



PREFEITURA MUNICIPAL  
**SALITRE**  
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN  
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ  
CNPJ: 12.464.491/0001-00  
FONE: (88) 3537-1200  
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



## ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

### 1 - SITUAÇÃO PROBLEMA:

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem o objetivo de estabelecer os requisitos a serem atendidos com a finalidade de viabilizar técnica e adequadamente os procedimentos necessários com vistas a melhor solução para a situação/problema:

O Município de Salitre/CE, por intermédio do Fundo Municipal de Educação, é responsável pela execução dos programas de alimentação escolar destinados aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino, abrangendo a educação infantil, o ensino fundamental e demais modalidades atendidas pelo sistema educacional local.

A alimentação escolar constitui política pública essencial, vinculada ao direito fundamental à educação e à segurança alimentar e nutricional, desempenhando papel estratégico na permanência do estudante na escola, na melhoria do rendimento escolar e na promoção do desenvolvimento biopsicossocial. Trata-se de ação integrada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às normas sanitárias vigentes, exigindo planejamento, regularidade no fornecimento e observância a critérios rigorosos de qualidade, armazenamento, transporte e preparo dos alimentos.

O problema a ser resolvido decorre da necessidade de assegurar o fornecimento contínuo, adequado e nutricionalmente balanceado de gêneros alimentícios às unidades escolares da rede municipal. A inexistência de planejamento estruturado ou de contratação formal capaz de garantir a reposição regular desses insumos pode comprometer diretamente a execução do calendário letivo, a oferta de refeições diárias aos alunos e o cumprimento das metas educacionais estabelecidas pelo Município.

Eventuais discontinuidades no abastecimento geram riscos concretos à saúde dos estudantes, à segurança alimentar, à organização pedagógica e ao próprio funcionamento das escolas. Além disso, a alimentação escolar representa, para muitos alunos em situação de vulnerabilidade social, parcela significativa da ingestão nutricional diária, sendo instrumento de combate à evasão, à repetência e à desigualdade social.

Sob a ótica do interesse público, a garantia da merenda escolar não se limita ao atendimento de uma demanda administrativa, mas configura dever constitucional do Estado, relacionado à dignidade da pessoa humana, à proteção integral da criança e do adolescente e à promoção do desenvolvimento educacional. A ausência de estrutura contratual adequada pode acarretar prejuízos sociais relevantes, inclusive com reflexos na aprendizagem, na frequência escolar e nos indicadores educacionais do Município.

Ademais, a formalização de solução planejada e compatível com as necessidades da rede municipal permite maior racionalização de recursos, padronização de produtos, observância às exigências sanitárias, controle de qualidade, rastreabilidade e cumprimento das diretrizes nutricionais definidas por profissional habilitado. Tal medida também contribui para assegurar transparência, economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos vinculados à educação.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade de estruturação de solução administrativa destinada ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de educação do Município de Salitre/CE, de modo a garantir regularidade no fornecimento, qualidade dos alimentos, segurança sanitária e continuidade das políticas públicas educacionais, em plena



observância aos princípios da legalidade, eficiência, planejamento e supremacia do interesse público.

Este documento apresenta os Estudos Técnicos Preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

## 2 - ÁREA REQUISITANTE.

Área Requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educação	Antonia Claudia Alencar de Lavôr

## 3 - LEGISLAÇÃO APLICADA

A presente contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações), demais atualizações aplicáveis ao caso, bem como o Decreto Municipal nº 240101 de 24 janeiro de 2023.

## 3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação decorre da obrigação legal do Município de Salitre/CE, por intermédio do Fundo Municipal de Educação, de assegurar a execução regular e adequada dos programas de alimentação escolar destinados aos alunos da rede pública municipal de ensino, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, com as Resoluções do FNDE que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

Nos termos da Lei nº 11.947/2009, a alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, sendo componente essencial das ações de educação e de segurança alimentar e nutricional. A execução do PNAE impõe ao ente municipal a responsabilidade de garantir o fornecimento de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo, respeitando hábitos alimentares locais, diversidade cultural e diretrizes de promoção da alimentação saudável.

As Resoluções do FNDE que disciplinam o PNAE estabelecem parâmetros técnicos obrigatórios, tais como a elaboração de cardápios por nutricionista responsável técnico, a observância de percentuais mínimos de atendimento nutricional por faixa etária, o incentivo à aquisição de gêneros da agricultura familiar e a adoção de boas práticas sanitárias no armazenamento, transporte e preparo dos alimentos. Tais exigências demandam planejamento estruturado e solução administrativa capaz de assegurar regularidade no fornecimento, qualidade dos produtos e conformidade com as normas de segurança alimentar.

Sob a perspectiva do interesse público, a necessidade ora apresentada está diretamente vinculada à garantia do direito à educação com qualidade, à permanência dos alunos na escola e à promoção do desenvolvimento físico, cognitivo e social. Para parcela significativa dos estudantes da rede municipal, a merenda escolar representa uma das principais refeições diárias, desempenhando papel fundamental na redução da vulnerabilidade social e na mitigação das desigualdades educacionais.

A inexistência de solução formal e planejada pode comprometer a execução do calendário escolar, ocasionar descontinuidade no fornecimento de alimentos, descumprimento das diretrizes nutricionais e riscos à saúde dos estudantes, além de potencial violação das normas que regem o PNAE. Tal cenário afrontaria não apenas a Lei nº 11.947/2009, mas também os princípios



constitucionais da dignidade da pessoa humana, da proteção integral da criança e do adolescente e da eficiência administrativa.

À luz da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública deve estruturar suas contratações com base no planejamento, na vantajosidade, na transparência e na busca da solução mais adequada ao atendimento do interesse público.

Além disso, a execução dos programas de alimentação escolar exige observância às normas sanitárias e às boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo rastreabilidade, controle de qualidade e conformidade com os padrões exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária. A formalização de solução estruturada permite estabelecer critérios objetivos de fiscalização, assegurar o cumprimento das especificações técnicas e evitar riscos de fornecimento inadequado ou irregular.

Dessa forma, evidencia-se que a estruturação de solução destinada ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública municipal de Salitre/CE constitui medida indispensável ao cumprimento das obrigações legais impostas pela Lei nº 11.947/2009 e pelas Resoluções do FNDE, bem como à observância dos princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de providência essencial à garantia da continuidade do serviço público educacional, à promoção da segurança alimentar dos estudantes e à adequada gestão dos recursos públicos destinados à educação.

#### 4 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação possui previsão no PCA/2026 — Plano de Contratações Anual. Com base no Decreto nº 240101, de 24 de janeiro de 2023, que regulamenta o Plano de Contratações Anual (PCA) no âmbito do Município de Salitre, haja vista que o mesmo se encontra em elaboração. Ressaltamos que o referido Decreto prevê a possibilidade de revisão ou alteração do PCA por meio da inclusão, exclusão ou redimensionamento de itens, visando sua adequação à proposta orçamentária do órgão.

#### 5- LEVANTAMENTO DE MERCADO

O objetivo deste levantamento é identificar e analisar as alternativas disponíveis para auxiliar na escolha da contratação, conforme a Lei 14.133/21, além de justificar a escolha da solução mais adequada.

Para a contratação em tela foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas através do site **Portal de Licitações dos Municípios do Estado do Ceará**, disponível em: <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/abertas>, e Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, disponível em: com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Segue abaixo levantamento extraído do portal de licitações dos municípios no site do TCE/CE e no PNCP, de diversos procedimentos administrativos de licitação realizadas por outros órgãos da administração pública que tratam do tipo de contratação pretendida:

PROCESSO	MUNICÍPIO	OBJETO	FONTE
PE009/2025-DIVE	JAGUARETAMA	AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS DIVERSAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS (SECRETARIAS) DA PREFEITURA	<a href="https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/247458/licit/176608">https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/247458/licit/176608</a>



		MUNICIPAL DE JAGUARETAMA, EM CONFORMIDADE COM AS QUANTIDADES CONSTANTES DO ANEXO I DO EDITAL.	
PE 003/25-DIV	ERERE	SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS CONTRATAÇÕES REFERENTES À AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DIÁRIO DAS DIVERSAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS (SECRETARIAS) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ERERÉ, EM CONFORMIDADE COM AS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I DO EDITAL.	<a href="https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/246625/licit/176193">https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/246625/licit/176193</a>
PE 2025.02.25.1	DEPUTADO IRAPUAN PINHEIRO	REGISTRO DE PREÇO VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DIVERSOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE DEPUTADO IRAPUAN	<a href="https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/244686/licit/175273">https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/index.php/licitacao/detalhes/proc/244686/licit/175273</a>

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige os fornecimentos, cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

**Solução 01 – Fornecimento de gêneros alimentícios parcelado por lotes.** Realização de procedimento licitatório para contratação de fornecedores organizados por lotes, com entregas parceladas conforme cronograma da Secretaria de Educação.

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"><li>- Modelo amplamente adotado por municípios, o que favorece previsibilidade jurídica e operacional;</li><li>- Possibilidade de divisão por lotes, ampliando a competitividade e permitindo participação de fornecedores de diferentes portes;</li><li>- Maior especialização por segmento de produto, o que pode contribuir para melhoria da qualidade;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Necessidade de gestão simultânea de múltiplos contratos, quando houver adjudicação por lote a diferentes fornecedores;</li><li>- Maior complexidade na coordenação logística das entregas;</li><li>- Risco de desabastecimento pontual caso algum fornecedor enfrente dificuldades operacionais;</li><li>- Dependência de planejamento rigoroso para evitar aquisições emergenciais.</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- Controle mais eficiente da execução contratual por categoria de item;</li><li>- Adequação à rotina administrativa e logística já consolidada na maioria das prefeituras.</li></ul>	
--	--

**Solução 02 – Fornecimento de gêneros alimentícios por Sistema de Registro de Preços (SRP).** Realização de procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços, possibilitando contratações conforme necessidade durante a vigência da ata.

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"><li>- Maior flexibilidade na gestão das demandas, permitindo aquisições conforme consumo efetivo;</li><li>- Redução do risco de superdimensionamento inicial de quantitativos;</li><li>- Possibilidade de ajustes ao longo do período, dentro dos limites legais;</li><li>- Instrumento amplamente utilizado na Administração Pública para contratações de natureza contínua;</li><li>- Favorece economicidade quando há oscilação no número de alunos ou no consumo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Exige planejamento detalhado para evitar subdimensionamento da ata;</li><li>- Pode demandar maior controle administrativo para acompanhamento de saldos e vigência;</li><li>- Eventual risco de frustração de itens registrados, caso o fornecedor não mantenha condições inicialmente ofertadas;</li><li>- Necessidade de rigoroso acompanhamento contratual para garantir regularidade das entregas.</li></ul>

**Solução 03 – Aquisição por meio de Chamamento Público específico (Agricultura Familiar – PNAE).** Realização de chamamento público específico, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e das Resoluções do FNDE, destinado à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"><li>- Atendimento às diretrizes legais do PNAE, que estabelecem percentual mínimo de aquisição da agricultura familiar;</li><li>- Fortalecimento da economia local e regional;</li><li>- Redução de intermediários na cadeia de fornecimento;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Limitação do escopo aos produtos efetivamente ofertados pela agricultura familiar local ou regional;</li><li>- Possível restrição de capacidade produtiva ou logística em determinadas épocas do ano;</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>- Estímulo à produção sustentável e à valorização da agricultura familiar;</li><li>- Maior frescor e potencial qualidade de produtos hortifrutigranjeiros;</li><li>- Procedimento específico previsto em norma própria, com rito simplificado em comparação à licitação tradicional.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dependência da organização formal dos produtores (DAP/CAF, cooperativas ou associações);</li><li>- Necessidade de compatibilização entre cardápio planejado e sazonalidade da produção;</li><li>- Exige acompanhamento técnico rigoroso quanto à entrega e conformidade sanitária.</li></ul>
--	--

#### Escolha da Solução:

Após a análise das alternativas viáveis para atendimento da necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução dos programas de alimentação escolar da rede pública municipal, conclui-se que a **Solução 01 – Fornecimento de gêneros alimentícios parcelado por lotes**, voltadas a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, apresenta-se como a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional, jurídico e econômico.

