

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520240110000102

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no Município de Ocara/CE visa atender a uma necessidade fundamental de nutrição adequada dos estudantes, assegurando a disponibilidade de refeições balanceadas que concorram para o adequado desempenho escolar e o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes. Esta ação está alinhada com o compromisso da administração pública em prover educação pública de qualidade e garantir que o direito à alimentação seja respeitado, conforme preconiza a legislação e as políticas nacionais de alimentação e nutrição escolar.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao	REGINA FRANCISCA DOS SANTOS - Presidente

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A adequada seleção da proposta para fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar é pautada em requisitos que abrangem a qualidade e o desempenho dos produtos, conformidade com legislações e regulamentações aplicáveis, práticas de sustentabilidade e economicidade, em alinhamento com os objetivos da Lei 14.133/2021 e princípios de desenvolvimento nacional sustentável.

- **Requisitos Gerais:**

- Os gêneros alimentícios devem ser apropriados para o consumo escolar, com atenção especial à segurança alimentar e nutricional dos alunos.
- Os produtos devem ser adquiridos preferencialmente em seu estado natural, processamento mínimo ou com tecnologias que preservem o valor nutritivo.
- O fornecedor deverá garantir o fornecimento regular e contínuo dos produtos, conforme a demanda e cronograma estabelecidos pela Secretaria de Educação.

- **Requisitos Legais:**

- Cumprimento integral das normativas da Agência Nacional de Vigilância

Sanitária (ANVISA) e demais legislações específicas ao fornecimento de alimentos, incluindo rótulos e embalagens.

- Obediência às legislações trabalhistas e fiscais em vigência, assim como a ausência de sanções que impeçam a participação no processo licitatório.
- **Requisitos de Sustentabilidade:**
 - Adoção de práticas agrícolas sustentáveis na produção dos alimentos e comprometimento com a redução do impacto ambiental.
 - Embalagens recicláveis ou biodegradáveis, com o intuito de promover a responsabilidade ambiental e a redução de resíduos.
 - Estímulo à economia local, através da preferência de aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar e de produtores locais, de acordo com a Lei 14.133/2021.
- **Requisitos da Contratação:**
 - Conformidade com as especificações técnicas e nutricionais estipuladas pela equipe de nutricionistas da Secretaria de Educação, assegurando uma alimentação saudável e balanceada.
 - Atendimento às necessidades específicas de alunos com restrições alimentares ou dietas especiais, mediante apresentação de alternativas adequadas.
 - Apresentação de certificações que atestem a qualidade e a procedência dos gêneros alimentícios.

As condições e os critérios acima são fundamentais para atender diretamente à necessidade do objeto da contratação, garantindo a promoção de uma merenda escolar que contribua para o desenvolvimento saudável dos alunos do município de Ocara/CE. Ao evitar o estabelecimento de especificações excessivamente detalhadas ou desnecessárias, assegura-se que o processo licitatório se mantenha competitivo e inclusivo, em conformidade com os princípios da Lei de Licitações vigente, sem restringir a participação de possíveis fornecedores que atendam a todos os requisitos essenciais especificados.

4. Levantamento de mercado

Para atendimento das necessidades da Secretaria de Educação do Município de Ocara/CE quanto à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, consideramos as seguintes soluções de contratação entre fornecedores e órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor: onde a administração pública contrata diretamente com o produtor ou fornecedor para a entrega dos gêneros alimentícios, garantindo proximidade com o produtor e possibilidade de negociação de preços e condições;
- Contratação através de terceirização: envolve a seleção de uma empresa especializada que fornecerá e, muitas vezes, gerenciará o fornecimento dos alimentos, incluindo possíveis serviços de logística e distribuição;
- Formas alternativas de contratação, tais como:
 - Compra compartilhada em consórcios públicos, valorizando economia de

- escala e redução de custos;
- Aproveitamento de atas de registro de preço de outros órgãos, se amparado por estudo de viabilidade econômica e legal;
 - Utilização de contratos de fornecimento com cláusulas de ajuste quantitativo, visando maior flexibilidade conforme a demanda real;
 - Parcerias público-privadas voltadas para o projeto de fornecimento de alimentação escolar, com a possibilidade de incluir serviços agregados como nutricionistas e educadores alimentares;
 - Contratação dentro de programas de alimentação escolar do Governo Federal que possam ofertar condições vantajosas e alinhadas às políticas de nutrição.

Diante das opções disponíveis, a solução mais adequada para atendimento das necessidades dessa contratação seria a contratação direta com os fornecedores locais, considerando os seguintes fatores:

- Possibilidade de negociação direta para obtenção de preços mais vantajosos e ajustáveis à realidade orçamentária municipal;
- Agilidade no processo de aquisição e na logística de entrega, assegurando alimentos sempre frescos para os estudantes;
- Favorecimento da economia local ao incentivar a agricultura familiar e pequenos produtores da região;
- Maior facilidade na gestão do contrato e na fiscalização da qualidade e da periodicidade das entregas;
- Flexibilidade operacional para atender eventuais mudanças de cardápio ou adequações às necessidades nutricionais e dietéticas específicas dos alunos;
- Facilidade no controle e ajuste de quantidades em função do calendário escolar e da frequência de alunos.

5. Descrição da solução como um todo

Fundamentada nas disposições da Lei 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos, a solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é considerada a mais adequada existente no mercado, atendendo às exigências legais, técnicas e nutricionais estabelecidas pelo Município de Ocara/CE. A legislação em vigor, comumente conhecida como a nova Lei de Licitações, estabelece princípios e diretrizes voltados para a eficiência e eficácia das contratações públicas, incluindo a obtenção de propostas mais vantajosas e o tratamento isonômico de licitantes.

