusões das revisões técnicas realizadas.

No entanto, ao comparar com a execução integral, observa-se que, embora o parcelamento seja viável, a execução integral pode potencialmente oferecer benefícios destacáveis. De acordo com o art. 40, §3º, a consolidação do objeto pode garantir

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 39 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0260
ASSINADO ELETRONICAMENTE

economia de escala e uma gestão contratual mais eficiente (inciso I), preservar a funcionalidade de um sistema único e integrado (inciso II), e adequar-se a situações que requeiram padronização ou fornecedor exclusivo (inciso III). A execução integral pode assim reduzir os riscos à integridade técnica e concentrar a responsabilidade, especialmente em obras ou serviços complexos, priorizando esta alternativa em uma avaliação comparativa alinhada aos princípios do art. 5º.

Os impactos na gestão e fiscalização também precisam ser considerados detalhadamente. Uma execução consolidada tende a simplificar a administração e a responsabilidade técnica, ao passo que o parcelamento poderia melhorar o acompanhamento de entregas mais centralizadas, embora isso aumente a complexidade administrativa. Essa consideração deve levar em conta as capacidades institucionais disponíveis e os princípios de eficiência mencionados no art. 5º.

Em conclusão, a recomendação técnica final enfatiza a execução integral como a escolha mais vantajosa para a Administração. Esta decisão está em consonância com a 'Seção - Resultados Pretendidos', além de respeitar os ideais de economicidade e competitividade (arts. 5º e 11), ao passo que cumpre rigorosamente as diretrizes do art. 40. Tal abordagem assegura a viabilidade, razoabilidade e eficiência do processo licitatório, alinhando-se assim aos interesses públicos e operacionais da Secretaria de Educação do Município de Pacajus.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da contratação para o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar, destinado às escolas e centros de educação da rede municipal de Pacajus, Ceará, incluem a economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos institucionais. Fundamentado nos arts. 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021, esse processo visa atender à necessidade pública identificada, garantindo a continuidade e a qualidade no fornecimento de refeições aos alunos, conforme delineado na 'Descrição da Necessidade da Contratação'. Além disso, a aplicação do termo de referência (art. 6º, inciso XXIII) e a avaliação futura da contratação serão baseados nestes resultados.

Os principais resultados esperados são a redução de custos operacionais, a eficiência otimizada e a diminuição de retrabalho, particularmente através da racionalização de tarefas e da capacitação direcionada dos recursos humanos. A aquisição planejada deverá minimizar desperdícios e subutilização de recursos materiais e permitir a redução de custos unitários e ganhos de escala, conforme indicado pela pesquisa de mercado. Desta forma, cumprirá com o princípio da competitividade estabelecido no art. 11, resultando em benefícios mensuráveis sempre que possível.

Portanto, os resultados pretendidos não apenas justificam o dispêndio público, mas também promovem a eficiência e o melhor uso dos recursos, alinhados aos objetivos institucionais à luz do art. 11. Se a natureza exploratória da demanda impedir estimativas precisas, uma justificativa técnica devidamente fundamentada será incluída.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 40 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0261
ASSINADO ELETRONICAMENTE

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de resultados pretendidos, mitigando riscos e promovendo o interesse público, com base na descrição da necessidade da contratação. Os ajustes físicos, tecnológicos ou organizacionais necessários ao ambiente onde o objeto será executado, como a instalação de infraestrutura e adequação de espaço físico, serão fundamentais para viabilizar os benefícios esperados. A capacitação dos agentes públicos para gestão e fiscalização do contrato será essencial para assegurará os resultados previstos, segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente, alinhadas a resultados pretendidos.

11. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A contratação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar na rede municipal de ensino de Pacajus, Ceará, busca atender de forma contínua e eficiente à demanda nutricional dos alunos, garantindo a segurança alimentar ao longo do ano letivo. Diante das características do objeto da contratação, que envolvem itens de natureza repetitiva e a necessidade de entrega fracionada conforme o consumo, o Sistema de Registro de Preços (SRP) se mostra uma alternativa **adequada** e vantajosa em comparação à abordagem de contratação tradicional. A utilização do SRP permite uma maior economia de escala, possibilitando a obtenção de preços mais competitivos por meio de pré-negociações, além de reduzir esforços administrativos por centralizar e facilitar a gestão de contratos com múltiplos fornecedores. O SRP, ao acomodar a incerteza dos quantitativos demandados ao longo do período, bem como as variações sazonais na demanda por gêneros alimentícios, oferece flexibilidade e segurança jurídica (arts. 5º, 82 e 86), assegurando que o município mantenha um fornecimento contínuo sem o risco de desabastecimento.

Em contrapartida, a contratação tradicional poderia ser vantajosa em situações onde as quantidades e os prazos fossem rigidamente definidos e conhecidos antecipadamente, permitindo uma gestão focada em demandas pontuais e específicas. No entanto, dadas as características do fornecimento de alimentos, torna-se evidente que a adoção do SRP recebe um respaldo significativo frente à contratação tradicional. O SRP proporciona ainda maior competitividade e economicidade (art. 11), pois amplia a participação de fornecedores em licitações públicas abertas a preços mais atraentes. Esta abordagem harmoniza-se com os princípios de eficiência e planejamento presente na Lei nº 14.133/2021 e permite que a administração pública otimize seus recursos, alcançando melhor os resultados pretendidos com agilidade e efetividade.

DA PRORROGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E POSSIBILIDADE DE RENOVAÇÃO DOS QUANTITATIVOS

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 41 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0262
ASSINADO ELETRONICAMENTE

1. Nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Ata de Registro de Preços decorrente deste certame poderá ter sua vigência prorrogada por até 12 (doze) meses, desde que formalizada dentro do prazo de validade inicial da ata e demonstrado o interesse da Administração na continuidade da contratação dos itens registrados.

1.1. A prorrogação poderá incluir, além da extensão do prazo de vigência, a renovação dos quantitativos registrados, desde que atendidos os seguintes requisitos:

a) Comprovação da vantajosidade dos preços registrados;

b) Análise da necessidade de continuidade do fornecimento ou prestação dos serviços;

c) Bom desempenho do fornecedor ou contratado durante a vigência original;

d) Existência de disponibilidade orçamentária;

e) Atualização dos preços, se necessário, conforme critérios previstos neste edital.

1.2. A prorrogação da ARP e a eventual renovação dos quantitativos serão formalizadas por meio de Termo Aditivo, com a devida motivação da autoridade competente, respeitados os princípios da legalidade, transparência e eficiência.

1.3. A presente cláusula atende à exigência de previsão expressa constante no Enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal (CJF), aprovado no 2º Simpósio de Licitações e Contratos, bem como às orientações constantes do Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, o qual reconhece a possibilidade jurídica de renovação dos quantitativos registrados quando expressamente prevista no instrumento convocatório, conforme exigido pelo princípio do planejamento e pelo dever de transparência.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise das contratações correlatas e interdependentes é fundamental para assegurar a eficiência e a economicidade das aquisições no âmbito da Administração Pública. Ao avaliar contratos passados, presentes ou planejados que se relacionem com a aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar, busca-se garantir que não haja sobreposições desnecessárias ou lacunas que possam comprometer o atendimento às necessidades identificadas. Este processo permite a harmonização das ações administrativas, otimizando recursos e evitando desperdícios, de acordo com os princípios estipulados pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como focando na padronização e economia de escala delineadas no art. 40, inciso V, da mesma lei.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 42 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0263
ASSINADO ELETRONICAMENTE

Na investigação atual, observou-se que não há processos anteriores ou em execução diretamente relacionados à presente demanda de aquisição de gêneros alimentícios que possam influenciar ou serem influenciados pela solução aqui proposta. No entanto, o cenário aponta para a possibilidade de futuras contratações serem planejadas em conjunto, especialmente no que tange a aquisição de produtos alimentícios para outros programas municipais, aproveitando-se a padronização dos itens e as demandas de logística já existentes. Identificou-se que as especificações técnicas, quantidades e prazos estabelecidos nesta contratação estão adequados e que não se dependem de intervenções prévias, como infraestrutura adicional ou serviços concomitantes, para sua execução.