Primeiramente, trata-se do modelo mais recorrente na Administração Pública municipal para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o que demonstra sua aderência às boas práticas administrativas consolidadas. A experiência acumulada por diversos municípios, inclusive de porte semelhante ao de Salitre/CE, evidencia que a segmentação por lotes como industrializados, hortifrutigranjeiros, proteínas e panificados favorece maior organização logística, controle de qualidade e especialização dos fornecedores por categoria de produto.

Sob o aspecto da competitividade, a divisão por lotes amplia a participação de empresas de diferentes portes, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, fortalecendo a concorrência e potencialmente promovendo maior vantagem para a Administração. Além disso, a segmentação evita a concentração do fornecimento em único fornecedor, mitigando riscos de desabastecimento generalizado.

No que concerne à gestão contratual, o modelo parcelado permite planejamento detalhado das entregas conforme cronograma da Secretaria de Educação, garantindo regularidade no abastecimento das unidades escolares. A entrega fracionada reduz riscos de perdas por vencimento, facilita a conferência e o atesto dos produtos e possibilita correções tempestivas em caso de inconformidades, assegurando maior controle sanitário e qualitativo.

Sob a perspectiva da Lei nº 14.133/2021, a solução atende aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da gestão por resultados, uma vez que possibilita estimativas fundamentadas, controle rigoroso da execução e fiscalização por lote. Também favorece a rastreabilidade dos produtos e a observância das especificações técnicas definidas no Termo de Referência.

Adicionalmente, a solução é plenamente compatível com as exigências da Lei nº 11.947/2009 e das Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, permitindo que, paralelamente, seja realizado o chamamento público específico para aquisição de gêneros da agricultura familiar, garantindo o cumprimento do percentual mínimo legal, sem comprometer o abastecimento global da rede.





Outro elemento relevante é a adequação à estrutura administrativa existente no Município. A rede municipal já dispõe de logística e rotinas adaptadas ao modelo de recebimento parcelado, o que reduz custos indiretos de adaptação e evita necessidade de reestruturação operacional.

Por fim, o modelo tradicional por lotes apresenta maior equilíbrio entre segurança jurídica, viabilidade de mercado, controle administrativo e continuidade do serviço público, assegurando fornecimento regular, qualidade dos produtos, aderência às normas sanitárias e cumprimento das diretrizes nutricionais estabelecidas.

Diante desses elementos, conclui-se que o **Solução 01 – Fornecimento de gêneros alimentícios parcelado por lotes**, voltadas a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, constitui a solução mais adequada para atendimento do interesse público, garantindo eficiência na execução da política de alimentação escolar e regularidade na prestação do serviço educacional no Município de Salitre/CE.

Acrescenta-se que nos contratos celebrados pelos órgãos pesquisados o modelo praticado para seleção do fornecedor é o menor preço oferecido, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtido conforme Instrução Normativa 65/2021-SEGES e Decreto Municipal nº 240101 de 24 janeiro de 2023.

Essa opção permite maior controle da qualidade dos produtos, favorece a participação de fornecedores locais e assegura o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência e isonomia, com ampla divulgação do certame. Em situações excepcionais e emergenciais, admite-se o uso da dispensa de licitação, desde que respeitados os limites legais e devidamente justificados.

## 6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades necessárias para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar foi elaborada com base em critérios técnicos, objetivos e compatíveis com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando-se o planejamento alimentar, a realidade local e os princípios da eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos. Para tanto, foram considerados os dados oficiais mais recentes do Censo Escolar de 2025, extraídos do Sistema Educacenso, que apontam o quantitativo de 5.060 alunos regularmente matriculados nas unidades de ensino do município.

O cálculo dos quantitativos partiu da definição do consumo per capita diário, estabelecido conforme os cardápios elaborados por profissional nutricionista habilitado, levando em conta a faixa etária dos alunos, o nível de ensino, as necessidades nutricionais específicas e a frequência de oferta de cada gênero alimentício ao longo do período letivo. Esse consumo individual foi multiplicado pelo número total de alunos atendidos e pelo quantitativo de dias letivos previstos no calendário escolar, considerando-se, ainda, as refeições ofertadas por turno e a periodicidade semanal de cada item alimentar.

Adicionalmente, com o objetivo de assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares e prevenir eventuais intercorrências, foi aplicado um fator de segurança, destinado a cobrir variações decorrentes de novas matrículas ao longo do ano, aumento pontual do consumo, ajustes no cardápio, perdas operacionais, substituições de gêneros e eventuais atrasos no fornecimento. Tal medida evita tanto a insuficiência quanto a superestimativa dos quantitativos, garantindo equilíbrio entre planejamento, segurança alimentar e racionalidade administrativa.





A metodologia adotada também considera a projeção da demanda para todo o exercício de 2026, a partir da análise de tendências históricas de crescimento da rede municipal, bem como da expectativa de ingresso de novos alunos, assegurando que os quantitativos estimados atendam de forma adequada e contínua às necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para a promoção de um ambiente escolar saudável, seguro e favorável ao desenvolvimento educacional.

Para fins de transparência, rastreabilidade e conferência técnica, a planilha detalhada de cálculo, contendo a memória de cálculo dos quantitativos, os parâmetros utilizados (consumo per capita, número de alunos, dias letivos e fator de segurança), bem como os resultados obtidos para cada item, integrando a fase de planejamento da contratação e subsidiando a tomada de decisão da Administração Pública.

Adicionalmente, registra-se que, para alguns gêneros alimentícios, na tabela com o detalhamento geral dos itens, houve a necessidade de conversão da unidade de medida originalmente estimada, inicialmente expressa de forma padronizada em quilograma (kg) e litro (L), para unidades de fornecimento mais usuais e praticadas pelo mercado fornecedor, tais como unidade, pacote, maço, bandeja, dúzia ou caixa, lata, conforme a natureza de cada item.

Tal adequação decorre da forma como esses produtos são tradicionalmente comercializados, acondicionados e entregues pelos fornecedores, não implicando qualquer alteração no quantitativo físico total originalmente estimado, mas apenas na representação da unidade de fornecimento, de modo a refletir a realidade mercadológica e facilitar a compreensão, a precificação, a logística e a execução contratual.

A conversão foi realizada com base em padrões médios de peso ou volume por unidade, amplamente aceitos no mercado, considerando características como tamanho médio do produto, embalagem usual e práticas correntes de comercialização, mantendo-se a equivalência quantitativa entre as unidades convertidas e as estimativas iniciais em kg ou litro.

Essa medida contribui para a ampliação da competitividade, a redução de erros na formulação das propostas, a padronização dos preços ofertados e a maior eficiência na execução do contrato, sem prejuízo aos princípios da isonomia, da transparência, da economicidade e do planejamento adequado da contratação pública, em consonância com as diretrizes do PNAE e com a Lei nº 14.133/2021.

#### **TABELA DOS ITENS COM DISTRIBUIÇÃO POR PROGRAMA:**



PREFEITURA MUNICIPAL  
**SALITRE**  
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN  
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ  
CNPJ: 12.464.491/0001-00  
FONE: (88) 3537-1200  
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



PRODUTO	CRECHE	PRÉ ESCOLA	FUNDAMENTAL	QUILOMBOLA	EJA	TOTAL	UND
AÇÚCAR	-	-	1.600	750	400	3.000	KG
AMIDO DE MILHO	400	600	700	180	100	1.980	UND
ARROZ PARBOLIZADO	1.000	1.200	12.000	1.000	700	15.900	KG
AVEIA EM FLOCOS	1.000	1.300	-	-	350	2.650	UND
BISCOITO CREAM CRACKER	-	-	4.000	750	600	5.350	UND
BISCOITO TIPO ROSQUINHA	-	-	800	350	150	1.300	UND
CACAU EM PÓ	700	800	700	250	100	2.550	UND
COLORÍFICO	200	250	1.000	200	150	1.800	UND
COMINHO	200	250	900	200	150	1.700	UND
CREME DE LEITE	600	750	2.200	300	150	4.000	UND
EXTRATO DE TOMATE	650	800	2.500	320	200	4.470	UND
FARINHA DE TRIGO	700	800	700	500	250	2.950	KG
FEIJÃO CARIOCA	200	250	1.000	200	110	1.760	KG
FEIJÃO PRETO	150	200	1.000	200	110	1.660	KG
FERMENTO EM PÓ	150	200	-	100	80	530	UND
IOGURTE NATURAL	1.800	2.000	3.500	700	500	8.500	LT
FLOCOS DE MILHO	1.500	1.800	7.500	1.000	700	12.500	UND
LEITE EM PÓ, ZERO LACTOSE	50	50	100	50	50	300	UND
LEITE EM PÓ INTEGRAL	3.000	3.400	3.000	900	700	11.000	UND



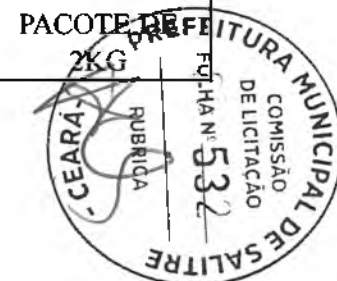


PREFEITURA MUNICIPAL  
**SALITRE**  
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN  
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ  
CNPJ: 12.464.491/0001-00  
FONE: (88) 3537-1200  
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



MACARRÃO	1.400	1.600	12.000	850	650	16.500	UND
MARGARINA	300	350	700	150	80	1.580	UND
MILHO VERDE	500	600	1.900	300	200	3.500	UND
ÓLEO DE SOJA	100	130	1.200	120	80	1.630	UND
PÃO HOT DOG	900	1.000	7.000	1.600	500	11.000	UND
SAL	100	130	1.000	100	80	1.410	KG
ALHO	80	100	700	80	70	1.030	KG
ABÓBORA	350	500	1.100	200	100	2.250	KG
BANANA PRATA	1.800	2.000	4.000	800	400	9.000	KG
BATATA INGLESA	300	500	1.400	200	120	2.520	KG
BETERRABA	250	300	1.000	150	100	1.800	KG
CEBOLA	250	400	1.400	200	150	2.400	KG
CENOURA	350	400	1.300	200	150	2.400	KG
CHEIRO VERDE	200	300	1.000	150	80	1.730	KG
GOIABA	1.000	1.200	2.600	600	250	5.650	KG
LARANJA	1.000	1.200	2.700	600	300	5.800	KG
MANGA	1.000	1.200	2.800	800	230	6.030	KG
MELANCIA	1.400	1.600	3.600	650	250	7.500	KG
MELÃO	1.100	1.350	3.100	600	230	6.380	KG
PIMENTÃO VERDE	150	200	550	100	80	1.080	KG
POLPA DE FRUTAS	1.400	1.600	5.000	600	150	8.750	KG
REPOLHO	160	200	900	140	100	1.500	KG
TOMATE	400	500	2.000	250	200	3.350	KG
CARNE BOVINA EM CUBOS	270	350	1.400	180	120	2.320	KG





PREFEITURA MUNICIPAL  
**SALITRE**  
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN  
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ  
CNPJ: 12.464.491/0001-00  
FONE: (88) 3537-1200  
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR



<b>CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA</b>	240	280	700	150	100	1.470	KG
<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b>	900	1.100	4.500	600	400	7.500	KG
<b>CARNE SUÍNA</b>	700	900	3.200	400	300	5.500	KG
<b>COSTELA BOVINA</b>	500	700	3.000	500	300	5.000	KG
<b>FILE DE FRANGO</b>	650	800	2.000	350	200	4.000	KG PACOTE DE 2KG
<b>FRANGO INTEIRO</b>	800	900	4.600	650	500	7.450	KG
<b>LINGUIÇA CALABRESA</b>	-	-	2.300	750	450	3.500	KG
<b>LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA</b>	-	-	2.300	800	500	3.600	KG
<b>OVOS</b>	600	800	1.500	300	200	3.400	BANDEJA
<b>SARDINHA</b>	300	350	1.300	250	170	2.370	UND

*[Handwritten signatures]*





**TABELA COM O DETALHAMENTO GERAL DOS ITENS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	açúcar tipo cristal: pacote de 1kg, produto obtido da cana de açúcar, puro, natural, tipo cristal com cor e cheiro próprios, teor de sacarose mínimo 99,3 P/P, sem fermentação, livre de impurezas, sujidades, parasitas materiais terrosos e detritos animais ou vegetais deveter validade mínima de 180 dias, com especificações nutricionais conforme o ministério da agricultura	3000.0	Quilograma
2	amido de milho em pó: produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, insentas de material terroso e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso, produto industrializado, novo de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g, e com prazo de validade.	1980.0	Unidade
3	arroz parbolizado tipo I: pacote de 1kg, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade entre 12-14%, livre de impurezas (inseto ou microorganismos) que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. validade mínima de 180 dias. deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério da agricultura. embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico embalagem sacos plásticos	15900.0	Quilograma
4	aveia em flocos: caixa com 200g, deverá conter na embalagem data de fabricação, validade, tabela nutricional e ingredientes contendo somente aveia.	2650.0	Unidade
5	biscoito tipo cream-cracker: pacotes de 350g a 400g, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios embalado em pct plástico resistente acondicionado em caixa de papelão, lacrada e rotulada, a embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente	5350.0	Pacote
6	biscoito tipo rosquinha: pacotes de 400g, sabor milho verde, composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, amido, açúcar, leite e aroma de milho verde. aspecto, cor, cheiro e sabor	1300.0	Pacote



	PRÓPRIOS EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 03 A 06 MESES, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		
7	CACAU EM PÓ 100%: EMBALAGEM DE 200G PURO, CONTENDO 100% CACAU, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM AMIDO DE MILHO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS. COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COM RÓTULO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	2550.0	Pacote
8	COLORÍFICO SEM SAL (COLORAU): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO URUCUM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVIOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1800.0	Pacote
9	COMINHO: CONDIMENTO FEITO A PARTIR DAS SEMENTES SECAS E MOÍDAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVIOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1700.0	Pacote
10	CREME DE LEITE UHT: EMBALAGEM DE 200G, TETRA PACK, COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE.	4000.0	Unidade
11	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: EMBALAGEM DE 300 GRAMAS, EXTRATO DE TOMATE 300G, COM INGREDIENTES COMPOSTO APENAS DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES, SEM AÇÚCAR E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SACHÊ DE NO MÍNIMO 300G APRESENTAR NA EMBALAGEM LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	4470.0	Unidade
12	FARINHA DE TRIGO TIPO I: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE 1 KG.	2950.0	Quilograma
13	FEIJÃO CARIOCA: NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA,	1760.0	Quilograma



	PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO		
14	FEIJÃO PRETO: DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMB. 1KG, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	1660.0	Quilograma
15	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, FABRICAÇÃO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS.	530.0	Unidade
16	FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO): 100% NATURAL EMBALAGEM PRIMARIA DE 500G, INVIOLADA, LIVRES DE INSETOS OU MICRORGANISMO OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA QUANTIDADE MÍNIMA DE 6G DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO	12500.0	Unidade
17	IOGURTE NATURAL: ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LACTEO. CONTENDO 1 LITRO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	8500.0	Litro
18	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE: CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 200G E PRAZO DE VALIDADE	300.0	Unidade
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINADO (A, C, D E E) MINERAIS FERRO E ZINCO, EMBALADO EM PACOTES DE 250G, PLÁSTICOS ALUMINIZADOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS QUE GARANTAM A INTEGRADO DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE,	11000.0	Unidade





	QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.		
20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: À BASE DE SÊMOLA, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTES EM EMBALAGEM DE 400G, PLÁSTICA, ATÓXICA, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES APÓS A ENTREGA	16500.0	Unidade
21	MARGARINA COM SAL: À BASE DE ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LIQUIDOS E INTERESTERIFICADOS E HIDROGENADOS COM NO MÍNIMO 65 DE LÍPIDEOS, LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ, SAL VITAMINA A, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, AROMATIZANTES, ACIDULANTES, CORANTES E ANTIOXIDANTES SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POTES PLÁSTICOS COM LACRE EM MATERIAL DE METALIZADO E TAMPA, COM 500 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, DEMAIS PARAMETROS DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS E ESPECIFICA PARA PRODUTO.	1580.0	Unidade
22	MILHO VERDE EM CONSERVA: SACHE DE 200G. DE BOA QUALIDADE, INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. EMBALAGEM RESISTENTE E INTEGRAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL NA EMBALAGEM.	3500.0	Unidade
23	ÓLEO DE SOJA REFINADO: EM EMBALAGEM PET DE 900 ML, SEM COLESTEROL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A QUAISQUER OUTROS TIPOS DE IMPUREZAS PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 10 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1630.0	Garrafa
24	PÃO TIPO HOT DOG: PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM MANDIOQUINHA, PACOTE DE 600G, COM 12 UNIDADES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, MISTURA DE MANDIOQUINHA, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL E REFORÇADOR DE FARINHA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM 12 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 50G. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E/OU ARMAZENAMENTO COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS	11000.0	Pacote
25	SAL REFINADO IODADO: COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO	1410.0	Quilograma



	MÍNIMO 98,5 DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO		
--	---	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
26	ALHO: ALHO ROXO NACIONAL DESCASCADO PACOTE 1KG. 100% NATURAL, GRUPO ROXO, SUBGRUPO NOBRE. COLORAÇÃO UNIFORME E SEM CASCA. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS E INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM NENHUM ADITIVO ALIMENTAR. COM 100% DE APROVEITAMENTO. PRODUTO PADRONIZADO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR E A VÁCUO.	1030.0	Quilograma
27	ABÓBORA: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	2250.0	Quilograma
28	BANANA PRATA: FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	9000.0	Quilograma
29	BATATA INGLESA: GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	2520.0	Quilograma
30	BETERRABA: DE PRIMEIRA, FRESCA COMPACTA E FIRME, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE	1800.0	Quilograma
31	CEBOLA BRANCA: TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, LIVRE DE	2400.0	Quilograma

*[Handwritten signatures]*



	ENFERMIDADES EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM		
32	CENOURA: PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS.	2400.0	Quilograma
33	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO VERDURA COR VERDE FRESCO ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS SEM PARTES ESTRAGADAS DEVERÃO SER FORNECIDOS EM MOLHOS, NO FORMATO E TAMANHO APROXIMADO DE 100G POR MOLHO	1730.0	Quilograma
34	GOIABA: ESTÁGIO MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ACONDICIONADAS EM CAIXA APROPRIADA	5650.0	Quilograma
35	LARANJA TIPO PERA: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO, 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 FERIMENTOS OU DEFEITOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS	5800.0	Quilograma
36	MANGA, TIPO ESPADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM	6030.0	Quilograma
37	MELANCIA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS. ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	7500.0	Quilograma
38	MELÃO TIPO JAPONES: DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E	6380.0	Quilograma

*[Handwritten signatures]*



	FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO POR KG		
39	PIMENTÃO VERDE: PRODUTO SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	1080.0	Quilograma
40	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS: SEM CONSERVANTES, ACIDULANTE E/OU AGENTES QUÍMICOS, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, NOS SABORES INDIVIDUAIS DE ABACAXI, CAJÁ, CAJU, GOIABA, ACEROLA E MANGA, E NOS SABORES MIX GOIABA COM ACEROLA, CAJA COM MANGA E MARACUJA COM TANGERINA. APRESENTAÇÃO NA FORMA DE POLPA DE FRUTA CONGELADA, OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DESDE QUE MANTIDOS CONGELADOS A - 18°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS NORMATIVOS E O Nº DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM /ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO UM A UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 1,0KG DE POLPA, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DA FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. (A AMOSTRA DOS PRODUTOS DEVE SER APRESENTADA PARA TODOS OS SABORES, SOB PENA DE INABILITAÇÃO).	8750.0	Quilograma
41	REPOLHO: NOVO BRANCO, IN NATURA, EXTRA, FIRME, ODOUR CARACTERÍSTICO, DE 1º QUALIDADE, FOLHA SÃS IMBRICADAS FORMANDO UM GLOBO, SEM RUPTURAS OU QUALQUER TIPO DE DEFEITO, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS	1500.0	Quilograma
42	TOMATE: TIPO I SELECIONADO, MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS	3350.0	Quilograma

*[Handwritten signatures]*



	QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES		
--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
43	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADOS: OBTIDA DO COXÃO MOLE, CORTADO EM CUBO, CONGELADA EM ISCAS IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 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 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM 02KG DO PRODUTO EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO	2320.0	Quilograma
44	CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA COM VEGETAIS: CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA C/ VEGETAIS. CONTENDO CENOURA CONGELADA, BATATA CONGELADA, TOMATE DESIDRATADO EM PÓ E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE A VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, INVOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA. PRODUTO SEM OSSO, COM TEOR MÁXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (IN 83 DE 21.11.2003), PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.	1470.0	Quilograma
45	CARNE BOVINA MOÍDA: BOVINA CONGELADA. OBTIDA DA MOAGEM DE PATINHO BOVINO COM CONGELAMENTO IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 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 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES COM 01 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO	7500.0	Pacote



46	CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS: COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MÁXIMO DE 10%. DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO EM PACOTES DE 1,0 KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES	5500.0	Quilograma
47	COSTELA BOVINA TIPO COSTELA, PONTA DE AGULHA: FRESCA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SAUDÁVEIS, ABATIDOS E PROCESSADOS HIGIENICAMENTE, PRODUTO SEM OSSO, SEM PELE, CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COR VERMELHO BRILHANTE, COM TEOR MAXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERISTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO, A GORDURA DEVE SER BRANCA OU AMARELO-PÁLIDA, SE FOR MUITO AMARELA É SINAL QUE O ANIMAL ERA VELHO E, PORTANTO, QUE A CARNE É DURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, E PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	5000.0	Quilograma
48	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, A VÁCUO, DE ATÉ 5KG, COM SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA DATA DA ENTREGA.	3500.0	Quilograma
49	LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA EM GOMOS, PROCESSADA SEM OSSOS, COM TEOR DE GORDURA TOTAL MÁXIMO DE 15%, TEMPERADA COM ESPECIARIAS NATURAIS E EMBUTIDA EM ENVOLTÓRIOS NATURAIS COM CALIBRES VARIANDO ENTRE 32 E 36MM, PACOTES DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. É PROIBIDO O USO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA). KG 600 R\$ R\$ 43 DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADA, EM EMBALAGENS ORIGINAIS DE FÁBRICA DE 5KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM	3600.0	Quilograma

