

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520250213000260

1. Descrição da Necessidade da Contratação

1. A contratação visa solucionar a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, destinada aos alunos da rede pública de ensino do município de Jaguaribe/CE, garantindo o direito à alimentação escolar adequada, conforme diretrizes nutricionais estabelecidas.
2. A merenda escolar é um componente essencial no processo educacional, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de promover a sua permanência e assiduidade na escola.
3. Sob a perspectiva do interesse público, a contratação busca assegurar a segurança alimentar das crianças e adolescentes, fundamental para a promoção da saúde e melhoria do desempenho escolar.
4. A aquisição de alimentos para a merenda escolar atende também às determinações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que orienta e apoia estados e municípios, estabelecendo padrões de alimentação que incorporem a segurança e diversidade nutricional necessárias ao público escolar.
5. A contratação deve ser estabelecida de forma eficiente e econômica, garantindo a utilização responsável dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da economicidade e eficiência previstos na Lei 14.133/2021.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao e Cultura	Mateus de Assis Santos

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação é essencial para assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios atenda plenamente às necessidades do Programa de Distribuição de Merenda Escolar da rede pública de ensino do município de Jaguaribe/CE. Para isso, os requisitos devem contemplar critérios de sustentabilidade, padrões mínimos de qualidade e desempenho, conforme as leis e regulamentações



específicas aplicáveis.

1. Requisitos Gerais

- Fornecimento contínuo e pontual de gêneros alimentícios em conformidade com o calendário escolar anual.
- Adequação às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela Secretaria de Educação e Cultura do município.
- Flexibilidade para ajuste de quantidades conforme as variações no número de alunos matriculados.

2. Requisitos Legais

- Conformidade com as normas de vigilância sanitária, garantindo a segurança dos alimentos durante o transporte e armazenamento.
- Atendimento às disposições da Lei 14.133/2021 quanto aos procedimentos de licitação e contratos administrativos.
- Registro adequado dos fornecedores junto aos órgãos competentes para a comercialização de gêneros alimentícios.

3. Requisitos de Sustentabilidade

- Preferência por produtos locais e regionais, visando a valorização do comércio local e a redução do impacto ambiental associado ao transporte.
- Embalagens sustentáveis e práticas de logística reversa para a reciclagem e redução de resíduos.

4. Requisitos da Contratação

- Capacidade do fornecedor de atender todas as escolas da rede municipal de ensino em Jaguaribe/CE.
- Garantia de fornecimento de produtos frescos e de qualidade comprovada.
- Condições de armazenamento adequadas para manter a integridade e segurança dos gêneros alimentícios.
- Logística eficiente para distribuição aos diferentes locais, considerando a dispersão geográfica das escolas.

Os requisitos necessários à contratação incluem a qualidade e segurança dos produtos, cumprimento de prazos de entrega, e observância das exigências legais e nutricionais estabelecidas. Esses requisitos são fundamentais para assegurar que a merenda escolar oferecida atenda às necessidades nutricionais dos alunos, ao mesmo tempo em que respeita os parâmetros de sustentabilidade e qualidade, sem impor especificações desnecessárias que possam restringir a competição no processo licitatório.

4. Levantamento de mercado



O levantamento de mercado é uma etapa crucial para garantir que a solução de contratação selecionada seja a mais eficiente e econômica, atendendo às necessidades específicas da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE.

1. **Soluções de Contratação Pesquisadas:**

- Contratação direta com fornecedores locais de gêneros alimentícios.
- Uso de plataformas eletrônicas para cotação e contratação de fornecedores.
- Contratação através de terceiro, como cooperativas ou associações de produtores locais.
- Implementação de sistema de registro de preços (não aplicado neste caso específico).
- Participação em consórcios para aquisições conjuntas (vedado na presente contratação).
- Adesões a atas de registro de preços já existentes ou formação de novas, se cabível.

2. **Análise das Alternativas:**

Após a análise das alternativas disponíveis, considerou-se fatores como economicidade, qualidade dos produtos, logística de distribuição, valorização da economia local e eficiência no processo de aquisição. A análise buscou assegurar que a solução escolhida proporcione o melhor custo-benefício, garantindo a regularidade e a qualidade do fornecimento dos gêneros alimentícios.

