



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520240110000102

### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Prefeitura Municipal de Jaguaribe identificou a necessidade de adquirir gêneros alimentícios adequados para atender às demandas das unidades escolares do município durante o ano de 2024. Com base em dados históricos e considerando o aumento do número de alunos e a frequência das refeições oferecidas, a aquisição destes gêneros alimentícios é imprescindível para garantir alimentação escolar de qualidade, que atenda aos padrões nutricionais recomendados e que esteja alinhada aos seguintes objetivos:

- Promover a oferta de uma alimentação saudável e adequada durante o período escolar, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento e a aprendizagem dos estudantes, além de formar hábitos alimentares saudáveis;
- Atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo que todos os alunos da rede municipal tenham acesso a refeições que cumpram os requisitos nutricionais definidos pela legislação, com a oferta de alimentos variados e seguros;
- Assegurar que a logística de entrega e distribuição dos gêneros alimentícios esteja alinhada com a capacidade de armazenamento e preparo das unidades escolares, garantindo a preservação da qualidade e segurança alimentar dos produtos até o consumo;
- Potencializar a agricultura familiar local e regional, priorizando a aquisição de produtos de produtores locais, em conformidade com a legislação vigente, o que estimula a economia e desenvolvimento regional.

Além disso, considerando a relevância do acesso à educação e à nutrição adequada como direitos fundamentais das crianças e adolescentes, a contratação para aquisição de gêneros alimentícios se faz essencial para o cumprimento das políticas públicas educacionais e nutricionais do município de Jaguaribe. O planejamento detalhado e a execução eficiente desta aquisição são cruciais para o atendimento dessas necessidades, sendo parte integrante do compromisso da administração municipal com a qualidade de vida e o bem-estar dos alunos inseridos na rede de ensino.

### 2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educação e Cultura	Noemi Andrelle Soares - Presidente

*Noemi*

*Miriam*



### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a Prefeitura Municipal de Jaguaribe deve ser pautada por critérios claros e objetivos, que incluam práticas sustentáveis e alinhamento com o interesse público. Será fundamental observar as leis e regulamentações vigentes, zelando por padrões mínimos de qualidade e desempenho, garantindo assim a integridade nutricional e a segurança dos alimentos fornecidos à população.

- **Requisitos Gerais:** Os produtos devem ser de ótima qualidade, frescor e em condições adequadas de conservação, atendendo às especificações determinadas no termo de referência.
- **Requisitos Legais:** O fornecedor deve estar em conformidade com as normas da vigilância sanitária, legislação trabalhista e tributária, incluindo o cumprimento das normas referentes à rotulagem e ao armazenamento adequado dos produtos.
- **Requisitos de Sustentabilidade:** Os produtos devem preferencialmente possuir certificações que atestem práticas de produção sustentáveis, como redução do impacto ambiental, uso racional de recursos naturais e responsabilidade social.
- **Requisitos da Contratação:**
  - Adotar embalagens que garantam a integridade dos alimentos e que sejam biodegradáveis ou recicláveis.
  - Definir critérios para a gestão eficiente do transporte e entrega dos alimentos, visando a redução da emissão de carbono.
  - Estabelecer cláusulas contratuais que prevejam a possibilidade de aplicação de penalidades para o caso de entrega de produtos fora das especificações ou prazos acordados.

Para atender de maneira suficiente à necessidade previamente estabelecida, os requisitos para a contratação devem apostar na qualidade nutricional dos alimentos, na segurança alimentar e na sustentabilidade do processo como um todo. É essencial que o fornecedor tenha capacidade operacional para atender o volume demandado e que os alimentos fornecidos sejam variados, a fim de contribuir para uma dieta equilibrada dos alunos da rede escolar. As especificações exigidas não deverão ser de tal modo restritivas que possam comprometer o princípio da competitividade, devendo estar alinhadas ao que é praticado no mercado e seguir as normativas aplicáveis ao setor.