A Lei 14.133/2021, em seu Art. 23, prescreve que o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, e a escolha por esta solução de aquisição em lotes está em consonância com essa determinação. Ademais, o Art. 40 da referida lei salienta a importância de se considerar as condições de aquisição e pagamento, bem como a guarda e armazenamento dos produtos adquiridos, fatores esses que foram criteriosamente analisados durante a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

O objeto deste ETP consiste na oferta de uma variedade de gêneros alimentícios,

contemplando alimentos in natura e processados que atendem aos requisitos nutricionais das diferentes faixas etárias dos estudantes, assim como as necessidades específicas como dietas restritivas e levando em conta alergias e intolerâncias alimentares. A solução propõe o fornecimento de alimentos que permitem a composição de cardápios balanceados e diversificados, em alinhamento com as diretrizes da alimentação escolar, e a valorização dos produtos locais, em conformidade com o inciso I do Art. 26 da Lei, que incentiva bens produzidos conforme as normas técnicas brasileiras.

Além disso, ao longo do planejamento desta solução, considerou-se o impacto ambiental, incluindo-se providências para a minimização de resíduos e promoção da sustentabilidade, tal qual o Art. 12 da Lei nº 14.133/2021 exige. Assim, é possível concluir que a solução ora apresentada não somente é a mais adequada disponível no mercado como também está alinhada com as melhores práticas e requisitos legais presentes na nova Lei de Licitações, planejada para gerar resultados eficientes e sustentáveis para a alimentação escolar no Município de Ocara/CE.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

Para a compra dos referidos materiais foi utilizado as séries históricas de aquisições de exercícios anteriores como parâmetro para calcular o quantitativo a ser necessário nessa aquisição.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	4.600,000	Quilograma
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. 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 da espécie 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 1000g do produto.			
2	ARROZ BRANCO	5.600,000	Quilograma
Especificação: ARROZ BRANCO Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto.			
3	ARROZ PARBOILIZADO	5.600,000	Quilograma
Especificação: Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto.			
4	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	2.830,000	Pacote
Especificação: Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
5	FARINHA DE MILHO FLOCADA	19.260,000	Pacote

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). 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 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.			
6	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	1.930,000	Quilograma
Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.			
7	FEIJÃO TIPO CORDA -	3.090,000	Quilograma
Especificação: O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto.			
8	MACARRÃO ESPAGUETE	11.960,000	Pacote
Especificação: Macarrão tipo espagete sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isenta 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. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
9	MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN	780,000	Pacote
Especificação: Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais: cúrcuma e urucum, emulsificantes E471. Não contem glúten. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Embalagem: embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo 500g do produto, data de validade, composição e outras informações. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.			
10	MACARRÃO PARAFUSO	402,000	Pacote
Especificação: Massa alimentícia de sêmola sem ovos tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000 G do produto. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa.			
11	MACARRÃO DE ARROZ	244,000	Pacote
Especificação: À base de farinha de arroz, sem glúten, sem ovos, livre de sujidades, insetos e umidade que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 500 gramas, inviolados, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
12	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	1.948,000	Pacote
Especificação: Proteína de soja pré-cozida e texturizada, sabor carne vermelha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005). Embalagem primária plástica de 400G, acondicionados em fardos. Livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.			
13	ALHO PICADO SEM SAL	1.103,000	Quilograma
Especificação: Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). 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: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.			
14	COLORÍFICO	7.700,000	Pacote

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Ingredientes: urucum, fubá de milho e óleo vegetal 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. Deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.			
15	EXTRATO DE TOMATE	1.968,000	Unidade
Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300g do produto.			
16	MARGARINA VEGETAL	1.420,000	Unidade
Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, com ingredientes: açúcar, maltodextrina, enriquecido com cálcio, ferro, aromatizante, corantes e acidulantes próprios, sem glúten, com informações nutricionais determinadas pela ANVISA no rótulo. Embalagem de 500g. Validade máxima de 05 (cinco) meses da data de entrega do produto.			
17	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1.390,000	Garrafa
Especificação: 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 o 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.			
18	SAL REFINADO IODADO	1.490,000	Quilograma
Especificação: 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 de 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.			
19	TEMPERO DESIDRATADO	250,000	Pacote
Especificação: Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
20	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO	7.760,000	Unidade
Especificação: Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre. Ingredientes básicos: sardinha, líquido de reconstituição (próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem contendo 125g com sistema abre-fácil. Apresentar data de fabricação, validade e carimbo do Ministério da Agricultura e SIF. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 180 dias da data de entrega do produto.			
21	VINAGRE DE ALCOOL	932,000	Garrafa
Especificação: Ingrediente: Ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas, padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição do comércio geral, com acidez de 4%, sem corantes, essenciais ou adição de açúcares, embalagem da entrega: embalagem primária: garrafa plástica de 500ml, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente, contendo etiqueta com ingredientes, data de fabricação, validade mínima de 6 meses, n° de lote, peso líquido. Embalagem secundária: caixas de papelão.			
22	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	2.645,000	Quilograma
Especificação: Enriquecido com 10 vitaminas mais ferro e zinco. Deve ter boa solubilidade, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem constando identificação do produto, a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Ser do tipo poliéster, metalizado, atóxico e resistente, contendo no mínimo 1 Kg do produto. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.			
23	AMIDO DE MILHO	970,000	Unidade
Especificação: Puro, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e ser isento de sujidades. Não conter glúten. Embalagem em caixa com 500 gramas, inteira, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
24	AVEIA EM FLOCOS FINOS	8.885,000	Unidade
Especificação: Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
25	LEITE DE SOJA	968,000	Lata
Especificação: Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.			
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL	5.350,000	Quilograma
Especificação: Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.			
27	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	226,000	Pacote
Especificação: Contendo leite em pó integral sem lactose, enzima lactase. Embalagem unitária com peso de no mínimo 400g, contendo selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
28	LEITE UHT INTEGRAL	5.350,000	Litro
Especificação: Leite integral. Aspecto: líquido. Cor Branca. Odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, RDC nº 266 de 22/09/05, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: tetra pack contendo 1000ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades.			
29	BISCOITO CREAM CRACKER	19.459,000	Pacote
Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.			
30	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	3.031,000	Pacote
Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.			
31	BISCOITO DOCE TIPO "TARECO"	2.100,000	Pacote
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo "tareco". Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, essência de baunilha, água, sal refinado, leite, ovos, limão, corante amarelo, gordura vegetal e fermento químico. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 250g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.			
32	BISCOITO TIPO MARIA	17.458,000	Pacote
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 300 a 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.			
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	20.335,000	Pacote