3. **Solução Mais Adequada:**

Com base na avaliação, a contratação direta com fornecedores locais mostrou-se como a opção mais vantajosa. Essa abordagem permite maior controle sobre a qualidade dos produtos, fortalece a economia regional e facilita a logística de armazenamento e distribuição. Adicionalmente, a contratação direta minimiza intermediários, podendo reduzir custos e agilizar o processo de aquisição.

5. Descrição da solução como um todo

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Açafrão em pó	700,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
2	Achocolatado	2.200,000	Pacote
Especificação: Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado. Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas e aromatizante, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
3	Açúcar Cristal	4.000,000	Quilograma
Especificação: Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. . Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
4	Adoçante dietético	50,000	Unidade
Especificação: Característica técnica: Adoçante a base de STÉVIA 100%, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
5	Arroz Parboilizado – TIPO 1	9.700,000	Quilograma
Especificação: Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
6	Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia)	1.600,000	Caixa
Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 170g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
7	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã	8.000,000	Pacote
Especificação: Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e 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. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA . Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
8	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA INTEGRAL	1.000,000	Pacote





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Primeiro ingrediente conter farinha integral. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 300g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
9	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	1.000,000	Pacote
Especificação: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. não contém glúten e não contém lactose. alérgicos: contém derivados de soja. pode conter ovo. produzido em 2024 ou 2025. embalagem mínima 300g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
10	Biscoito doce tipo Maria	6.600,000	Pacote
Especificação: Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. . Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
11	Biscoito Polvilho	2.500,000	Pacote
Especificação: Contendo polvilho, ovos, óleo ou gordura vegetal, água, sal. Sem lactose, sem glúten e sem conservantes. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação, peso líquido de mínimo 120g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
12	Biscoito salgado tipo cream cracker	6.600,000	Pacote
Especificação: Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto . Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
13	Café em pó – Forte e/ou extra forte	700,000	Pacote
Especificação: Café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa N° 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
14	Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho	1.000,000	Sachê
Especificação: Mingau de Milho, pré-cozido, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de milho rica com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato dissódico, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
15	Cereal infantil multicereais	1.000,000	Sachê
Especificação: Mistura para o preparo de mingau de trigo, milho, arroz e aveia, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 124-807-5491
PÁGINA: 5 DE 33 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
16	Colorífico	2.800,000	Pacote
Especificação: Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
17	Creme de leite	2.500,000	Caixa
Especificação: Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
18	Extrato de tomate	2.100,000	Sachê
Especificação: Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de no mínimo de 300gr. Validade mínima de 06 meses da entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
19	Farinha de milho flocada (Cuscuz)	11.000,000	Pacote
Especificação: Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
20	Fécula de Mandioca	1.000,000	Quilograma
Especificação: Deve ser fabricado a partir de matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou polietileno leitoso contendo 1.000g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
21	Feijão corda – Grupo II	600,000	Quilograma
Especificação: Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
22	Flocos de Cereais – Cereais (91%)	3.200,000	Sachê
Especificação: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo mínimo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
23	Leite desnatado em pó - 0% de gordura	200,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 0% de gordura, fonte de cálcio, embalagem de 200g. livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. Que 200g de leite em pó seja equivalente a 1,5 litros de leite. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