### 4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado constitui um estudo essencial para identificar as soluções de contratação disponíveis no mercado, adequadas ao atendimento do objeto de licitação, que neste caso refere-se à aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe. A seguir, listam-se as principais formas de contratação entre fornecedores e órgãos públicos, além da avaliação da solução mais adequada para esta contratação:





- Contratação direta com fornecedor: esta forma envolve negociações diretamente com produtores ou fornecedores de gêneros alimentícios. A relação comercial é estabelecida sem intermediários, possibilitando negociações de valores e termos contratuais específicos, pautados pela pesquisa de mercado e pelo poder de compra do órgão público.
- Contratação através de terceirização: nessa modalidade, o órgão público contrata uma empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios. Esse intermediário é responsável por gerenciar todas as etapas da cadeia de fornecimento, incluindo compra, qualidade, entrega e eventual armazenagem dos produtos.
- Formas alternativas de contratação: incluem aquisições por sistema de registro de preços, consórcios públicos para compras conjuntas (otimizando custos e logística), e parcerias com organizações da agricultura familiar, cooperativas e associações, promovendo o desenvolvimento local e a economia solidária.

Considerando as especificidades da aquisição de gêneros alimentícios para a Prefeitura Municipal de Jaguaribe, a solução de contratação mais adequada seria a combinação entre a contratação direta com fornecedores locais, para promover o desenvolvimento econômico regional, e a utilização do sistema de registro de preços, quando aplicável, para itens que demandem a aquisição de maiores volumes ou que apresentem padronização e regularidade no consumo. Tal abordagem permitiria a Prefeitura usufruir de vantagens negociais diretamente com produtores, além de garantir eficiência na aquisição de itens com demanda recorrente, mantendo a qualidade e a eficácia na gestão de recursos públicos.

## 5. Descrição da solução como um todo

Considerando a necessidade premente de atender à demanda alimentar no âmbito das unidades escolares da Prefeitura Municipal de Jaguaribe e alinhada às diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021, entende-se que a adoção do processo de aquisição de gêneros alimentícios conforme detalhado neste Estudo Técnico Preliminar (ETP) representa a solução mais adequada existente no mercado atual para promover a satisfação das necessidades da administração e o bem-estar dos alunos atendidos. Diante das informações e análises do mercado fornecedor de gêneros alimentícios, identificou-se que a proposta vigente está em conformidade com os padrões de qualidade e as especificações técnicas requeridas, tais como segurança alimentar, normas de rotulagem e embalagem, e certificações de qualidade, assegurando assim a integridade e a segurança dos alimentos que serão fornecidos às unidades escolares.

O objeto do ETP foi meticulosamente avaliado para assegurar que está de acordo com o princípio da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, além de atender ao princípio do julgamento objetivo (Art. 5º da Lei 14.133/2021), garantindo assim que o processo de contratação seja realizado de forma isonômica e com justa competição entre os licitantes (Art. 11, II da Lei 14.133/2021).

A solução abrangente elencada transparece também a observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, promovendo a economicidade e a eficiência do gasto público, fundamentos esses que são pilares da legislação vigente em matéria de

*Assinatura*  
*Assinatura*



contratações públicas (Art. 5º da Lei 14.133/2021). Além disso, a adequação da solução ao planejamento estratégico da Administração reflete a devida observância ao princípio do planejamento, o que reforça o alinhamento da contratação com as metas estabelecidas pela entidade.

Destaca-se que o objeto do ETP, que é a aquisição de gêneros alimentícios, por meio da modalidade de Pregão Eletrônico, revela-se não apenas como a solução tecnicamente mais adequada, mas também como a mais econômica quando contrastada com outras alternativas de mercado. A modalidade escolhida permite maior transparência e competitividade, atendendo, destarte, ao interesse público de efetivar uma aquisição vantajosa e fiscalmente responsável, em perfeita consonância com o Art. 40, V da Lei 14.133/2021.

A presente solução foi definida após uma apurada investigação de mercado e é corroborada pela positiva experiência com contratações anteriores. A análise de ciclo de vida dos produtos também foi primordial na escolha dos fornecedores e na definição dos itens, garantindo assim a qualidade nutricional e a adequação dos alimentos ao consumo dos estudantes, conforme objetivos expressos no Art. 11, I da Lei 14.133/2021.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, 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.	3.000,000	PACOTE

Especificação: Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, 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.