*[Handwritten signatures]*



	CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES		
50	OVOS DE GALINHA, VERMELHO OU BRANCO: CLASSE A, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EM BANDEJAS, COM 30 UNIDADES, COM DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, E REGISTRO SANITÁRIO	3400.0	Bandeja
51	SARDINHA: CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E INTACTA. EMBALADAS EM LATAS DE 850G, PESO LÍQUIDO DE 595G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	2370.0	Lata
52	FILE DE FRANGO, FILE DE PEITO DE FRANGO: CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PELE, EM CUBOS ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EM PACOTE DE 2 KG. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N° 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO OU EM BANDEJAS DE 2KG	4000.0	Pacote
53	FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM TEMPERO: SEM CABEÇA. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N° 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO- ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODORE CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N° 360/359 DE 23/12/2003, RDC N° 259 DE 20/09/2002, RDC N° 123 DE 13/05/2004, PORTARIA N° 210 DE 10/11/1998 MAPA, IN N° 22 MAPA, IN N° 30 DE 05/08/2009, IN SNVS N° 34). PESO MÉDIO DE 3KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES	7450.0	Quilograma





## 7 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

LOTE - 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	açúcar tipo cristal: pacote de 1kg, produto obtido da cana de açúcar, puro, natural, tipo cristal com cor e cheiro próprios, teor de sacarose mínimo 99,3 p/p, sem fermentação, livre de impurezas, sujidades, parasitas materiais terrosos e detritos animais ou vegetais deveter validade mínima de 180 dias, com especificações nutricionais conforme o Ministério da Agricultura	3000.0	Quilograma	R\$ 4,81	R\$ 14.430,00
Especificação: Açúcar tipo cristal: pacote de 1kg, produto obtido da cana de açúcar, puro, natural, tipo cristal com cor e cheiro próprios, teor de sacarose mínimo 99,3 p/p, sem fermentação, livre de impurezas, sujidades, parasitas materiais terrosos e detritos animais ou vegetais deveter validade mínima de 180 dias, com especificações nutricionais conforme o Ministério da Agricultura					
2	amido de milho em pó: produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, insentas de material terroso e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso, produto industrializado, novo de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g, e com prazo de validade.	1980.0	Unidade	R\$ 7,13	R\$ 14.117,40



Especificação: AMIDO DE MILHO EM PÓ: PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FRABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, INSENTAS DE MATERIAL TERROSO E PARASITOS, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, NOVO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ FINO, NA COR BRANCA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO COM 200G, E COM PRAZO DE VALIDADE.

3	ARROZ PARBOLIZADO TIPO I: PACOTE DE 1KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE ENTRE 12-14%, LIVRE DE IMPUREZAS (INSETO OUMICROORGANISMOS) QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. DEVE TER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO EMBALAGEM SACOS PLÁSTICOS	15900.0	Quilograma	R\$ 5,36	R\$ 85.224,00
---	--	---------	------------	----------	---------------

Especificação: ARROZ PARBOLIZADO TIPO I: PACOTE DE 1KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE ENTRE 12-14%, LIVRE DE IMPUREZAS (INSETO OUMICROORGANISMOS) QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. DEVE TER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO EMBALAGEM SACOS PLÁSTICOS

4	AVEIA EM FLOCOS: CAIXA COM 200G, DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICALÇÃO, VALIDADE, TABELA NUTRINIOCNAL E INGREDIENTES CONTENDO SOMENTE AVEIA.	2650.0	Unidade	R\$ 8,77	R\$ 23.240,50
---	---	--------	---------	----------	---------------

Especificação: AVEIA EM FLOCOS: CAIXA COM 200G, DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICALÇÃO, VALIDADE, TABELA NUTRINIOCNAL E INGREDIENTES CONTENDO SOMENTE AVEIA.

5	BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER: PACOTES DE 350G A 400G, COMPOSIÇÃO BÁSICA:	5350.0	Pacote	R\$ 7,03	R\$ 37.610,50
---	---	--------	--------	----------	---------------

*[Handwritten signatures]*



	FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PCT PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE				
Especificação: BISCOITO TIPO CREAM-CRACKER: PACOTES DE 350G A 400G, COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PCT PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE					
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA: PACOTES DE 400G, SABOR MILHO VERDE, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA, AMIDO, AÇÚCAR, LEITE E AROMA DE MILHO VERDE. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 03 A 06 MESES, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	1300.0	Pacote	R\$ 7,62	R\$ 9.906,00
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA: PACOTES DE 400G, SABOR MILHO VERDE, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA, AMIDO, AÇÚCAR, LEITE E AROMA DE MILHO VERDE. ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA E ROTULADA, A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 03 A 06 MESES, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					



7	CACAU EM PÓ 100%: EMBALAGEM DE 200G PURO, CONTENDO 100% CACAU, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM AMIDO DE MILHO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS. COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COM RÓTULO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	2550.0	Pacote	R\$ 21,29	R\$ 54.289,50
Especificação: CACAU EM PÓ 100%: EMBALAGEM DE 200G PURO, CONTENDO 100% CACAU, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM AMIDO DE MILHO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS. COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. COM RÓTULO, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
8	COLORÍFICO SEM SAL (COLORAU): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO URUCUM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVIOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1800.0	Pacote	R\$ 1,85	R\$ 3.330,00
Especificação: COLORÍFICO SEM SAL (COLORAU): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO URUCUM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVIOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO					
9	COMINHO: CONDIMENTO FEITO A PARTIR DAS SEMENTES SECAS E MOÍDAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVIOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1700.0	Pacote	R\$ 1,51	R\$ 2.567,00

*[Handwritten signatures]*



Especificação: COMINHO: CONDIMENTO FEITO A PARTIR DAS SEMENTES SECAS E MOÍDAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 100G EM FARDOS DE 1KG INVOLADA LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO

10	CREME DE LEITE UHT: EMBALAGEM DE 200G, TETRA PACK, COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE.	4000.0	Unidade	R\$ 4,72	R\$ 18.880,00
----	--	--------	---------	----------	---------------

Especificação: CREME DE LEITE UHT: EMBALAGEM DE 200G, TETRA PACK, COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS. INGREDIENTES: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTE.

11	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: EMBALAGEM DE 300 GRAMAS, EXTRATO DE TOMATE 300G, COM INGREDIENTES COMPOSTO APENAS DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES, SEM AÇÚCAR E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SACHÊ DE NO MÍNIMO 300G APRESENTAR NA EMBALAGEM LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES	4470.0	Unidade	R\$ 4,60	R\$ 20.562,00
----	---	--------	---------	----------	---------------

Especificação: EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: EMBALAGEM DE 300 GRAMAS, EXTRATO DE TOMATE 300G, COM INGREDIENTES COMPOSTO APENAS DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES, SEM AÇÚCAR E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM SACHÊ DE NO MÍNIMO 300G APRESENTAR NA EMBALAGEM LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES

12	FARINHA DE TRIGO TIPO I: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS	2950.0	Quilograma	R\$ 6,22	R\$ 18.349,00
----	---	--------	------------	----------	---------------

*[Handwritten signatures]*



	TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDDE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS, A APRTIR DA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE 1 KG.				
Especificação: FARINHA DE TRIGO TIPO I: ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDDE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS, A APRTIR DA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE 1 KG.					
13	FEIJÃO CARIOCA: NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	1760.0	Quilograma	R\$ 10,29	R\$ 18.110,40
Especificação: FEIJÃO CARIOCA: NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU					

*[Handwritten signatures]*



PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG ORIGINAL DE FÁBRICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO

14	FEIJÃO PRETO: DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMB. 1KG, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	1660.0	Quilograma	R\$ 10,17	R\$ 16.882,20
----	---	--------	------------	-----------	---------------

Especificação: FEIJÃO PRETO: DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMB. 1KG, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO

15	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, FABRICAÇÃO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS.	530.0	Unidade	R\$ 4,26	R\$ 2.257,80
----	---	-------	---------	----------	--------------

Especificação: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 100G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COMO MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, FABRICAÇÃO A PARTIR DE MATÉRIAS

*[Handwritten signatures]*





PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS.					
16	FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO): 100% NATURAL EMBALAGEM PRIMARIA DE 500G, INVOLADA, LIVRES DE INSETOS OU MICRORGANISMO OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA QUANTIDADE MÍNIMA DE 6G DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO	12500.0	Unidade	R\$ 2,62	R\$ 32.750,00
Especificação: FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO): 100% NATURAL EMBALAGEM PRIMARIA DE 500G, INVOLADA, LIVRES DE INSETOS OU MICRORGANISMO OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA QUANTIDADE MÍNIMA DE 6G DE PROTEÍNA EM 100G DO PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO					
17	IOGURTE NATURAL: ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LACTEO. CONTENDO 1 LITRO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	8500.0	Litro	R\$ 10,37	R\$ 88.145,00
Especificação: IOGURTE NATURAL: ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LACTEO. CONTENDO 1 LITRO, EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.					
18	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE: CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 200G E PRAZO DE VALIDADE	300.0	Unidade	R\$ 12,54	R\$ 3.762,00

*[Handwritten signatures]*



Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE: CONTENDO VITAMINAS E MINERAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 200G E PRAZO DE VALIDADE

19	LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ INTEGRAL , VITAMINADO (A, C, D E E) MINERAIS FERRO E ZINCO, EMBALADO EM PACOTES DE 250G, PLÁSTICOS ALUMINIZADOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS QUE GARANTAM A INTEGRADO DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	11000.0	Unidade	R\$ 13,19	R\$ 145.090,00
----	--	---------	---------	-----------	----------------

Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ INTEGRAL , VITAMINADO (A, C, D E E) MINERAIS FERRO E ZINCO, EMBALADO EM PACOTES DE 250G, PLÁSTICOS ALUMINIZADOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS QUE GARANTAM A INTEGRADO DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.

20	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: À BASE DE SÊMOLA, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTES EM EMBALAGEM DE 400G, PLÁSTICA, ATÓXICA, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES APÓS A ENTREGA	16500.0	Unidade	R\$ 4,97	R\$ 82.005,00
----	---	---------	---------	----------	---------------

Especificação: MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: À BASE DE SÊMOLA, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PACOTES EM EMBALAGEM DE 400G, PLÁSTICA, ATÓXICA,



ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES APÓS A ENTREGA

21	MARGARINA COM SAL: A BASE DE ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LIQUIDOS E INTERESTERIFICADOS E HIDROGENADOS COM NO MÍNIMO 65 DE LÍPIDEOS, LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ, SAL VITAMINA A, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, AROMATIZANTES, ACIDULANTES, CORANTES E ANTIOXIDANTES SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POTES PLÁSTICOS COM LACRE EM MATERIAL DE METALIZADO E TAMPA, COM 500 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, DEMAIS PARAMETROS DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS E ESPECIFICA PARA PRODUTO.	1580.0	Unidade	R\$ 10,31	R\$ 16.289,80
Especificação: MARGARINA COM SAL: A BASE DE ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LIQUIDOS E INTERESTERIFICADOS E HIDROGENADOS COM NO MÍNIMO 65 DE LÍPIDEOS, LEITE EM PÓ DESNATADO E/OU SORO DE LEITE EM PÓ, SAL VITAMINA A, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES, AROMATIZANTES, ACIDULANTES, CORANTES E ANTIOXIDANTES SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POTES PLÁSTICOS COM LACRE EM MATERIAL DE METALIZADO E TAMPA, COM 500 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, DEMAIS PARAMETROS DE PRODUÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA ALIMENTOS E ESPECIFICA PARA PRODUTO.					
22	MILHO VERDE EM CONSERVA: SACHE DE 200G. DE BOA QUALIDADE, INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. EMBALAGEM RESISTENTE E INTEGRAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE	3500.0	Unidade	R\$ 5,49	R\$ 19.215,00