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.			
34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	20.335,000	Pacote
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.			
35	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN	4.700,000	Pacote
Especificação:			
36	PÃO DE FORMA INTEGRAL	480,000	Pacote
Especificação: Fatiado, de boa qualidade, com casca de cor dourada brilhante e homogênea. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Serão rejeitados pães amassados, achatados e de características organolépticas anormais. Embalado em pacotes com 500g contendo lote data de fabricação e prazo de validade.			
37	PÃO MASSA FINA VITAMINADO	7.225,000	Pacote
Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
38	ABACAXI	1.390,000	Unidade
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.			
39	BANANA PRATA	1.390,000	Quilograma
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio			
40	BATATA DOCE	1.430,000	Quilograma
Especificação: Branca ou roxa embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.			
41	BATATA INGLESA	1.430,000	Quilograma
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.			
42	BETERRABA	1.040,000	Quilograma
Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.			
43	CEBOLA	1.670,000	Quilograma
Especificação: Pêra embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.			
44	CENOURA	1.525,000	Quilograma
Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.			
45	CHEIRO VERDE	439,000	Par
Especificação: Livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.			
46	CHUCHU	980,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.			
47	LARANJA PÊRA	1.390,000	Quilograma
Especificação: Tamanho grande (superior a 100g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada, nem machucada. Acondicionadas em sacos de 20 quilos			
48	MAÇA NACIONAL	1.370,000	Quilograma
Especificação: Tamanho grande (superior a 60g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde nem passada, nem machucada. O produto deve estar intacto e em caixas de 18 quilos			
49	MAMÃO FORMOSA	1.390,000	Quilograma
Especificação: Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2Kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.			
50	MANGA	1.390,000	Quilograma
Especificação: De 1ª qualidade: tipo Coité ou Jasmim de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.			
51	MELANCIA	1.390,000	Quilograma
Especificação: Tamanho grande sem perfurações, com peso médio de 2 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades com identificação do peso			
52	MELÃO JAPONÉS	1.370,000	Quilograma
Especificação: Íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 1 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.			
53	REPOLHO VERDE	1.340,000	Quilograma
Especificação: Repolho in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescer e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g			
54	TOMATE	975,000	Quilograma
Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.			
55	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA	1.813,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina obtida do coxão mole bovino cortada em cubo, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, Lei nº 10.674).			
56	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA -	13.225,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).			
57	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	13.225,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).			
58	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL)	4.400,000	Quilograma
Especificação: Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.			
59	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	4.360,000	Quilograma
Especificação: Cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, Portaria nº 210 de 10/11/98, MAPA, Lei nº 10.674). Embalagem primária: em bandeja isopor com 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.			
60	LINGUIÇA DE FRANGO	1.400,000	Quilograma
Especificação: Carne de frango, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.			
61	OVOS DE GALINHA	546,000	Bandeja
Especificação: Branco, médio, peso igual ou superior a 45 gramas (g). Embalagem primária (bandeja) com 30 unidades (UND). Inteiros, sem rachaduras, livre impureza e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.			
62	PEITO DE FRANGO CONGELADO	7.737,000	Quilograma
Especificação: Corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, Lei nº 10.674). Embalagem primária: em bandeja isopor com 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.			
63	POLPA DE ACEROLA 1KG	2.379,000	Quilograma
Especificação: Polpa de fruta, sabor acerola. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.			
64	POLPA DE CAJÁ 1KG	2.379,000	Quilograma
Especificação: Polpa de fruta, sabor cajá. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.			
65	POLPA DE CAJÚ 1KG	2.379,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Polpa de fruta, sabor cajú. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e n°. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.			
66	POLPA DE GOIABA 1KG -	2.379,000	Quilograma
Especificação: Polpa de fruta, sabor goiaba. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e n°. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.			
67	CHOCOLATE EM PÓ	500,000	Quilograma
Especificação: Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.			
68	CACAU EM PÓ	1.360,000	Unidade
Especificação: Pó obtido do cacau, sem adição de açúcar ou quaisquer outros ingredientes. Embalado em saco aluminizado com lacre do sistema abre e fecha fácil contendo no mínimo 200 gramas do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente.			
69	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR	14.167,000	Pacote
Especificação: Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha 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 120g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	4.600,000	Quilograma	5,81	26.726,00
Especificação: AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n°. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. 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 1000g do produto.					
2	ARROZ BRANCO	5.600,000	Quilograma	7,11	39.816,00
Especificação: ARROZ BRANCO Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. 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. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - 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 1000g do produto.					
3	ARROZ PARBOILIZADO	5.600,000	Quilograma	7,47	41.832,00
Especificação: Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. 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. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - 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 1000g do produto.					
4	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	2.830,000	Pacote	11,16	31.582,80