24	Leite em Pó Integral	20.800,000	Pacote
Especificação: Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
25	Leite UHT zero lactose	250,000	Caixa
Especificação: Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
26	Macarrão Tipo Espaguete	12.100,000	Pacote
Especificação: Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola ou comum, de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo mínimo 400g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
27	Margarina vegetal	500,000	Pote
Especificação: Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 3.000 g 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
28	Óleo de Soja	3.200,000	Garrafa
Especificação: De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml 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. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
29	Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuementante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo	1.500,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1.000g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
30	Sardinha em óleo comestível	5.750,000	Lata
Especificação: Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
31	Tempero desidratado tipo vinagrete	700,000	Pacote
Especificação: Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente com sistema abre e fecha, contendo mínimo 150g com embalagem abre e fecha. com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
32	Alface crespa/lisa/hidropônica	250,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé. Apresentar amostra.			
33	Alho extra	800,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5. Apresentar amostra.			
34	Banana prata	1.000,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g. Apresentar amostra.			
35	Batata inglesa lisa	2.500,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g. Apresentar amostra.			
36	Beterraba extra	500,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g. Apresentar amostra.			
37	Cebola pera	2.500,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g. Apresentar amostra.			
38	Cenoura	2.500,000	Quilograma
Especificação:			
39	Cheiro verde	250,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g. Apresentar amostra.			
40	Laranja pera	1.000,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g. Apresentar amostra.			
41	Pimenta do reino	700,000	Pacote
Especificação: Grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025. Apresentar amostra.			
42	Pimentão extra	500,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g. Apresentar amostra.			
43	Repolho híbrido	500,000	Quilograma
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g. Apresentar amostra.			
44	Tomate longa vida 1º	500,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g. Apresentar amostra.			
45	Polpa de fruta acerola	700,000	Quilograma
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
46	Polpa de fruta cajá	700,000	Quilograma
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
47	Polpa de fruta goiaba	700,000	Quilograma
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
48	Polpa de fruta manga	700,000	Quilograma
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
49	Carne bovina moída congelada	8.100,000	Quilograma
Especificação: Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
50	Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade	2.000,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
51	Carne suína congelada do tipo coxão mole	2.000,000	Quilograma
Especificação: Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
52	Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado	2.000,000	Quilograma
Especificação: Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
53	Corte de frango tipo peito congelado	8.100,000	Quilograma
Especificação: Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
54	Filé de peito em cubos ou isca	8.100,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
55	Ovo de galinha	1.600,000	Bandeja
Especificação: Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIM, SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
56	Pão Francês	57.500,000	Unidade
Especificação: Pão Francês - Composto de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Pesando 50 gramas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura do produto novo. Embalagem: sacos de polietileno atoxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, respeitando a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de 24 horas após entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
57	Pão de Massa fina	3.900,000	Pacote
Especificação: Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes com no máximo 10 unidades com mínimo 510g cada, em saco de polipropileno atóxico ou apropriada, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 24 horas a partir da entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
58	Isca de carne bovina congelada	3.500,000	Quilograma
Especificação: Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de - 12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
59	Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE
Especificação: Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.			