*[Handwritten signatures]*



	VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL NA EMBALAGEM.				
Especificação: MILHO VERDE EM CONSERVA: SACHE DE 200G. DE BOA QUALIDADE, INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. EMBALAGEM RESISTENTE E INTEGRAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL NA EMBALAGEM.					
23	ÓLEO DE SOJA REFINADO: EM EMBALAGEM PET DE 900 ML, SEM COLESTEROL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A QUAISQUER OUTROS TIPOS DE IMPUREZAS PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 10 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO	1630.0	Garrafa	R\$ 11,59	R\$ 18.891,70
Especificação: ÓLEO DE SOJA REFINADO: EM EMBALAGEM PET DE 900 ML, SEM COLESTEROL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E FABRICANTE, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS A QUAISQUER OUTROS TIPOS DE IMPUREZAS PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 10 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO					
24	PÃO TIPO HOT DOG: PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM MANDIOQUINHA, PACOTE DE 600G, COM 12 UNIDADES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, MISTURA DE MANDIOQUINHA, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL E REFORÇADOR DE FARINHA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM 12 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 50G. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E	11000.0	Pacote	R\$ 10,67	R\$ 117.370,00



	INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E/OU ARMAZENAMENTO COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS				
Especificação: PÃO TIPO HOT DOG: PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM MANDIOQUINHA, PACOTE DE 600G, COM 12 UNIDADES. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, MISTURA DE MANDIOQUINHA, AÇÚCAR, FERMENTO, SAL E REFORÇADOR DE FARINHA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM 12 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 50G. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. PRODUTO SEM IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO E/OU ARMAZENAMENTO COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS					
25	SAL REFINADO IODADO: COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO 98,5 DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	1410.0	Quilograma	R\$ 1,45	R\$ 2.044,50
Especificação: SAL REFINADO IODADO: COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO 98,5 DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO					
Valor total do lote R\$ 865.319,30 (oitocentos e sessenta e cinco mil, trezentos e dezenove reais e trinta centavos)					

*[Handwritten signatures]*



LOTE - 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
26	ALHO: ALHO ROXO NACIONAL DESCASCADO PACOTE 1KG. 100% NATURAL, GRUPO ROXO, SUBGRUPO NOBRE. COLORAÇÃO UNIFORME E SEM CASCA. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS E INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM NENHUM ADITIVO ALIMENTAR. COM 100% DE APROVEITAMENTO. PRODUTO PADRONIZADO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR E A VÁCUO.	1030.0	Quilograma	R\$ 30,78	R\$ 31.703,40
Especificação: ALHO: ALHO ROXO NACIONAL DESCASCADO PACOTE 1KG. 100% NATURAL, GRUPO ROXO, SUBGRUPO NOBRE. COLORAÇÃO UNIFORME E SEM CASCA. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS E INSETOS, LESÕES, ODORES ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM NENHUM ADITIVO ALIMENTAR. COM 100% DE APROVEITAMENTO. PRODUTO PADRONIZADO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INCOLOR E A VÁCUO.					
27	ABÓBORA: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	2250.0	Quilograma	R\$ 5,31	R\$ 11.947,50
Especificação: ABÓBORA: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.					
28	BANANA PRATA: FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A	9000.0	Quilograma	R\$ 5,92	R\$ 53.280,00



	CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES				
Especificação: BANANA PRATA: FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES					
29	BATATA INGLESA: GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	2520.0	Quilograma	R\$ 9,69	R\$ 24.418,80
Especificação: BATATA INGLESA: GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES					
30	BETERRABA: DE PRIMEIRA, FRESCA COMPACTA E FIRME, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE	1800.0	Quilograma	R\$ 9,13	R\$ 16.434,00
Especificação: BETERRABA: DE PRIMEIRA, FRESCA COMPACTA E FIRME, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE					
31	CEBOLA BRANCA: TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, SÃ, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, LIVRE DE	2400.0	Quilograma	R\$ 9,83	R\$ 23.592,00





	ENFERMIDADES EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM				
Especificação: CEBOLA BRANCA: TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA, COMPACTA E FIRME, Sã, SEM RUPTURAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, LIVRE DE ENFERMIDADES EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM					
32	CENOURA: PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS.	2400.0	Quilograma	R\$ 7,67	R\$ 18.408,00
Especificação: CENOURA: PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS.					
33	CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO VERDURA COR VERDE FRESCO ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS SEM PARTES ESTRAGADAS DEVERÃO SER FORNECIDOS EM MOLHOS, NO FORMATO E TAMANHO APROXIMADO DE 100G POR MOLHO	1730.0	Quilograma	R\$ 19,35	R\$ 33.475,50
Especificação: CHEIRO VERDE: DE 1ª QUALIDADE HORTALIÇA CLASSIFICADA COMO VERDURA COR VERDE FRESCO ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS SEM PARTES ESTRAGADAS DEVERÃO SER FORNECIDOS EM MOLHOS, NO FORMATO E TAMANHO APROXIMADO DE 100G POR MOLHO					
34	GOIABA: ESTÁGIO MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA	5650.0	Quilograma	R\$ 8,08	R\$ 45.652,00



	INTACTA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ACONDICIONADAS EM CAIXA APROPRIADA				
Especificação: GOIABA: ESTÁGIO MÉDIO DE MATURAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ACONDICIONADAS EM CAIXA APROPRIADA					
35	LARANJA TIPO PERA: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO, 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 FERIMENTOS OU DEFEITOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS	5800.0	Quilograma	R\$ 8,21	R\$ 47.618,00
Especificação: LARANJA TIPO PERA: IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FIRMES E COM BRILHO, 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 FERIMENTOS OU DEFEITOS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. É INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS					
36	MANGA, TIPO ESPADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA	6030.0	Quilograma	R\$ 6,59	R\$ 39.737,70

*[Handwritten signatures and marks]*



	FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM				
Especificação: MANGA, TIPO ESPADA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE ATÓXICA, COM ETIQUETA DE PESAGEM					
37	MELANCIA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS. ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	7500.0	Quilograma	R\$ 5,00	R\$ 37.500,00
Especificação: MELANCIA: FRESCA DE 1ª QUALIDADE PRODUTO SELECIONADO CONSISTENTE AO TOQUE E ISENTO DE PARTES AMASSADOS OU BATIDAS. ISENTO DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.					
38	MELÃO TIPO JAPONES: DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO POR KG	6380.0	Quilograma	R\$ 4,78	R\$ 30.496,40
Especificação: MELÃO TIPO JAPONES: DE PRIMEIRA QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO POR KG					
39	PIMENTÃO VERDE: PRODUTO SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A	1080.0	Quilograma	R\$ 10,08	R\$ 10.886,40



	CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.				
Especificação: PIMENTÃO VERDE: PRODUTO SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.					
40	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS: SEM CONSERVANTES, ACIDULANTE E/OU AGENTES QUÍMICOS, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, NOS SABORES INDIVIDUAIS DE ABACAXI, CAJÁ, CAJU, GOIABA, ACEROLA E MANGA, E NOS SABORES MIX GOIABA COM ACEROLA, CAJA COM MANGA E MARACUJA COM TANGERINA. APRESENTAÇÃO NA FORMA DE POLPA DE FRUTA CONGELADA, OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DESDE QUE MANTIDOS CONGELADOS A - 18°C, COM VALIDADEMÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS NORMATIVOS E O N° DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM /ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO UM A UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM	8750.0	Quilograma	R\$ 13,76	R\$ 120.400,00



	1,0KG DE POLPA, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DA FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. (A AMOSTRA DOS PRODUTOS DEVE SER APRESENTADA PARA TODOS OS SABORES, SOB PENA DE INABILITAÇÃO).				
	Especificação: POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS: SEM CONSERVANTES, ACIDULANTE E/OU AGENTES QUÍMICOS, COMPOSTO LÍQUIDO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DAS PARTES COMESTÍVEIS DE FRUTAS CARNOSAS, NOS SABORES INDIVIDUAIS DE ABACAXI, CAJÁ, CAJU, GOIABA, ACEROLA E MANGA, E NOS SABORES MIX GOIABA COM ACEROLA, CAJA COM MANGA E MARACUJA COM TANGERINA. APRESENTAÇÃO NA FORMA DE POLPA DE FRUTA CONGELADA, OBTIDA DA FRUTA MADURA E SÃO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS E SEM AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, DESDE QUE MANTIDOS CONGELADOS A - 18°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM OS NORMATIVOS E O Nº DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM /ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO UM A UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 1,0KG DE POLPA, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DA FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. (A AMOSTRA DOS PRODUTOS DEVE SER APRESENTADA PARA TODOS OS SABORES, SOB PENA DE INABILITAÇÃO).				
41	REPOLHO: NOVO BRANCO, IN NATURA, EXTRA, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO, DE 1º QUALIDADE, FOLHAS IMBRICADAS FORMANDO UM GLOBO, SEM RUPTURAS OU QUALQUER TIPO DE DEFEITO, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS	1500.0	Quilograma	R\$ 11,89	R\$ 17.835,00



Especificação: REPOLHO: NOVO BRANCO, IN NATURA, EXTRA, FIRME, ODOR CARACTERÍSTICO, DE 1º QUALIDADE, FOLHA SÃS IMBRICADAS FORMANDO UM GLOBO, SEM RUPTURAS OU QUALQUER TIPO DE DEFEITO, ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS

42	TOMATE: TIPO I SELECIONADO, MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES	3350.0	Quilograma	R\$ 10,23	R\$ 34.270,50
----	--	--------	------------	-----------	---------------

Especificação: TOMATE: TIPO I SELECIONADO, MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES

Valor total do lote R\$ 597.655,20 (quinhentos e noventa e sete mil, seiscentos e cinquenta e cinco reais e vinte centavos)

LOTE - 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
43	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADOS: OBTIDA DO COXÃO MOLE, CORTADO EM CUBO, CONGELADA EM ISCAS IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 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	2320.0	Quilograma	R\$ 59,75	R\$ 138.620,00

*[Handwritten signatures]*



	Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM 02KG DO PRODUTO EMBALAGEM ECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO				
Especificação: CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADOS: OBTIDA DO COXÃO MOLE, CORTADO EM CUBO, CONGELADA EM ISCAS IQF. ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 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 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE COM 02KG DO PRODUTO EMBALAGEM ECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO					
44	CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA COM VEGETAIS: CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA C/ VEGETAIS. CONTENDO CENOURA CONGELADA, BATATA CONGELADA, TOMATE DESIDRATADO EM PÓ E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE A VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, INVOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA. PRODUTO SEM OSSO, COM TEOR MÁXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (IN 83 DE 21.11.2003), PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MA. VALIDADE	1470.0	Quilograma	R\$ 43,90	R\$ 64.533,00



	MÍNIMA DE 1 (UM) ANO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.				
<p>Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA COM VEGETAIS: CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA C/ VEGETAIS. CONTENDO CENOURA CONGELADA, BATATA CONGELADA, TOMATE DESIDRATADO EM PÓ E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE A VÁCUO EM PACOTES DE 1 KG, INVIOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA. PRODUTO SEM OSSO, COM TEOR MÁXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (IN 83 DE 21.11.2003), PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 (UM) ANO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO.</p>					
45	<p>CARNE BOVINA MOÍDA: BOVINA CONGELADA. OBTIDA DA MOAGEM DE PATINHO BOVINO COM CONGELAMENTO IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 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 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES COM 01 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO</p>	7500.0	Pacote	R\$ 45,68	R\$ 342.600,00
<p>Especificação: CARNE BOVINA MOÍDA: BOVINA CONGELADA. OBTIDA DA MOAGEM DE PATINHO BOVINO COM CONGELAMENTO IQF. ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. GORDURA MÁXIMA 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 21/11/2003 MAPA). REGISTRO NO SIE E SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº. 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº. 259 DE 20/09/2002, RDC Nº. 123 DE 13/05/2004 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/2003, IN Nº 30 MAPA, IN Nº 22 MAPA,</p>					





IN Nº 66 MAPA, LEI Nº 10.674 E PORTARIA Nº 34). EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES COM 01 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO