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
5	FARINHA DE MILHO FLOCADA	19.260,000	Pacote	3,93	75.691,80
Especificação: Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). 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 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
6	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	1.930,000	Quilograma	8,09	15.613,70
Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.					
7	FEIJÃO TIPO CORDA -	3.090,000	Quilograma	14,41	44.526,90
Especificação: O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. 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 1000g do produto.					
8	MACARRÃO ESPAGUETE	11.960,000	Pacote	6,47	77.381,20
Especificação: Macarrão tipo espagete sem colesterol, sem ovos. Constituído de: sêmola de trigo e farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico. Livre de umidade isenta 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. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo. O produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.					
9	MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN	780,000	Pacote	8,30	6.474,00
Especificação: Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais: cúrcuma e urucum, emulsificantes E471. Não contem glúten. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Embalagem: embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo 500g do produto, data de validade, composição e outras informações. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.					
10	MACARRÃO PARAFUSO	402,000	Pacote	7,22	2.902,44
Especificação: Massa alimentícia de sêmola sem ovos tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000 G do produto. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa.					
11	MACARRÃO DE ARROZ	244,000	Pacote	8,01	1.954,44
Especificação: À base de farinha de arroz, sem glúten, sem ovos, livre de sujidades, insetos e umidade que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Embalagem primária em pacotes de 500 gramas, inviolados, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.					
12	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	1.948,000	Pacote	8,43	16.421,64
Especificação: Proteína de soja pré-cozida e texturizada, sabor carne vermelha. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 268, de 22 de setembro de 2005). Embalagem primária plástica de 400G, acondicionados em fardos. Livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.					
13	ALHO PICADO SEM SAL	1.103,000	Quilograma	24,07	26.549,21
Especificação: Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). 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: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.					

PREFEITURA MUNICIPAL DE OCARA

AV: Cel. João Felipe, 234, Centro, Ocara/CE

CNPJ: 12.459.616/0001-04

Fone: (85) 3322 1088 - Email: setorlicitacaoocara@gmail.com

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
14	COLORÍFICO	7.700,000	Pacote	1,80	13.860,00
Especificação: Ingredientes: urucum, fubá de milho e óleo vegetal 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. Deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.					
15	EXTRATO DE TOMATE	1.968,000	Unidade	4,57	8.993,76
Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300g do produto.					
16	MARGARINA VEGETAL	1.420,000	Unidade	12,32	17.494,40
Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, com ingredientes: açúcar, maltodextrina, enriquecido com cálcio, ferro, aromatizante, corantes e acidulantes próprios, sem glúten, com informações nutricionais determinadas pela ANVISA no rótulo. Embalagem de 500g. Validade máxima de 05 (cinco) meses da data de entrega do produto.					
17	ÓLEO DE SOJA REFINADO	1.390,000	Garrafa	13,89	19.307,10
Especificação: 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 to 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.					
18	SAL REFINADO IODADO	1.490,000	Quilograma	2,11	3.143,90
Especificação: 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 de 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.					
19	TEMPERO DESIDRATADO	250,000	Pacote	13,69	3.422,50
Especificação: Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
20	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO	7.760,000	Unidade	7,92	61.459,20
Especificação: Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre. Ingredientes básicos: sardinha, líquido de reconstituição (próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem contendo 125g com sistema abre-fácil. Apresentar data de fabricação, validade e carimbo do Ministério da Agricultura e SIF. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 180 dias da data de entrega do produto.					
21	VINAGRE DE ALCOOL	932,000	Garrafa	2,74	2.553,68
Especificação: Ingrediente: Ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas, padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição do comércio geral, com acidez de 4%, sem corantes, essenciais ou adição de açúcares, embalagem da entrega: embalagem primária: garrafa plástica de 500ml, rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro no órgão competente, contendo etiqueta com ingredientes, data de fabricação, validade mínima de 6 meses, n° de lote, peso líquido. Embalagem secundária: caixas de papelão.					
22	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	2.645,000	Quilograma	23,79	62.924,55
Especificação: Enriquecido com 10 vitaminas mais ferro e zinco. Deve ter boa solubilidade, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem constando identificação do produto, a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Ser do tipo poliéster, metalizado, atóxico e resistente, contendo no mínimo 1 Kg do produto. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.					
23	AMIDO DE MILHO	970,000	Unidade	13,51	13.104,70