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
60	Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	Quilograma
Especificação: Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.			
61	Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE
Especificação: Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.			
62	Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primária, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	1.000,000	GAR
Especificação: Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primária, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.			
63	Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS • Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. • Procedentes de vegetais genuínos e sãos. • Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. • Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. • Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.	2.500,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Açafrão em pó	700,000	Pacote	9,64	6.748,00
Especificação: Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
2	Achocolatado	2.200,000	Pacote	12,74	28.028,00
Especificação: Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado. Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas e aromatizante, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
3	Açúcar Cristal	4.000,000	Quilograma	6,83	27.320,00
Especificação: Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. . Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
4	Adoçante dietético	50,000	Unidade	14,54	727,00
Especificação: Característica técnica: Adoçante a base de STÉVIA 100%, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
5	Arroz Parboilizado – TIPO 1	9.700,000	Quilograma	7,82	75.854,00
Especificação: Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
6	Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia)	1.600,000	Caixa	7,28	11.648,00
Especificação: Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 170g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
7	Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã	8.000,000	Pacote	8,38	67.040,00
Especificação: Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e 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. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
8	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA INTEGRAL	1.000,000	Pacote	8,38	8.380,00
Especificação: Primeiro ingrediente conter farinha integral. Embalagem dupla proteção, com rotulo contendo informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 300g. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
9	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	1.000,000	Pacote	15,40	15.400,00
Especificação: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. não contém glúten e não contém lactose. alérgicos: contém derivados de soja. pode conter ovo. produzido em 2024 ou 2025. embalagem mínima 300g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
10	Biscoito doce tipo Maria	6.600,000	Pacote	7,70	50.820,00
Especificação: Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. . Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
11	Biscoito Polvilho	2.500,000	Pacote	12,39	30.975,00
Especificação: Contendo polvilho, ovos, óleo ou gordura vegetal, água, sal. Sem lactose, sem glúten e sem conservantes. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação, peso líquido de mínimo 120g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
12	Biscoito salgado tipo cream cracker	6.600,000	Pacote	8,09	53.394,00
Especificação: Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. . Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
13	Café em pó – Forte e/ou extra forte	700,000	Pacote	33,10	23.170,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa N° 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
14	Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho	1.000,000	Sachê	8,10	8.100,00
Especificação: Mingau de Milho, pré-cozido, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de milho rica com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato dissódico, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
15	Cereal infantil multicereais	1.000,000	Sachê	8,73	8.730,00
Especificação: Mistura para o preparo de mingau de trigo, milho, arroz e aveia, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
16	Colorífico	2.800,000	Pacote	2,21	6.188,00
Especificação: Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
17	Creme de leite	2.500,000	Caixa	6,04	15.100,00
Especificação: Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
18	Extrato de tomate	2.100,000	Sachê	7,27	15.267,00
Especificação: Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em saches de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de no mínimo de 300gr. Validade mínima de 06 meses da entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
19	Farinha de milho flocada (Cuscuz)	11.000,000	Pacote	2,90	31.900,00
Especificação: Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
20	Fécula de Mandioca	1.000,000	Quilograma	10,10	10.100,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou polietileno leitoso contendo 1.000g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
21	Feijão corda – Grupo II	600,000	Quilograma	10,94	6.564,00
Especificação: Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e sãos, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
22	Flocos de Cereais – Cereais (91%)	3.200,000	Sachê	12,07	38.624,00
Especificação: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo mínimo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
23	Leite desnatado em pó - 0% de gordura	200,000	Pacote	11,51	2.302,00
Especificação: 0% de gordura, fonte de cálcio, embalagem de 200g. livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. Que 200g de leite em pó seja equivalente a 1,5 litros de leite. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
24	Leite em Pó Integral	20.800,000	Pacote	10,81	224.848,00
Especificação: Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
25	Leite UHT zero lactose	250,000	Caixa	12,38	3.095,00
Especificação: Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPQA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
26	Macarrão Tipo Espaguete	12.100,000	Pacote	4,81	58.201,00
Especificação: Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola ou comum, de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo mínimo 400g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
27	Margarina vegetal	500,000	Pote	38,67	19.335,00
Especificação: Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 3.000 g 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
28	Óleo de Soja	3.200,000	Garrafa	12,54	40.128,00
Especificação: De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml 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. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
29	Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuamectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo	1.500,000	Quilograma	1,53	2.295,00
Especificação: A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1.000g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
30	Sardinha em óleo comestível	5.750,000	Lata	6,50	37.375,00
Especificação: Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
31	Tempero desidratado tipo vinagrete	700,000	Pacote	19,59	13.713,00