46	CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS: COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MÁXIMO DE 10%. DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOE CARACTERÍSTICOS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO EM PACOTES DE 1,0 KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES	5500.0	Quilograma	R\$ 33,63	R\$ 184.965,00
Especificação: CARNE SUÍNA, LOMBO EM CUBOS: COM TEOR DE GORDURA ANIMAL MÁXIMO DE 10%. DEVERÁ APRESENTAR COR E ODOE CARACTERÍSTICOS E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF). DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO EM PACOTES DE 1,0 KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES					
47	COSTELA BOVINA TIPO COSTELA, PONTA DE AGULHA: FRESCA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SAUDÁVEIS, ABATIDOS E PROCESSADOS HIGIENICAMENTE, PRODUTOS SEM OSSO, SEM PELE, CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COR VERMELHO BRILHANTE, COM TEOR MAXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOE IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERISTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO	5000.0	Quilograma	R\$ 28,78	R\$ 143.900,00



	HUMANO, A GORDURA DEVE SER BRANCA OU AMARELO-PÁLIDA, SE FOR MUITO AMARELA É SINAL QUE O ANIMAL ERA VELHO E, PORTANTO, QUE A CARNE É DURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, E PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMEERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.				
Especificação: COSTELA BOVINA TIPO COSTELA, PONTA DE AGULHA: FRESCA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SAUDÁVEIS, ABATIDOS E PROCESSADOS HIGIENICAMENTE, PRODUT SEM OSSO, SEM PELE, CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COR VERMELHO BRILHANTE, COM TEOR MAXIMO DE GORDURA PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERISTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO, A GORDURA DEVE SER BRANCA OU AMARELO-PÁLIDA, SE FOR MUITO AMARELA É SINAL QUE O ANIMAL ERA VELHO E, PORTANTO, QUE A CARNE É DURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, E PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMEERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.					
48	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, A VÁCUO, DE ATÉ 5KG, COM SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA DATA DA ENTREGA.	3500.0	Quilograma	R\$ 31,63	R\$ 110.705,00
Especificação: LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA, COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, CONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO, A VÁCUO, DE ATÉ 5KG, COM SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA DATA DA ENTREGA.					

*[Handwritten signatures]*



49	LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUÍNA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA EM GOMOS, PROCESSADA SEM OSSOS, COM TEOR DE GORDURA TOTAL MÁXIMO DE 15%, TEMPERADA COM ESPECIARIAS NATURAIS E EMBUTIDA EM ENVOLTÓRIOS NATURAIS COM CALIBRES VARIANDO ENTRE 32 E 36MM, PACOTES DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. É PROIBIDO O USO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA). KG 600 R\$ R\$ 43 DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADA, EM EMBALAGENS ORIGINAIS DE FÁBRICA DE 5KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N ° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES	3600.0	Quilograma	R\$ 27,70	R\$ 99.720,00
Especificação: LINGUIÇA TOSCANA DE CARNE SUINA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA EM GOMOS, PROCESSADA SEM OSSOS, COM TEOR DE GORDURA TOTAL MÁXIMO DE 15%, TEMPERADA COM ESPECIARIAS NATURAIS E EMBUTIDA EM ENVOLTÓRIOS NATURAIS COM CALIBRES VARIANDO ENTRE 32 E 36MM, PACOTES DE POLIETILENO, HERMETICAMENTE FECHADOS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. É PROIBIDO O USO DE CMS (CARNE MECANICAMENTE SEPARADA). KG 600 R\$ R\$ 43 DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADA, EM EMBALAGENS ORIGINAIS DE FÁBRICA DE 5KG. ROTULAGEM: DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO					



DO CORTE UTILIZADO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) E N° DA APROVAÇÃO DE RÓTULO EMITIDO PELO DIPOA (DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA). PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES

50	OVOS DE GALINHA, VERMELHO OU BRANCO: CLASSE A, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EM BANDEJAS, COM 30 UNIDADES, COM DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, E REGISTRO SANITÁRIO	3400.0	Bandeja	R\$ 26,60	R\$ 90.440,00
----	---	--------	---------	-----------	---------------

Especificação: OVOS DE GALINHA, VERMELHO OU BRANCO: CLASSE A, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS MANCHAS OU DEFORMAÇÕES. EM BANDEJAS, COM 30 UNIDADES, COM DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, E REGISTRO SANITÁRIO

51	SARDINHA: CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E INTACTA. EMBALADAS EM LATAS DE 850G, PESO LIQUIDO DE 595G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGE, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	2370.0	Lata	R\$ 41,90	R\$ 99.303,00
----	---	--------	------	-----------	---------------

Especificação: SARDINHA: CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E INTACTA. EMBALADAS EM LATAS DE 850G, PESO LIQUIDO DE 595G. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGE, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.

52	FILE DE FRANGO, FILE DE PEITO DE FRANGO: CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PELE, EM CUBOS ISENTOS DE ADITIVOS OU	4000.0	Pacote	R\$ 56,36	R\$ 225.440,00
----	---	--------	--------	-----------	----------------



	SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBA				
Especificação: FILÉ DE FRANGO, FILÉ DE PEITO DE FRANGO: CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PELE, EM CUBOS ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EM PACOTE DE 2 KG. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO OU EM BANDEJAS DE 2KG					
53	FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM TEMPERO: SEM CABEÇA. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. 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 23/12/2003, RDC Nº 259 DE 20/09/2002, RDC Nº 123 DE 13/05/2004, PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 30 DE05/08/2009, IN SNVS Nº 34). PESO MÉDIO DE 3KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES	7450.0	Quilograma	R\$ 14,52	R\$ 108.174,00
Especificação: FRANGO INTEIRO CONGELADO SEM TEMPERO: SEM CABEÇA. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 DO DAS/DIPOA). REGISTRO DO SIE OU SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-					

*[Handwritten mark]*



ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/2003, RDC Nº 259 DE 20/09/2002, RDC Nº 123 DE 13/05/2004, PORTARIA Nº 210 DE 10/11/1998 MAPA, IN Nº 22 MAPA, IN Nº 30 DE 05/08/2009, IN SNVS Nº 34). PESO MÉDIO DE 3KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES

**Valor total do lote R\$ 1.608.400,00 (um milhão, seiscentos e oito mil, quatrocentos reais)**

Buscou-se a estimativa de preços de mercado através de pesquisa de preços realizada pelo Setor de Compras da Prefeitura de Salitre. Desta forma chegou-se ao valor de R\$ 3.071.374,50 (três milhões e setenta e um mil, trezentos e setenta e quatro reais e cinquenta centavos).

## 8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste no AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SALITRE/CE, sob responsabilidade do Fundo Municipal de Educação, observando-se as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Lei nº 11.947/2009, as Resoluções do FNDE e os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação, considerando o calendário letivo e a capacidade de armazenamento das unidades escolares. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, em conformidade com as especificações técnicas, quantitativos estimados e condições de transporte adequadas à preservação da qualidade e segurança dos alimentos.

Os produtos deverão atender rigorosamente aos seguintes requisitos mínimos:

- Conformidade com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência;
- Atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo legislação da vigilância sanitária, boas práticas de fabricação, armazenamento e transporte;
- Validade compatível com o período de consumo previsto;
- Integridade das embalagens e identificação clara quanto à marca, lote, data de fabricação e prazo de validade;
- Atendimento aos padrões de qualidade, higiene e conservação exigidos pelos órgãos competentes.
- Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações; (Lei Nº 15.226, de 30 de Setembro de 2025, que altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009).

No caso de gêneros perecíveis, especialmente hortifrutigranjeiros e proteínas, deverão ser observadas condições adequadas de acondicionamento e transporte refrigerado, quando aplicável, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características organolépticas dos produtos.



A solução deverá prever mecanismos de controle e fiscalização, incluindo conferência quantitativa e qualitativa no ato do recebimento, possibilidade de recusa de produtos em desacordo com as especificações e substituição imediata em caso de inconformidade.

Adicionalmente, a solução deve permitir a compatibilização com as aquisições realizadas por meio de chamamento público específico da agricultura familiar, assegurando cumprimento das diretrizes do PNAE quanto ao incentivo à produção local.

Em síntese, a solução a ser contratada consiste em fornecimento estruturado, parcelado e tecnicamente especificado de gêneros alimentícios, apto a garantir regularidade no abastecimento, qualidade nutricional, segurança sanitária e continuidade da política pública de alimentação escolar no Município de Salitre/CE, atendendo plenamente à demanda identificada neste Estudo Técnico Preliminar.

**Os fornecimentos serão executados conforme discriminado a seguir:**

A contratada deverá fornecer, diretamente, os gêneros alimentícios, no prazo previsto na ordem de fornecimento, após a formalização do contrato, fornecendo de maneira adequada, dentro dos padrões de qualidade pertinentes e nas quantidades solicitadas pelas secretarias;

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos ou incorreções relativas ao objeto desta especificação, bem como a respeito da qualidade dos gêneros alimentícios, casos em que a contratada deverá, às suas expensas, realizar correções e comprovar a regularidade e a procedência dos gêneros alimentícios.

A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, a nota fiscal dos produtos fornecidos no período anterior, na qual deverá constar as quantidades, os tipos de gêneros alimentícios, os valores unitários e totais deduzidos expressos em reais.

Os fornecimentos deverão ser realizados de segunda a sexta-feira, em horário comercial, em local designado pela secretaria contratante.

Diante do valor estimado obtido através da pesquisa de preços realizadas, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade, é a realização de LICITAÇÃO através da modalidade PREGÃO, com base no art. 28, I da Lei 14.133/21.

Analisando as alternativas disponíveis e que atendam à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, sobre o critério de julgamento de menor preço para aquisição, de acordo com especificações comuns de mercado capazes de atender aos requisitos estipulados, dentro dos padrões de qualidade almejados e das normas de segurança pertinentes.

## 9 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**9.1. NATUREZA:** Considerando o descrito supra, o fornecimento, objetos desta contratação, têm natureza de fornecimento contínuo, tendo em vista que compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021.



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

9.3. Considerando-se a sua classificação - gêneros alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de compras, nos endereços especificados no instrumento convocatório;
- b) A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- d) A proposta das contratadas deverão ser redigidas em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- e) Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a contratada;
- f) Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- g) As empresas deverão apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Lei n.º 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- h) Todos os Itens, bem como os procedimentos relacionados aos seus fornecimentos, deverão estar de acordo com a Legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos 4, constantes nas Resoluções RDC nº 259/02 (ANVISA/MS), nº 360/03 (ANVISA/MS), IN nº 12/08, MAPA, Resolução.
- i) Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender aos mais altos padrões de qualidade, frescor e integridade. Eles deverão ser próprios para o consumo humano e livres de quaisquer impurezas, adulterações ou contaminações.
- j) Os alimentos deverão ser produzidos, armazenados, transportados e entregues em estrita conformidade com as normas sanitárias e regulamentações governamentais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.
- k) Deverá ser fornecida documentação que comprove a origem dos alimentos, bem como informações sobre sua rastreabilidade ao longo de toda a cadeia de produção, garantindo a transparência e a segurança dos produtos.
- l) Os gêneros alimentícios deverão possuir datas de validade adequadas, garantindo que estejam dentro do prazo de consumo recomendado no momento da entrega aos destinatários finais.
- m) O fornecedor deverá ser capaz de oferecer uma ampla variedade de produtos alimentícios, de modo a atender às necessidades específicas da rede de ensino, hospital e administração municipal, incluindo opções para dietas especiais e restrições alimentares.

#### 9.4. Da Sustentabilidade:

A sustentabilidade deve ser desenvolvida por meio de ações, sendo assim, segue abaixo algumas boas práticas que toda empresa desse setor deve praticar.