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Puro, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e ser isento de sujidades. Não conter glúten. Embalagem em caixa com 500 gramas, integra, contendo identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.					
24	AVEIA EM FLOCOS FINOS	8.885,000	Unidade	6,99	62.106,15
Especificação: Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
25	LEITE DE SOJA	968,000	Lata	48,61	47.054,48
Especificação: Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.					
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL	5.350,000	Quilograma	61,98	331.593,00
Especificação: Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
27	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	226,000	Pacote	30,80	6.960,80
Especificação: Contendo leite em pó integral sem lactose, enzima lactase. Embalagem unitária com peso de no mínimo 400g, contendo selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.					
28	LEITE UHT INTEGRAL	5.350,000	Litro	10,75	57.512,50
Especificação: Leite integral. Aspecto: líquido. Cor Branca. Odor e sabor característicos, sem sabores e nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, RDC nº 266 de 22/09/05, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: tetra pack contendo 1000ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades.					
29	BISCOITO CREAM CRACKER	19.459,000	Pacote	9,31	181.163,29
Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.					
30	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	3.031,000	Pacote	10,06	30.491,86
Especificação: Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.					
31	BISCOITO DOCE TIPO "TARECO"	2.100,000	Pacote	10,99	23.079,00
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo "tareco". Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, essência de baunilha, água, sal refinado, leite, ovos, limão, corante amarelo, gordura vegetal e fermento químico. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 250g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
32	BISCOITO TIPO MARIA	17.458,000	Pacote	11,15	194.656,70
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo Maria. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 300 a 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	20.335,000	Pacote	9,77	198.672,95
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	20.335,000	Pacote	9,36	190.335,60
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
35	BISCOITO TIPO SEQUILHOS SEM GLÚTEN	4.700,000	Pacote	20,54	96.538,00
Especificação:					
36	PÃO DE FORMA INTEGRAL	480,000	Pacote	11,18	5.366,40
Especificação: Fatiado, de boa qualidade, com casca de cor dourada brilhante e homogênea. Deve conter farinha de trigo integral na sua composição. Serão rejeitados pães amassados, achatados e de características organolépticas anormais. Embalado em pacotes com 500g contendo lote data de fabricação e prazo de validade.					
37	PÃO MASSA FINA VITAMINADO	7.225,000	Pacote	7,16	51.731,00
Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
38	ABACAXI	1.390,000	Unidade	10,80	15.012,00
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.					
39	BANANA PRATA	1.390,000	Quilograma	5,97	8.298,30
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio					
40	BATATA DOCE	1.430,000	Quilograma	5,81	8.308,30
Especificação: Branca ou roxa embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.					
41	BATATA INGLESA	1.430,000	Quilograma	11,53	16.487,90
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.					
42	BETERRABA	1.040,000	Quilograma	9,90	10.296,00
Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.					
43	CEBOLA	1.670,000	Quilograma	10,60	17.702,00
Especificação: Pêra embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.					
44	CENOURA	1.525,000	Quilograma	10,92	16.653,00
Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.					
45	CHEIRO VERDE	439,000	Par	2,02	886,78

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Cultivada dentro dos princípios da agricultura agroecológica.					
46	CHUCHU	980,000	Quilograma	7,92	7.761,60
Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.					
47	LARANJA PÊRA	1.390,000	Quilograma	7,53	10.466,70
Especificação: Tamanho grande (superior a 100g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada, nem machucada. Acondicionadas em sacos de 20 quilos					
48	MAÇA NACIONAL	1.370,000	Quilograma	15,73	21.550,10
Especificação: Tamanho grande (superior a 60g), de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar verde nem passada, nem machucada. O produto deve estar intacto e em caixas de 18 quilos					
49	MAMÃO FORMOSA	1.390,000	Quilograma	5,79	8.048,10
Especificação: Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2Kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.					
50	MANGA	1.390,000	Quilograma	8,04	11.175,60
Especificação: De 1ª qualidade: tipo Coité ou Jasmim de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e qualidade, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, estar livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem: deverá ser entregue em caixas vazadas transportadoras exclusiva de alimentos, devidamente higienizadas.					
51	MELANCIA	1.390,000	Quilograma	5,31	7.380,90
Especificação: Tamanho grande sem perfurações, com peso médio de 2 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades com identificação do peso					
52	MELÃO JAPONÊS	1.370,000	Quilograma	5,40	7.398,00
Especificação: Integro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 1 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.					
53	REPOLHO VERDE	1.340,000	Quilograma	8,89	11.912,60
Especificação: Repolho in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, folhas verdes claras, limpas, frescas, bem desenvolvidas e intactas. Sem traços de descoloração turgescentes e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 500g					
54	TOMATE	975,000	Quilograma	7,48	7.293,00
Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.					
55	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA	1.813,000	Quilograma	46,58	84.449,54
Especificação: Carne bovina obtida do coxão mole bovino cortada em cubo, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, Lei nº 10.674).					
56	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA -	13.225,000	Quilograma	47,85	632.816,25