Conclui-se que, para esta contratação específica, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que exijam ajustes nos quantitativos ou requisitos técnicos estabelecidos. Esta abordagem respaldará um planejamento eficiente e econômico das aquisições municipais, mantendo a independência e a autossuficiência do processo atual.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da futura aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar de Pacajus-CE devem ser cuidadosamente avaliados ao longo de seu ciclo de vida. Conforme previsto no art. 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, e com base na 'Descrição da Necessidade da Contratação', um dos impactos potenciais mais notáveis é a geração de resíduos orgânicos e embalagens. O consumo de energia nos processos de transporte e armazenamento dos alimentos também é um aspecto crítico a ser considerado, exigindo soluções de transporte mais eficientes e o uso de sistemas de refrigeração energeticamente eficientes. Medidas mitigadoras, como a adoção de práticas de logística reversa para o reúso e reciclagem das embalagens, bem como a utilização de insumos biodegradáveis, são **essenciais** para minimizar o impacto ambiental. A certificação de eficiência energética, como o selo Procel A, deve ser priorizada para equipamentos de armazenamento, assegurando o cumprimento dos princípios de sustentabilidade.

Essas medidas mitigadoras são também fundamentais para garantir que a contratação atenda aos 'Resultados Pretendidos', priorizando a sustentabilidade e eficiência conforme disposto no art. 5º. É imprescindível que as estratégias considerem a capacidade administrativa para implementação e, onde necessário, planejem o licenciamento ambiental, sem impor barreiras indevidas à competitividade, conforme art. 11.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação para o registro de preços visando à futura e eventual aquisição

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 43 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09

PROCESSO ADMINISTRATIVO
0264
ASSINADO ELETRONICAMENTE

de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar, destinado às escolas e centros de educação da rede municipal de ensino de Pacajus, Ceará, é declarada viável e vantajosa. Os estudos técnicos, econômicos, operacionais, jurídicos e de sustentabilidade realizados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) se unificam em uma conclusão que atende estritamente às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, especificamente o art. 18, §1º, inciso XIII, que exige clara justificativa da adequação e viabilidade da contratação.

A análise de mercado ratificou a eficácia do Sistema de Registro de Preços (SRP) como a solução mais apropriada, possibilitando uma aquisição modular e otimizada conforme a demanda, minimizando riscos de estoque excessivo ou desabastecimento. Tal estratégia está em concordância com o art. 5º, que ressalta a eficiência e o interesse público, e o art. 11, que busca a maximização dos recursos públicos. A metodologia adotada promove competitividade e economicidade, reforçando uma escolha orientada pela vantajosidade.

Além disso, a estimativa precisa das quantidades necessárias, suportada por dados consistentes, junto à adequação legal do critério de apuração por lote, reforça a sustentabilidade econômica e operacional da contratação proposta. Este alinhamento encontra-se respaldado pelo art. 40, que preconiza o planejamento das contratações de modo a salvaguardar os princípios da padronização e responsabilidade fiscal.

Por fim, as conclusões aqui expostas compõem uma decisão sólida e coerente, destinada a ser incorporada plenamente ao processo de contratação, fornecendo à autoridade competente elementos suficientes para deliberação informada e segura. Em síntese, a contratação proposta não apenas se mostra viável e razoável, mas também fundamental para o atendimento eficaz e eficiente da necessidade pública identificada, garantindo a execução satisfatória das políticas de alimentação escolar no município.

Pacajus / CE, 28 de julho de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente
MÁRIO ROBERTO GOMES DOS SANTOS
PRESIDENTE

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CAMARA PARA O QRCODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 199-460-1696
PÁGINA: 44 DE 44 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PACAJUS - CNPJ: 07.384.407/0001-09