Especificação: Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente com sistema abre e fecha, contendo mínimo 150g com embalagem abre e fecha. com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
32	Alface crespa/lisa/hidropônica	250,000	Quilograma	9,48	2.370,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 124-807-5491
PÁGINA: 19 DE 33 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé. Apresentar amostra.					
33	Alho extra	800,000	Quilograma	38,83	31.064,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo N° 5. Apresentar amostra.					
34	Banana prata	1.000,000	Quilograma	7,35	7.350,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g. Apresentar amostra.					
35	Batata inglesa lisa	2.500,000	Quilograma	10,21	25.525,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g. Apresentar amostra.					
36	Beterraba extra	500,000	Quilograma	9,19	4.595,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g. Apresentar amostra.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
37	Cebola pera	2.500,000	Quilograma	11,93	29.825,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g. Apresentar amostra.					
38	Cenoura	2.500,000	Quilograma	11,67	29.175,00
Especificação:					
39	Cheiro verde	250,000	Quilograma	29,17	7.292,50
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g. Apresentar amostra.					
40	Laranja pera	1.000,000	Quilograma	8,09	8.090,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g. Apresentar amostra.					
41	Pimenta do reino	700,000	Pacote	10,37	7.259,00
Especificação: Grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025. Apresentar amostra.					
42	Pimentão extra	500,000	Quilograma	9,17	4.585,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g. Apresentar amostra.					
43	Repolho híbrido	500,000	Quilograma	11,56	5.780,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g. Apresentar amostra.					
44	Tomate longa vida 1ª	500,000	Quilograma	11,34	5.670,00
Especificação: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g. Apresentar amostra.					
45	Polpa de fruta acerola	700,000	Quilograma	20,42	14.294,00
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
46	Polpa de fruta cajá	700,000	Quilograma	19,60	13.720,00
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
47	Polpa de fruta goiaba	700,000	Quilograma	19,41	13.587,00
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
48	Polpa de fruta manga	700,000	Quilograma	19,70	13.790,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
49	Carne bovina moída congelada	8.100,000	Quilograma	36,40	294.840,00
Especificação: Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
50	Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade	2.000,000	Quilograma	33,27	66.540,00
Especificação: Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de - 12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
51	Carne suína congelada do tipo coxão mole	2.000,000	Quilograma	32,57	65.140,00
Especificação: Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
52	Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado	2.000,000	Quilograma	19,68	39.360,00
Especificação: Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
53	Corte de frango tipo peito congelado	8.100,000	Quilograma	26,13	211.653,00
Especificação: Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
54	Filé de peito em cubos ou isca	8.100,000	Quilograma	27,10	219.510,00
Especificação: Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
55	Ovo de galinha	1.600,000	Bandeja	31,65	50.640,00
Especificação: Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIM, SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
56	Pão Francês	57.500,000	Unidade	0,84	48.300,00
Especificação: Pão Francês - Composto de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Pesando 50 gramas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura do produto novo. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, respeitando a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de 24 horas após entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
57	Pão de Massa fina	3.900,000	Pacote	9,98	38.922,00
Especificação: Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes com no máximo 10 unidades com mínimo 510g cada, em saco de polipropileno atóxico ou apropriada, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 24 horas a partir da entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
58	Isca de carne bovina congelada	3.500,000	Quilograma	54,95	192.325,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de - 12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
59	Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE	23,48	14.088,00
Especificação: Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.					
60	Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	Quilograma	20,53	12.318,00
Especificação: Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.					
61	Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE	22,01	13.206,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.					
62	Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primária, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	1.000,000	GAR	5,22	5.220,00
Especificação: Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primária, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.					
63	Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.	2.500,000	Quilograma	5,54	13.850,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta d e R\$ 2.451.252,50 (dois milhões, quatrocentos e cinquenta e um mil, duzentos e cinquenta e dois reais e cinquenta centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Este Estudo Técnico Preliminar apresenta uma análise detalhada sobre a justificativa para a não adoção do parcelamento na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino do município de Jaguaribe/CE. A decisão pelo não parcelamento leva em consideração as seguintes avaliações:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que a natureza dos gêneros alimentícios não permite uma divisão sem comprometer as funcionalidades pretendidas e os resultados esperados. A unificação da aquisição garante uniformidade dos produtos e eficiência nas entregas.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto foi considerada inviável tecnicamente, pois poderia acarretar em dificuldades na gestão do fornecimento, comprometendo a qualidade e a eficácia dos resultados, o que é essencial para atender de forma eficiente ao programa de merenda escolar.
- **Economia de Escala:** O parcelamento prejudicaria a economia de escala, pois a aquisição em maior volume possibilita negociações mais vantajosas em termos de custo. A não divisão assegura melhores preços por unidade dos produtos, de acordo com estudos de viabilidade econômica realizados.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Em análise de mercado, constatou-se que a não divisão do objeto não restringe a competitividade, considerando que fornecedores locais possuem capacidade de atender o volume demandado sem prejuízos à competição.
- **Reforço com Análise de Mercado:** A decisão é respaldada por uma análise do mercado que destaca que a prática de aquisição em volumes inteiros é comum e benéfica neste contexto específico, garantindo alinhamento com as práticas setoriais e otimização dos recursos públicos.
- **Consideração de Lotes:** Embora a consideração de lotes pudesse viabilizar a