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).					
57	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	13.225,000	Quilograma	39,70	525.032,50
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).					
58	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL)	4.400,000	Quilograma	39,52	173.888,00
Especificação: Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.					
59	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	4.360,000	Quilograma	16,56	72.201,60
Especificação: Cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, Portaria nº 210 de 10/11/98, MAPA, Lei nº 10.674). Embalagem primária: em bandeja isopor com 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.					
60	LINGUIÇA DE FRANGO	1.400,000	Quilograma	17,70	24.780,00
Especificação: Carne de frango, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, ima ou sim), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.					
61	OVOS DE GALINHA	546,000	Bandeja	32,94	17.985,24
Especificação: Branco, médio, peso igual ou superior a 45 gramas (g). Embalagem primária (bandeja) com 30 unidades (UND). Inteíros, sem rachaduras, livre impureza e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.					
62	PEITO DE FRANGO CONGELADO	7.737,000	Quilograma	28,45	220.117,65
Especificação: Corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04, Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, Lei nº 10.674). Embalagem primária: em bandeja isopor com 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.					
63	POLPA DE ACEROLA 1KG	2.379,000	Quilograma	10,73	25.526,67
Especificação: Polpa de fruta, sabor acerola. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
64	POLPA DE CAJÁ 1KG	2.379,000	Quilograma	11,01	26.192,79
Especificação: Polpa de fruta,sabor cajá. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
65	POLPA DE CAJÚ 1KG	2.379,000	Quilograma	11,78	28.024,62
Especificação: Polpa de fruta, sabor cajú. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
66	POLPA DE GOIABA 1KG -	2.379,000	Quilograma	11,38	27.073,02
Especificação: Polpa de fruta, sabor goiaba. Congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº. Do Registro no MAPA, unidade 1.0 quilograma. Acondicionado em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.					
67	CHOCOLATE EM PÓ	500,000	Quilograma	33,13	16.565,00
Especificação: Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.					
68	CACAU EM PÓ	1.360,000	Unidade	32,28	43.900,80
Especificação: Pó obtido do cacau, sem adição de açúcar ou quaisquer outros ingredientes. Embalado em saco aluminizado com lacre do sistema abre e fecha fácil contendo no mínimo 200 gramas do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente.					
69	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR	14.167,000	Pacote	19,43	275.264,81
Especificação: Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha 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 120g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 4.471.447,02 (quatro milhões, quatrocentos e setenta e um mil, quatrocentos e quarenta e sete reais e dois centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Após análise detalhada das condições de mercado e considerando as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021, a administração posiciona-se favoravelmente quanto ao parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar pelos seguintes motivos:

- Atendimento ao princípio da competitividade e busca da proposta mais vantajosa para a Administração, conforme estabelece o art. 5º da Lei 14.133, que pode ser otimizado através do parcelamento em lotes, ampliando a participação de fornecedores de diferentes portes;
- Conformidade com o art. 23 da Lei 14.133, que orienta o valor estimado da contratação a ser compatível com os valores praticados pelo mercado, beneficiando-se da potencial economia de escala, especialmente relevante quando o parcelamento contribui para a redução do preço final;
- Observância ao art. 40, incisos II e V, que recomendam o parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com a finalidade de atender aos princípios da padronização e responsabilidade fiscal;
- Alinhamento com o inciso III do § 2º do art. 40, que propõe o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, incentivando o desenvolvimento regional e

valorizando os fornecedores locais;

- Possibilitação, nos termos do inciso III do art. 40, de evitar riscos associados à concentração do fornecimento em um único prestador, diluindo assim os riscos contratuais e garantindo maior segurança alimentar aos estudantes do município de Ocara/CE;
- Respeito ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, como preconizado pelo art. 5º da Lei 14.133, viabilizando a participação de pequenas e médias empresas locais, fortalecendo a economia local e promovendo a geração de empregos.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município de Ocara/CE está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da entidade para o determinado exercício financeiro. Este alinhamento confirma o compromisso da administração pública com o planejamento estratégico e orçamentário, bem como com a gestão eficiente dos recursos disponíveis para atendimento das políticas educacionais e nutricionais.

A inclusão deste processo no Plano de Contratações Anual reflete a devida antecipação e preparação para a contratação, alinhadas às previsões orçamentárias e ao cronograma de execução educacional. Deste modo, confirma-se também o atendimento ao Art. 7º da Lei 14.133, que preconiza a gestão por competências e exige que os planejamentos das contratações estejam articulados com as leis que regem a matéria orçamentária.

Este alinhamento estratégico garante que os recursos financeiros destinados para a aquisição dos gêneros alimentícios estejam de acordo com o que foi estabelecido no orçamento, otimizando o uso do capital público e garantindo o atendimento adequado ao interesse social, conforme prescreve o inciso I do Art. 12 da referida lei, que versa sobre a elaboração do plano de contratações anual.

Por fim, destaca-se que a ação de contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar encontra respaldo nos princípios da eficiência e eficácia, além de correlacionar-se diretamente com o objetivo de garantir a adequada nutrição dos alunos, promovendo o desenvolvimento pleno das potencialidades destes cidadãos em formação e a consequente melhoria nos índices de aprendizado e qualidade da educação pública municipal, em observação à governança das contratações estabelecida pelo Art. 11 da Lei 14.133.

10. Resultados pretendidos

Os resultados pretendidos com a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar são detalhados a seguir:

- Garantir a oferta de uma alimentação escolar saudável, segura e adequada nutricionalmente a todas as crianças e adolescentes matriculados nas instituições de ensino da rede pública de Ocara/CE, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes.
- Assegurar que os gêneros alimentícios atendam aos perfis nutricionais e às restrições alimentares específicas dos alunos, incluindo aqueles com intolerância à lactose, alergia ao glúten, diabetes e outras condições que demandem atenção especial.
- Promover a educação nutricional e alimentar, incentivando hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes e a comunidade escolar.
- Facilitar o acesso à alimentação durante o período letivo e reduzir os índices de evasão escolar, contribuindo indiretamente para o combate à fome e à pobreza entre a população escolar.
- Fomentar o desenvolvimento da agricultura familiar local, mediante a aquisição de produtos locais e sazonais, apoiando a economia do município e a sustentabilidade ambiental.
- Respeitar a diversidade cultural e os hábitos alimentares dos alunos, com cardápios que considerem as práticas alimentares e religiosas da comunidade escolar.
- Alinhar as práticas de aquisição e distribuição de alimentos com as diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e com a legislação vigente, cumprindo os princípios da Lei 14.133/2021, para realizar uma contratação eficiente e transparente.