**Descarte correto de resíduos** - A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.

**Uso de embalagens sustentáveis** - Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.

**Otimização do processo produtivo** - Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.

**Reaproveitamento da água** - Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.

**Aproveitamento da energia do sol** - Quanto maior for a adoção das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.

**Abertura de novos mercados** - A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.

**Conquista de certificações ambientais** - Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

#### **9.5. Vistoria:**

Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços, podendo ser apresentado declaração da licitante de pleno conhecimento.

**9.6. VISTORIA:** Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

#### **9.7. DA SUBCONTRATAÇÃO:**

A vedação à subcontratação do objeto ora licitado justifica-se pela necessidade de garantir o pleno controle técnico e administrativo sobre a execução contratual, assegurando o atendimento direto e eficiente às especificações estabelecidas pela Administração Pública. Considerando que a contratação visa ao fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar, exige-se que a empresa contratada possua capacidade técnica e operacional própria para o cumprimento integral



das obrigações assumidas, especialmente quanto à qualidade, prazo de entrega, acondicionamento e segurança alimentar dos produtos.

Permitir a subcontratação, total ou parcial, poderia comprometer a rastreabilidade e o controle da origem dos produtos fornecidos, dificultando o monitoramento da regularidade fiscal, sanitária e técnica dos fornecedores efetivos. Tal prática também geraria risco de perda de padronização, variação de qualidade entre lotes e até mesmo descumprimento das exigências contratuais, com prejuízo à Administração e aos usuários finais dos serviços públicos que dependem diretamente do fornecimento adequado desses insumos.

Ademais, a responsabilidade técnica pelo fornecimento de produtos alimentícios requer o cumprimento de normas específicas de vigilância sanitária e boas práticas de armazenamento e transporte, sendo essencial que a empresa contratada possua estrutura própria ou capacidade operacional diretamente comprovada para garantir a observância desses requisitos. A eventual delegação a terceiros sem o devido controle da Administração fragilizaria o cumprimento das exigências legais e contratuais, além de dificultar a aplicação de sanções em caso de falhas na execução.

Por fim, a vedação à subcontratação está em consonância com os princípios da eficiência, da segurança jurídica, da rastreabilidade da execução contratual e da responsabilidade objetiva do contratado, previstos na Lei nº 14.133/2021. Assim, a medida busca preservar o interesse público, proteger a Administração contra riscos operacionais e garantir que os compromissos assumidos no certame sejam efetivamente executados pela licitante vencedora, dentro dos padrões de qualidade e regularidade exigidos.

**9.8. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:** Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

**9.9. GARANTIA DA PROPOSTA:**

Será exigido o recolhimento referente a 1% (um por cento) do estimado para contratação a título de garantia de proposta, no momento do cadastramento da proposta, recolhida em nome da Prefeitura Municipal de Salitre, devendo ser encaminhada no ato do cadastramento da proposta eletrônico, em campo próprio do sistema. Na forma prevista no instrumento convocatório. Podendo a empresa optar pela modalidade prevista no art. 96 da lei 14.133/21.

**9.10. INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS:** Para esta contratação não haverá indicação de marca específica.

**9.11. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE:** Não aplicável.

**9.12. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:** Poderá se exigir amostra do bem na fase de julgamento das propostas ou de lances, desde que previsto no Termo de Referência e edital da licitação e justificada a necessidade de sua apresentação, conforme dispõe o art. 41, inciso II da Lei 14.133/21.

**9.13. Critério de Seleção do Fornecedor com exclusivamente para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), conforme estabelece a Lei Complementar nº 123/2006.**



A estruturação dos lotes ou itens devem observar os dispositivos da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações introduzidas pela Lei Complementar nº 147/2014, que instituem o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte. A legislação prevê a adoção de critérios diferenciados e favorecidos para esses entes, com o objetivo de estimular sua participação no mercado de compras públicas, fortalecendo sua atuação no cenário econômico e promovendo a inclusão produtiva.

Em consonância com o art. 48, inciso III, da LC nº 123/2006, a Administração Pública pode estabelecer cotas ou lotes de contratação exclusivos para ME, EPP e MEI em certames cujo valor por item ou lote não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00, a ser observado na Elaboração do Termo de Referência. Tal diretriz visa equilibrar a competitividade, garantindo condições mais equânimes de disputa para empresas de menor porte, as quais muitas vezes enfrentam dificuldades estruturais ou operacionais para concorrer em pé de igualdade com empresas de maior capacidade econômica.

Importante destacar que a reserva de lotes não implica restrição à competitividade, pois as empresas enquadradas como ME, EPP ou MEI ainda poderão disputar os lotes de ampla participação, assegurando a possibilidade de participação proporcional à sua capacidade.

A medida também se alinha aos princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente no que tange à promoção do desenvolvimento sustentável, conforme previsto no art. 11, inciso IV, e art. 25, que incentivam a adoção de práticas que priorizem o desenvolvimento econômico local, a geração de empregos e a inclusão de pequenos fornecedores no processo licitatório.

## 10 – JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

O parcelamento da solução para aquisição de Gêneros Alimentícios para merenda escolar para as escolas do município é aplicável visto que, o objeto pretendido neste processo licitatório abrange a demanda de itens diversos. O parcelamento proporciona uma série de vantagens, tais como: adequação do fluxo de caixa da administração, permite que os recursos financeiros sejam melhores distribuídos e ainda possibilita um gerenciamento do processo de compra, onde facilita a avaliação da qualidade e a adequação dos produtos, permitindo ajustes conforme necessário. Essa divisão permite que a administração pública aproveite melhor as oportunidades de mercado, aumentando a competitividade e reduzindo os riscos.

Nos termos do art. 40, §3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto da licitação deve ser considerado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, a fim de ampliar a competitividade e permitir a participação de um maior número de interessados, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte.

Contudo, após análise técnica e considerando as peculiaridades da demanda municipal, restou demonstrado que o parcelamento do objeto por item não se revela a alternativa mais eficiente e vantajosa para esta Administração. Considerando a complexidade e a diversidade dos gêneros alimentícios necessários para atender às necessidades da merenda escolar, justifica-se o parcelamento da aquisição em lotes, agrupando produtos por categorias e características semelhantes.

Essa opção se justifica, em primeiro lugar, pela necessidade de racionalização administrativa e logística. O agrupamento de itens em lotes permite reduzir a complexidade da gestão contratual e operacional, uma vez que limita o número de contratos e fornecedores com os quais a



Administração deverá interagir. O fornecimento por diversos fornecedores distintos, resultante do parcelamento por item, exigiria um controle mais intenso e disperso de entregas, prazos, recebimentos e pagamentos, o que, na prática, aumenta os custos administrativos e o risco de falhas na distribuição dos produtos às diversas unidades consumidoras. O julgamento por lotes, portanto, proporciona maior eficiência à execução contratual e assegura o abastecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios.

Ademais, a formação de lotes seguiu critérios técnicos e objetivos, considerando a natureza e as características dos produtos, bem como a viabilidade de fornecimento conjunto. Os produtos foram agrupados de forma coerente, observando a similaridade quanto à forma de acondicionamento, frequência de entrega e necessidades de armazenamento, o que favorece a logística de distribuição por parte dos fornecedores e da própria Administração. Essa organização permite, inclusive, que os licitantes apresentem propostas mais competitivas, aproveitando ganhos de escala e racionalização em sua estrutura de fornecimento.

Importa destacar que a adoção de lotes, tal como dimensionados, também não representa barreira injustificada à competitividade ou à participação de microempresas e empresas de pequeno porte. Os lotes foram estruturados de modo a não concentrar em um único fornecedor volumes excessivos de fornecimento, preservando o equilíbrio e a possibilidade de que empresas locais e regionais possam participar da disputa. Portanto, mesmo com o julgamento por lotes, permanece assegurada a observância do tratamento favorecido previsto na legislação aplicável, incluindo o art. 3º e seus incisos da Lei Complementar nº 123/2006.

A súmula 247 do TCU, listada também assevera na mesma tônica, que é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala.

*A adjudicação por grupo ou lote não é, em princípio, irregular, devendo a Administração, nesses casos, justificar de forma fundamentada, no respectivo processo administrativo, a vantagem dessa opção. (Acórdão 5134/2014-Segunda Câmara | Relator: JOSÉ JORGE)*

Com efeito, as justificativas para a adoção em lotes nesse certame são plenamente corroboradas por essa área de licitações por ser essa a opção mais adequada do ponto de vista operacional e econômico, tal como retrata a Súmula 247/TCU.

*É lícito o agrupamentos em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si.  
Acórdão 861/2013-Plenário | Relator: ANA ARRAES*

Além disso, a aquisição visa proporcionar maior eficiência administrativa, com racionalização dos procedimentos logísticos e operacionais. A organização do fornecimento por meio de lotes permitirá à Administração Pública otimizar o controle da execução contratual, simplificar o gerenciamento de entregas, reduzir o número de fornecedores e contratos a serem acompanhados e fiscalizados, e, conseqüentemente, diminuir custos operacionais e riscos de falhas na distribuição dos gêneros alimentícios.



A contratação também objetiva alcançar maior economicidade para o Município, uma vez que a estruturação da licitação em lotes coerentes e compatíveis permite que os licitantes formulem propostas mais vantajosas, aproveitando ganhos de escala e otimizando sua logística de fornecimento. Com isso, espera-se não apenas um fornecimento eficiente, mas também a obtenção de melhores preços e condições comerciais, em consonância com os princípios da vantajosidade, da economicidade e da busca pelo interesse público que regem as contratações públicas.

Assim, diante de todo o exposto, resta plenamente justificada a opção pelo **não parcelamento do objeto por item e pela adoção do critério de julgamento por lotes**, na forma prevista no art. 40, §2º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista razões de ordem técnica, administrativa e econômica, voltadas à eficiência da contratação, à segurança do fornecimento e à busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme determinam os princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público que regem a contratação pública.

## 11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem por finalidade assegurar não apenas a continuidade da execução dos programas de alimentação escolar da rede pública municipal de Salitre/CE, mas também promover ganhos concretos de economicidade e otimização na utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis no âmbito do Fundo Municipal de Educação.

Sob a perspectiva da economicidade, a consolidação da demanda da rede municipal em procedimento estruturado e planejado possibilita ganho de escala, favorecendo maior competitividade entre fornecedores e potencial redução dos preços unitários contratados. A organização do objeto por lotes, aliada à definição prévia de especificações técnicas padronizadas, contribui para ampliar a disputa, evitar direcionamentos e assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021. Ademais, o planejamento prévio mitiga a necessidade de aquisições emergenciais, historicamente mais onerosas e menos eficientes, garantindo melhor previsibilidade orçamentária e execução financeira regular ao longo do exercício.

No tocante ao melhor aproveitamento dos recursos financeiros, a estimativa fundamentada das quantidades, baseada em memória de cálculo técnica e alinhada ao calendário letivo, permite maior precisão na aplicação dos recursos vinculados ao PNAE e às demais fontes destinadas à alimentação escolar. Tal medida reduz riscos de superdimensionamento ou subdimensionamento de compras, evita desperdícios decorrentes de estoques excessivos e possibilita a adequada compatibilização entre planejamento nutricional e execução orçamentária. Eventuais economias obtidas no procedimento poderão ser realocadas estrategicamente dentro das políticas educacionais do Município, ampliando a eficiência do gasto público.

Quanto à otimização dos recursos humanos, a solução estruturada contribui para racionalizar a atuação da equipe administrativa responsável pelo planejamento, gestão e fiscalização contratual. A padronização de especificações e a definição clara das obrigações contratuais reduzem retrabalho, facilitam o acompanhamento das entregas e tornam mais eficiente o processo de conferência e atesto dos produtos. Além disso, a previsibilidade no fornecimento diminui a necessidade de mobilizações extraordinárias da equipe para resolver situações de desabastecimento, permitindo que os servidores concentrem esforços em atividades estratégicas e pedagógicas.