participação de fornecedores menores, a análise demonstrou que isso seria prejudicial à economia de escala, além de ser desnecessário pelas capacidades já observadas nos fornecedores potenciais.

Em conclusão, a escolha pela não adoção do parcelamento está em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e é corroborada por análises detalhadas e fundamentadas que consideram aspectos técnicos, econômicos e mercadológicos.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino do Município de Jaguaribe/CE está plenamente alinhada com o Plano de Contratações Anual da entidade para o exercício financeiro correspondente. Este alinhamento é evidenciado pelos seguintes aspectos:

- O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, garantindo que as necessidades de merenda escolar da rede pública de ensino estejam devidamente priorizadas e contempladas no planejamento estratégico da entidade.
- As quantidades e os tipos de gêneros alimentícios a serem adquiridos foram determinados com base em um levantamento detalhado das necessidades alimentares dos alunos, conforme orientações nutricionais e projeções de consumo apuradas pelo levantamento prévio, garantindo maior eficiência no uso dos recursos públicos.
- O processo licitatório e as estratégias de aquisição foram planejados para assegurar que os gêneros alimentícios estejam disponíveis em tempo hábil para atender ao calendário escolar, conforme previsto no plano de ações anuais da Secretaria de Educação e Cultura.
- O alinhamento com o programa de alimentação escolar reflete o compromisso da Administração em atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo o desenvolvimento local sustentável através da potencial inclusão de fornecedores regionais, conforme as políticas públicas vigentes.
- A proposta de custos está compatível com as previsões orçamentárias e estimativas de preço estabelecidas pelo plano anual, assegurando que a execução financeira se mantenha dentro dos limites aprovados pelas leis orçamentárias vigentes.

10. Resultados pretendidos

- Garantir o fornecimento contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios



destinados à merenda escolar das escolas da rede pública do município de Jaguaribe/CE.

- Assegurar o atendimento das diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a saúde e o bem-estar dos alunos.
- Promover a eficiência do uso dos recursos públicos por meio de uma contratação econômica, respeitando os princípios de economicidade e eficiência previstos na Lei 14.133.
- Fomentar o desenvolvimento local, sempre que possível, através da valorização de fornecedores regionais, contribuindo para a economia do município.
- Evitar o desperdício e garantir o armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, considerando as peculiaridades locais, como condições climáticas e infraestrutura de transporte.
- Assegurar que todas as unidades de ensino sejam abastecidas de forma equitativa, garantindo que todos os alunos tenham acesso à merenda escolar, respeitando os princípios de igualdade e interesse público.

11. Providências a serem adotadas

As medidas a seguir devem ser implementadas para garantir a efetividade e transparência do processo de aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar:

1. **Capacitação de servidores:** Realizar treinamentos específicos para os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, assegurando que estejam aptos a executar suas funções com competência e eficiência.
2. **Consulta Pública:** Incluir, se aplicável, a realização de consulta pública para colher sugestões e contribuições da sociedade, promovendo transparência e aprimoramento da contratação.
3. **Preparação do Edital:** Desenvolver um edital de licitação detalhado e em conformidade com a Lei 14.133/2021, garantindo clareza nas especificações e critérios de julgamento.
4. **Gestão de Riscos:** Identificar e implementar métodos para mitigar riscos potenciais que possam impactar a execução do contrato, assegurando a continuidade do fornecimento dos alimentos.
5. **Análise Sanitária:** Garantir que todos os gêneros alimentícios atendam às exigências sanitárias vigentes, aproveitando, se necessário, a consulta e acompanhamento de especialistas na área.
6. **Logística de Distribuição:** Estruturar um plano logístico adequado para atender às peculiaridades das entregas, garantindo que os alimentos cheguem às escolas dentro do prazo e em perfeitas condições.
7. **Ajustes Orçamentários:** Revisar frequentemente as previsões orçamentárias para assegurar que a execução financeira da contratação esteja alinhada com os



recursos disponíveis.