11. Providências a serem adotadas

Com vistas à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para a Secretaria de Educação do Município de Ocara/CE, são necessárias as seguintes providências detalhadas:

- Elaboração de um termo de referência detalhado, que descreva especificações técnicas dos gêneros alimentícios, baseado nas diretrizes de nutrição escolar e na legislação vigente.
- Planejamento e estabelecimento de cronogramas para os processos de licitação e de entrega dos produtos, garantindo a continuidade do fornecimento para o programa de merenda escolar e a adequada distribuição no período letivo.
- Visita técnica às instalações das escolas que receberão os gêneros alimentícios para verificar a adequação e a necessidade de eventuais adaptações ou melhorias para armazenamento e preparo adequados dos alimentos.
- Realização de capacitação para os membros da equipe de nutrição, responsáveis pela elaboração dos cardápios e pelo controle de qualidade dos alimentos.
- Definição e implementação de métodos de controle de qualidade que assegurem que os alimentos fornecidos estejam dentro dos padrões exigidos de segurança alimentar.
- Estabelecimento de procedimentos para acompanhamento e fiscalização das entregas, verificando a conformidade com o contratado quanto à qualidade, quantidade e prazos estabelecidos.

- Adequar procedimentos de gestão de contratos, incluindo a designação de fiscais de contrato treinados e capazes de assegurar a execução das cláusulas contratuais.
- Implementação de um sistema de gestão informatizado para monitoramento do contrato, permitindo rastrear pedidos, entregas, pagamentos e a satisfação dos usuários com os produtos recebidos.
- Preparar a documentação necessária para eventuais ajustes contratuais por meio de termos aditivos, caso haja mudanças significativas no número de alunos atendidos ou nos perfis nutricionais que demandem adequações nos tipos e quantidades de gêneros alimentícios fornecidos.
- Desenvolver mecanismos de comunicação eficiente com a comunidade escolar, incluindo pais, alunos e professores, para receber feedback, considerações e sugestões sobre a merenda escolar fornecida.
- Manutenção e atualização periódica de um cadastro de fornecedores que atendam às especificações e exigências técnicas necessárias para a participação no processo licitatório.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A decisão pela não adoção do sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para atender às necessidades da Secretaria de Educação do Município de Ocara/CE é fundamentada nas características específicas da contratação em questão e nos preceitos da Lei 14.133 de abril de 2021, também conhecida como a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

- A natureza perecível dos gêneros alimentícios e a necessidade de entrega frequente e em pequenos lotes torna o sistema de registro de preços menos vantajoso, visto que o preço e a demanda para esses itens podem variar consideravelmente em um curto espaço de tempo, o que conflita com a estabilidade necessária para a realização efetiva de um registro de preços.
- Conforme o artigo 23, § 5º da Lei 14.133, o sistema de registro de preços deve ser precedido de ampla pesquisa de mercado e atualização periódica dos preços registrados. Tais requisitos podem não ser totalmente atendíveis dada a volatilidade dos preços dos alimentos e a necessidade de garantir o abastecimento constante e imediato para as escolas.
- O artigo 83 da Lei 14.133 destaca que a existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, permitindo a realização de licitações específicas quando mais vantajosas. Dada a especificidade dos itens a serem fornecidos e a dificuldade em se estabelecer um preço fixo a longo prazo para gêneros alimentícios, a flexibilidade de realizar licitações conforme a necessidade apresenta-se como uma alternativa mais adequada.
- O artigo 85 ressalta que para a contratação pelo sistema de registro de preços é necessário que haja uma necessidade permanente ou frequente de obras ou serviços. No caso da merenda escolar, embora haja a necessidade frequente de fornecimento, a variação sazonal e as necessidades dietéticas específicas de cada período letivo justificam a escolha por licitações pontuais que atendam a demandas específicas de maneira mais eficiente.

- A adesão ao sistema de registro de preços poderia acarretar entraves na gestão de contratos, tendo em vista o artigo 84, que determina o prazo de vigência da ata de registro de preços de um ano com possibilidade de prorrogação. A merenda escolar requer agilidade nas aquisições em função das constantes alterações no número de alunos e nas preferências alimentares.

Diante do exposto, conclui-se que a não adoção do sistema de registro de preços está alinhada com os princípios de eficiência, economicidade e interesse público, buscando assegurar a adequação entre o ciclo de vida dos alimentos e a eficiência administrativa, de forma a garantir o fornecimento de gêneros alimentícios que atendam às necessidades nutricionais dos alunos de maneira tempestiva e ajustada à realidade local.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Em conformidade com os princípios e disposições da Lei 14.133 de abril de 2021, que regulamenta as licitações e contratos da Administração Pública, esta seção fundamenta a vedação da participação de empresas na forma de consórcio no processo licitatório em questão, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do Município de Ocara/CE.

Considerando as especificidades do objeto licitado, bem como os seguintes aspectos da Lei 14.133:

- O Art. 15 da Lei 14.133 permite a participação de licitantes na forma de consórcio, contudo essa participação deve ser avaliada diante das especificidades de cada contratação. No presente caso, a natureza do objeto e a capacidade operacional requerida não justificam a formação de consórcios.
- De acordo com o Art. 15, § 1º, a formação de consórcios deve ser justificada pela necessidade de viabilidade técnica ou econômica, o que não se observa neste processo, uma vez que o fornecimento dos gêneros alimentícios não demanda alta complexidade técnica que exceda a capacidade individual de empresas do ramo.
- Além disso, sob a égide do Art. 23, a Administração busca assegurar que o valor estimado da contratação seja compatível com os valores de mercado, e a presença de consórcios poderia distorcer a competição ao permitir que empresas com capacidade individual insuficiente para a execução do contrato se associem, o que poderia levar a uma situação de oferta e demanda desequilibrada.
- Conforme Art. 49, que promove a competitividade no processo licitatório, a exclusividade na capacidade de fornecimento por um único consórcio poderia contrariar tal objetivo, levando a uma concentração de mercado prejudicial à obtenção das melhores condições para a Administração.