No que se refere aos recursos materiais e logísticos, a entrega parcelada conforme cronograma definido pela Administração possibilita melhor gestão de estoques nas unidades escolares, reduzindo perdas por vencimento e evitando acúmulo desnecessário de produtos. A organização por categorias de itens favorece controle mais eficiente do armazenamento e facilita a logística de distribuição, contribuindo para maior racionalidade operacional.

Em termos institucionais, os resultados pretendidos refletem aprimoramento da governança das contratações públicas no âmbito da educação municipal, com fortalecimento do planejamento como instrumento de gestão, maior controle e rastreabilidade dos gastos públicos e observância aos princípios da eficiência, da economicidade e da boa administração.

Dessa forma, a contratação almeja produzir resultados concretos de racionalização do gasto público, melhoria na gestão administrativa e maximização do aproveitamento dos recursos disponíveis, assegurando que a política de alimentação escolar seja executada com eficiência, responsabilidade fiscal e foco no interesse público.

## **12 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

Durante a fase preparatória da contratação, a Administração Pública deverá adotar uma série de providências fundamentais, com o objetivo de garantir a legalidade, a eficiência e a obtenção da proposta mais vantajosa para o interesse público. Essa fase é essencial para o adequado planejamento da contratação, sendo etapa obrigatória nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, e deve observar os princípios da legalidade, eficiência, planejamento, transparência e interesse público.

Inicialmente, será realizada a **identificação da necessidade da contratação**, com base na demanda apresentada por todas as secretarias municipais. Essa necessidade deverá ser formalmente registrada e devidamente justificada.

Em seguida, será elaborado o **estudo técnico preliminar (ETP)**, instrumento que servirá de base para a decisão administrativa e que deverá conter, entre outros elementos, a descrição da necessidade a ser atendida, os requisitos mínimos do objeto, a justificativa da contratação, a análise das alternativas possíveis para atendimento da demanda, a estimativa do custo total da contratação e a demonstração de sua viabilidade. O ETP deverá ainda considerar aspectos relacionados à economicidade, eficiência e sustentabilidade da contratação.

Com base nas conclusões do ETP, será elaborado o **termo de referência**, contendo a descrição detalhada do objeto, as especificações técnicas dos materiais odontológicos a serem adquiridos, os critérios de julgamento, as condições de fornecimento, os prazos, as exigências de habilitação e os demais elementos necessários para orientar a elaboração do edital e a execução contratual.

Outra providência indispensável durante a fase preparatória é a **pesquisa de preços**, que deve observar os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a fim de estimar corretamente o valor da contratação. Essa pesquisa poderá considerar contratações anteriores da Administração, valores registrados em sistemas oficiais (como o Painel de Preços do governo federal), consultas ao mercado e outras fontes idôneas, com o objetivo de garantir uma referência realista e atualizada dos custos envolvidos.



Também deverá ser realizada a **análise de riscos da contratação**, identificando possíveis eventos que possam comprometer a execução contratual, como o fornecimento de produtos com qualidade inferior à especificada, atrasos na entrega ou variações de preços no mercado.

Durante a fase preparatória, a Administração deverá ainda verificar a **existência de previsão orçamentária compatível com o valor estimado da contratação**, assegurando que haja dotação suficiente na Lei Orçamentária Anual e que o procedimento se insira no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município, em conformidade com o art. 150, da Lei nº 14.133/2021.

Por fim, todos os documentos produzidos na fase preparatória deverão ser devidamente registrados e integrados ao processo administrativo eletrônico ou físico da contratação, garantindo-se a devida **publicidade e rastreabilidade dos atos**, conforme exigido pelos princípios da transparência e da motivação.

Essas providências, adotadas de forma diligente e estruturada durante a fase preparatória, são indispensáveis para garantir a adequada definição do objeto, a regularidade do processo licitatório e o sucesso na execução do futuro contrato.

Antes da celebração do contrato administrativo decorrente da licitação para aquisição de material de expediente, a Administração deverá adotar uma série de providências prévias, de caráter técnico, jurídico e orçamentário, com o objetivo de assegurar a legalidade, a eficiência e a vantajosidade da contratação.

A primeira providência consiste na verificação da **regularidade da documentação da empresa vencedora**, especialmente no que se refere ao atendimento integral das exigências de habilitação definidas no edital, incluindo regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica compatível com o objeto e situação jurídico-econômica da licitante. Esta etapa é indispensável para comprovar a aptidão da empresa para fornecer produtos com as especificações e exigências de qualidade definidas pela Administração.

Em seguida, deverá ser feita a **análise detalhada da proposta vencedora**, com a conferência da compatibilidade entre os preços ofertados e os valores de referência definidos na pesquisa de mercado realizada na fase de planejamento da contratação. Essa análise é essencial para garantir a **vantajosidade da contratação** nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, e para assegurar que os materiais a serem adquiridos atendam integralmente às exigências técnicas e de desempenho especificadas no termo de referência.

A Administração deverá, também, providenciar a **elaboração da minuta contratual definitiva**, com base no modelo previamente aprovado no edital, submetendo-a à análise e aprovação da assessoria jurídica do Município. Essa análise prévia tem por finalidade verificar a legalidade do instrumento contratual, a conformidade com o edital, o atendimento às exigências da legislação vigente e a regularidade de todos os atos anteriores à formalização do contrato, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

Adicionalmente, antes da assinatura contratual, a Administração deverá exigir da empresa contratada a **apresentação de documentos atualizados que comprovem a manutenção das condições de habilitação**, bem como, se previsto no edital, a **prestação de garantia contratual**, nos moldes do art. 96 da nova Lei de Licitações. Poderá ainda ser requerida declaração de inexistência de fatos impeditivos para contratar com a Administração Pública.





Por fim, a Administração deverá **designar formalmente o fiscal do contrato**, conforme determina o art. 117 da Lei nº 14.133/2021, especificando suas atribuições quanto à verificação da conformidade dos materiais entregues, controle dos prazos de fornecimento, acompanhamento da execução contratual e elaboração de relatórios que subsidiem eventuais medidas corretivas ou sanções.

### 13 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

A solução proposta para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à execução dos programas de alimentação escolar da rede pública municipal apresenta compatibilidade e interdependência com contratação correlata específica, consistente na realização de chamamento público para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e das Resoluções do FNDE que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A legislação do PNAE estabelece a obrigatoriedade de aplicação de percentual mínimo dos recursos repassados pelo FNDE na aquisição de produtos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, por meio de procedimento próprio de chamamento público. Trata-se de instrumento jurídico distinto da licitação regida pela Lei nº 14.133/2021, possuindo rito específico, fundamentação normativa própria e finalidade socioeconômica vinculada ao fortalecimento da produção local e ao desenvolvimento sustentável. A contratação ora planejada não substitui nem inviabiliza a execução do chamamento público da agricultura familiar. Ao contrário, ambas as soluções devem coexistir de forma complementar e coordenada, garantindo o cumprimento das exigências legais do PNAE sem comprometer o abastecimento global da rede municipal de ensino. O fornecimento parcelado por lotes assegura regularidade, amplitude e estabilidade no suprimento dos gêneros alimentícios, enquanto o chamamento público atende à política de incentivo à produção local e ao cumprimento do percentual mínimo legal.

Sob o aspecto operacional, a interdependência exige planejamento integrado entre as contratações, de modo a evitar sobreposição de quantitativos, incompatibilidades de cronograma ou duplicidade de itens. O planejamento nutricional elaborado pelo responsável técnico deverá considerar, previamente, os produtos a serem adquiridos da agricultura familiar, ajustando os quantitativos remanescentes a serem contemplados na contratação principal.

Dessa forma, o chamamento público da agricultura familiar configura-se como contratação correlata essencial, cuja realização paralela contribui para a conformidade legal do programa de alimentação escolar, para o fortalecimento da economia local e para a adequada execução da política pública, mantendo-se, contudo, a autonomia e a suficiência da solução principal para garantir a continuidade do serviço público educacional.

### 14 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar dos alunos, traz consigo a responsabilidade de considerar os impactos ambientais significativos, como o descarte inadequado de resíduos, levando a contaminação do solo e da água, além de contribuir para a emissão de gases do efeito estufa. É importante que empresa contratada adote práticas sustentáveis que minimizem esses impactos e promovam a conservação ambiental. A empresa deverá seguir as normas e diretrizes de sustentabilidade ambiental estabelecidas no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 2010, no Decreto nº 7.746, de 5 de





junho de 2012, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria - Geral da União, disponibilizado no sítio eletrônico <https://www.gov.br/agu/pt-br/>, e nas demais normas dos órgãos e entidades reguladores do tema, como também as citadas ligadas diretamente ao objeto.

Os principais impactos ambientais dos gêneros alimentícios adquiridos para merenda escolar, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

<b>Impacto Ambiental Identificado</b>	<b>Descrição do Impacto</b>	<b>Medidas Mitigadoras Propostas</b>
Geração de resíduos sólidos (embalagens plásticas, metálicas e papelão)	Aumento da produção de resíduos nas unidades escolares decorrente do recebimento e consumo dos gêneros alimentícios.	Exigência de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, quando tecnicamente viável; priorização de embalagens econômicas; incentivo à logística reversa de embalagens secundárias (caixas retornáveis e papelão); orientação para segregação adequada de resíduos nas escolas.
Desperdício de alimentos	Perdas decorrentes de armazenamento inadequado, vencimento ou preparo excessivo.	Entregas parceladas compatíveis com a capacidade de armazenamento; exigência de prazo de validade adequado; adoção do método PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai); capacitação das merendeiras para planejamento do preparo e aproveitamento integral dos alimentos.
Consumo de energia elétrica para armazenamento refrigerado	Aumento do consumo energético nas unidades escolares para conservação de carnes, laticínios e polpas.	Planejamento logístico para reduzir tempo de estocagem; manutenção preventiva de equipamentos; boas práticas de conservação; priorização futura de equipamentos com melhor eficiência energética.
Emissões atmosféricas decorrentes do transporte	Emissão de gases poluentes na logística de entrega dos produtos.	Priorização de fornecedores regionais; otimização de rotas; consolidação de cronograma de entregas; integração com aquisição da agricultura familiar para reduzir distâncias médias de transporte.
Geração de resíduos orgânicos	Descarte de sobras alimentares nas unidades escolares.	Planejamento adequado das porções; incentivo ao reaproveitamento seguro de alimentos; destinação ambientalmente adequada dos resíduos; possibilidade de implementação de compostagem escolar quando viável.

## 15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL  
**SALITRE**  
O POVO É QUEM FAZ

PRAÇA SÃO FRANCISCO, SN  
CEP: 63155-000, SALITRE/CEARÁ  
CNPJ: 12.464.491/0001-00  
FONE: (88) 3537-1200  
WWW.SALITRE.CE.GOV.BR




Diante do exposto, a Equipe de Planejamento da Contratação entende que o modelo de solução proposto se apresenta como a melhor alternativa e declara viável para a organização, por atender os principais quesitos de contratação.

Conforme se verifica no presente ETP, estão configurados os requisitos que sustentam a viabilidade da contratação, bem como a necessidade da contratação, estimativa da quantidade a ser contratada, valor estimado da contratação, entre outros.

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o art. 18, § 1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

Salitre (CE) em 12 de março de 2026.

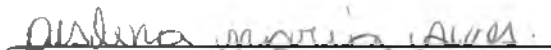
**Responsável pelo PLANEJAMENTO:**



**ALINE FERREIRA DA SILVA**

Presidente

Portaria 02010030/2025



**DISLENA MARIA ALVES**

Secretária

Portaria 02010030/2025



**MATEUS DE SOUZA SILVA**

Coordenador

Portaria 02010030/2025