- 8. **Avaliação Periódica:** Realizar avaliações periódicas do contrato durante sua execução, ajustando-o conforme necessário para atender às necessidades da rede pública de ensino.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A decisão de não adotar o sistema de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar no município de Jaguaribe/CE foi fundamentada após uma análise detalhada e está em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

- 1. **Diversidade de Itens e Necessidade de Aquisição Imediata:** A variedade de itens alimentícios necessários, com diferentes características de perecibilidade, dificulta a configuração de uma ata de registro que atenda a todas as exigências específicas das merendas escolares, especialmente dada a necessidade de fornecimento contínuo e imediato para garantir a alimentação dos alunos.
- 2. **Inflexibilidade do Registro de Preços:** O registro de preços pode não proporcionar a flexibilidade necessária para ajustes frequentes nos contratos, decorrente de variações no número de alunos matriculados e mudanças no calendário escolar, o que é mais adequadamente tratado por meio de contratações diretas e específicas que permitem ajustes mais ágeis.
- 3. **Logística e Condições Locais:** A logística de entrega e armazenamento demandada pelas escolas de Jaguaribe, com suas peculiaridades regionais, requer estratégias de aquisição e entrega que podem ser melhor gerenciadas fora do regime rígido de um sistema de registro de preços, permitindo ajustes segundo as condições de infra-estrutura local.
- 4. **Eficiência Econômica:** A contratação direta dos gêneros alimentícios, em vez do registro de preços, pode oferecer uma vantagem econômica, considerando o potencial para negociações diretas com fornecedores locais, promovendo a competitividade e o desenvolvimento econômico regional sem as amarras do sistema de registro.
- 5. **Restrições Orçamentárias e Planejamento:** O alinhamento entre as aquisições e as leis orçamentárias vigentes no município exige processos que permitam um controle mais ajustado dos gastos, algo que o sistema de registro de preços, com sua duração e previsões, pode dificultar para o exercício atual.

Esses fatores, analisados sob o prisma dos princípios orientadores da Lei 14.133/2021, como a economicidade, a eficiência e o interesse público, justificam a opção pela não adoção do sistema de registro de preços para esta contratação específica.

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



Conforme o estabelecido no art. 15 da Lei 14.133/2021, é permitido que pessoas jurídicas participem de licitação na forma de consórcio, desde que atendidas determinadas condições. No entanto, observando as peculiaridades da presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios, opta-se pela vedação da participação de consórcios, fundamentando-se nos seguintes aspectos:

- A natureza e a complexidade da contratação não justificam a necessidade de consórcio, uma vez que se tratam de produtos com especificações bem definidas e de amplo fornecimento no mercado, dispensando a combinação de especialidades que um consórcio poderia oferecer.
- A participação individual potencializa a competitividade e promove maior isonomia entre os licitantes, assegurando um tratamento justo e equitativo nas condições de disputa.
- A vedação atende ainda ao princípio da economicidade, evitando-se o aumento de custos administrativos e operacionais que poderiam ser embutidos em propostas consorciadas.
- Além disso, o histórico de contratações semelhantes no âmbito municipal não demonstrou qualquer prejuízo em termos de atendimento, qualidade ou eficiência, sustentando a viabilidade da vedação na presente licitação.

Portanto, a decisão de vedar a participação de consórcios nesta licitação se alinha aos objetivos da Lei 14.133/2021 de promover eficiência, eficácia e qualidade nas contratações públicas.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar pode envolver potenciais impactos ambientais que precisam ser cuidadosamente analisados e geridos, conforme previsto na Lei 14.133/2021, que enfatiza a importância de considerar impactos ambientais em suas disposições. Segue o levantamento dos possíveis impactos e as medidas mitigadoras a serem adotadas:

- **Impacto: Geração de Resíduos Sólidos**
 - Pode ocorrer devido à embalagem dos produtos alimentícios, que muitas vezes são descartadas inadequadamente.
 - **Medida Mitigadora:** Implementação de programas de reciclagem e coleta seletiva nas escolas, visando a correta destinação dos resíduos recicláveis.
- **Impacto: Emissões de Gases Poluentes**
 - Transporte dos produtos pode contribuir para a emissão de gases poluentes no ambiente.
 - **Medida Mitigadora:** Optar por fornecedores locais, reduzindo a distância percorrida pelo transporte e promovendo a economia de combustível.
- **Impacto: Consumo Excessivo de Recursos Naturais**
 - A produção de alimentos demanda recursos naturais significativos como



água e energia.