Portanto, com base nos princípios de economicidade, eficiência e competitividade, bem como na busca pelo equilíbrio da relação entre custos e benefícios para a Administração Pública, concluímos pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste processo licitatório, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa e a justa competição, conforme direciona o Art. 11, incisos I e II, da Lei 14.133.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Em conformidade com a Lei 14.133/2021, o presente Estudo Técnico Preliminar contempla a análise dos possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e as medidas mitigadoras adequadas:

- Avaliação da seleção dos fornecedores quanto às práticas de cultivo e produção sustentáveis, com preferência por alimentos orgânicos e de agricultura familiar local, visando a diminuição dos impactos ligados ao uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes químicos, conforme Art. 5º, inciso do desenvolvimento nacional sustentável.
- Implementação de estratégias de logística reversa para embalagens e resíduos gerados, em sintonia com o Art. 5º, inciso I, buscando soluções que favoreçam a reciclagem e a correta destinação de resíduos, além de contribuir para a educação ambiental na comunidade escolar.
- Identificação dos impactos relacionados ao transporte dos alimentos, com o objetivo de minimizar a emissão de gases de efeito estufa, por meio do planejamento de rotas e escolha de fornecedores locais, alinhados ao princípio da eficiência e do desenvolvimento nacional sustentável, conforme Art. 5º.
- Fomento ao uso de práticas agrícolas que preservem a biodiversidade e conservem os recursos naturais, em alinhamento com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, evitando desmatamento e degradação ambiental, segundo o que preconiza o Art. 5º da Lei.
- Estabelecimento de critérios de contratualização que incluam responsabilidade socioambiental, monitoramento e relatório de impacto como cláusulas obrigatórias, em observância ao Art. 7º, que versa sobre a promoção de um ambiente íntegro e confiável na gestão das contratações públicas.
- Promulgação de programas de educação nutricional que abordem o consumo consciente e a importância da alimentação saudável e sustentável, em coerência com o Art. 11, que visa a efetivação das contratações como instrumento de políticas públicas.

As medidas acima têm por objetivo garantir não apenas a conformidade com os requerimentos da Lei 14.133/2021, mas também promover ações que assegurem a conservação do meio ambiente, a sustentabilidade do processo de aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios, e o bem-estar da comunidade escolar e da sociedade como um todo.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise detalhada dos aspectos técnicos, legais e orçamentários relacionados ao processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para o Município de Ocara/CE, e com base nos princípios e jurisprudências estabelecidos pela

Lei 14.133/2021, posicionamo-nos favoravelmente quanto à viabilidade e razoabilidade da contratação proposta. Destacamos os pontos fundamentais que corroboram este posicionamento:

- Observância dos princípios da administração pública, em especial a legalidade, a impessoalidade, a moralidade, a eficiência e a economicidade, assegurando uma contratação vantajosa para a administração pública e atendendo ao interesse público (conforme Art. 5º da Lei 14.133).
- Compatibilidade do objeto de contratação com o planejamento estratégico da Secretaria de Educação e alinhamento com as leis orçamentárias, assegurando a integração entre as políticas educacionais e nutricionais e o fortalecimento da gestão responsável dos recursos (Art. 7º e Art. 40).
- Adoção do Estudo Técnico Preliminar como instrumento de planejamento, refletindo a viabilidade técnica e econômica da contratação, fundamentado em critérios objetivos e transparentes (Art. 18 e seu §1º).
- Estimativa do valor da contratação fundamentada no levantamento de mercado, que reflete os valores praticados e considera a realidade do Município, em plena consonância com o Art. 23 da Lei 14.133.
- Vedação à participação de empresas em consórcio, em atendimento ao interesse público pela simplificação da gestão contratual e maior eficiência no controle e fiscalização das entregas, evitando a diluição de responsabilidades (Art. 14 e Art. 15).
- Inexistência de impedimentos legais ou conflitos de interesses entre os agentes públicos envolvidos e os possíveis contratados, conforme determina o Art. 14, garantindo a isonomia e a justa competição entre os possíveis licitantes.
- Compromisso com o desenvolvimento nacional sustentável, fomentando a adoção de práticas alimentares saudáveis e educação nutricional e, consequentemente, promovendo saúde e bem-estar aos alunos conforme os objetivos da Administração Pública (Art. 26).
- Adesão ao regime de execução de contratação de acordo com o Art. 40, atendendo à necessidade de eficiência e eficácia na gestão dos gêneros alimentícios e à especificidade do fornecimento para a merenda escolar.

A presente contratação é, portanto, não apenas viável, mas necessária e benéfica para o Município de Ocara/CE, tanto sob a perspectiva legal quanto social, contribuindo diretamente para a melhoria da oferta de educação pública e garantindo o suporte nutricional adequado aos estudantes durante o período escolar.



Ocara / CE, 24 de janeiro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente
ROSYLENY MOREIRA CAMPOS
MEMBRO

assinado eletronicamente
NARLIA OLIVEIRA FERREIRA
MEMBRO

assinado eletronicamente
REGINA FRANCISCA DOS SANTOS
PRESIDENTE