- **Medida Mitigadora:** Priorizar a aquisição de produtos provenientes de práticas agrícolas sustentáveis, que promovam o uso racional dos recursos naturais.

- **Impacto: Desperdício de Alimentos**

- O desperdício pode ocorrer devido à má gestão das quantidades e ao vencimento dos produtos.
- **Medida Mitigadora:** Estabelecer políticas de controle de estoque e treinamento das equipes responsáveis para evitar o desperdício, além de planejar cardápios que utilizem integralmente os alimentos adquiridos.

- **Impacto: Contaminação do Solo e Água**

- O uso inadequado de fertilizantes e pesticidas na produção de alimentos pode levar à contaminação.
- **Medida Mitigadora:** Estimular os fornecedores a adotarem práticas agroecológicas, reduzindo o uso de químicos prejudiciais no processo de cultivo.

Essas medidas estão alinhadas com os princípios de economicidade e de desenvolvimento nacional sustentável, preconizados pela Lei 14.133/2021, contribuindo para a minimização dos impactos ambientais no processo de aquisição de gêneros alimentícios.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise minuciosa dos elementos que compõem este Estudo Técnico Preliminar (ETP), conclui-se que a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino do Município de Jaguaribe/CE é viável e razoável. Este resultado baseia-se nos seguintes fatores:

- **Atendimento ao Interesse Público:** A contratação atende às diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021, em especial ao art. 18, §1º, que prevê a necessidade de demonstração do interesse público. Garantir a alimentação dos alunos é de interesse primordial, promovendo não só a saúde e bem-estar das crianças, mas também contribuindo para a melhoria do desempenho escolar.
- **Legislação e Normas Aplicáveis:** Todo o processo foi conduzido em conformidade com os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021, como legalidade, eficiência, economicidade e transparência, conforme preconizados nos arts. 5º e 11º. Desta forma, assegura-se que o processo de contratação está alinhado com as normas vigentes.
- **Eficiência e Economicidade:** Com base no art. 11 da Lei 14.133/2021, a seleção da proposta visa garantir o resultado mais vantajoso para a Administração Pública. As estimativas de quantidades e custos, conforme detalhadas neste ETP, estão



em consonância com os valores praticados no mercado, promovendo o uso eficiente dos recursos.

- **Melhor Solução Disponível:** A análise de mercado reflete que a contratação, conforme delineado, representa a melhor solução disponível, garantindo que os gêneros alimentícios adquiridos atendam às especificações nutricionais e logísticas, sem comprometer a qualidade e segurança alimentar exigidas.
- **Impacto Social e Educacional:** A contratação contribui significativamente para o desenvolvimento educacional do município. O fornecimento regular e adequado de merenda escolar é um incentivo à frequência e ao desempenho dos alunos, gerando impacto positivo na comunidade escolar.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise técnica demonstra que a infraestrutura existente nas escolas é compatível com o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, conforme indicado na descrição da necessidade de contratação. Além disso, o planejamento logístico foi adaptado às peculiaridades locais, como destacou o §1º do art. 18.

Portanto, considerando os aspectos legais, econômicos, técnicos e sociais envolvidos, o presente ETP fundamenta a viabilidade e razoabilidade da contratação proposta, destacando-se como uma ação crucial para assegurar a efetividade dos programas públicos de alimentação escolar e o cumprimento dos objetivos educacionais no Município de Jaguaribe/CE.

Jaguaribe / CE, 20 de fevereiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente

Noemi Andrelle Soares

PRESIDENTE

assinado eletronicamente

Luzia Najara Silva Bezerra

MEMBRO

assinado eletronicamente

Irisângela Braga Leite Diógenes.

MEMBRO