2	Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.	500,000	PACOTE
---	---	---------	--------

*Hom'*  
*de*  
*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.
	<p>Especificação: Açafraão em pó – Característica técnica: açafraão tempero, seco, único ingrediente seja açafraão, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.</p>		
3	<p>Açúcar Cristal – 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.</p>	3.400,000	Quilograma
	<p>Especificação: Açúcar Cristal – 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.</p>		
4	<p>Arroz Parboilizado – TIPO 1 – 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.</p>	12.000,000	Quilograma
	<p>Especificação: Arroz Parboilizado – TIPO 1 – 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.</p>		
5	<p>Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). 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.</p>	7.450,000	CAIXA
	<p>Especificação: Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). 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.</p>		
6	<p>Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. 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 de fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo mínimo 900ml 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.</p>	9.000,000	PACOTE

*Par*  
*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. 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 mínimo 900ml 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.</p>		
7	<p>Biscoito doce tipo Maria – 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 atóxico contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.</p>	7.000,000	PACOTE
	<p>Especificação: Biscoito doce tipo Maria – 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 atóxico contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.</p>		
8	<p>Biscoito doce tipo maria ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. não contém glúten e não contém lactose. alérgicos: contém derivados de soja. pode conter ovo. embalagem mínimo 300g</p>	500,000	PACOTE
	<p>Especificação: Biscoito doce tipo maria ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. não contém glúten e não contém lactose. alérgicos: contém derivados de soja. pode conter ovo. embalagem mínimo 300g.</p>		
9	<p>Biscoito Polvilho – 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.</p>	4.000,000	PACOTE
	<p>Especificação: Biscoito Polvilho – 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.</p>		
10	<p>Biscoito salgado tipo cream cracker – 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.</p>	7.000,000	PACOTE
	<p>Especificação: Biscoito salgado tipo cream cracker – 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.</p>		

Pen.  
Assinatura





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
11	<p>Café em pó – Forte e/ou extra forte; 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.</p>	800,000	PACOTE
<p>Especificação: Café em pó – Forte e/ou extra forte, 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.</p>			
12	<p>Cereal infantil de aveia e arroz – Mistura para o preparo de mingau de aveia e arroz, embalagem sachê de mínimo 180 gramas, com 39% de aveia integral. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de arroz, açúcar, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, 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.</p>	400,000	SACHÊ
<p>Especificação: Cereal infantil de aveia e arroz – Mistura para o preparo de mingau de aveia e arroz, embalagem sachê de mínimo 180 gramas, com 39% de aveia integral. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de arroz, açúcar, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, 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.</p>			
13	<p>Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho. 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.</p>	400,000	SACHÊ
<p>Especificação: Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho. 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.</p>			
14	<p>Cereal infantil multicereais – 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.</p>	400,000	SACHÊ
<p>Especificação: Cereal infantil multicereais – 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.</p>			

*Com. Licitação*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
15	Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, ou arroz 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.	5.000,000	PACOTE

Especificação: Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, ou arroz 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.

16	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.	700,000	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.

17	Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, 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 mínimo 300gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.	3.000,000	SACHÊ
----	---	-----------	-------

Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, 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 mínimo 300gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.

18	Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada ( <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i> ), 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 mínimo de 400g, 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.	15.000,000	PACOTE
----	---	------------	--------

Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – 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 mínimo de 400g, 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.

19	Fécula de Mandioca – 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.	500,000	Quilograma
----	---	---------	------------

*Per*  
*Anexada*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Fécula de Mandioca - 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.</p>		
20	<p>Feijão cordã - Grupo II. 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.</p>	1.000,000	Quilograma
	<p>Especificação: Feijão cordã - Grupo II. 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.</p>		
21	<p>Flocos de Cereais - Cereais (91%): 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). Rotulo 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.</p>	5.000,000	SACHÊ
	<p>Especificação: Flocos de Cereais - Cereais (91%): 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). Rotulo 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.</p>		
22	<p>Leite em Pó Integral - 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 rotulo/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.</p>	31.000,000	PACOTE

*Non*  
*Jaguaribe*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.
	<p>Especificação: Leite em Pó Integral – 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:</p>		
23	<p>Leite UHT zero lactose – 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.</p>	400.000	CAIXA
	<p>Especificação: Leite UHT zero lactose – 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.</p>		
24	<p>Macarrão Tipo Espaguete – 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.</p>	16.250.000	PACOTE
	<p>Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – 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.</p>		
25	<p>Margarina vegetal – 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 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p>	500.000	POTE
	<p>Especificação: Margarina vegetal – 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 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p>		

*Por  
Anuísia*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
26	<p>Óleo de Soja – 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.</p>	6.000.000	CAR

Especificação: Óleo de Soja – 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.

27	<p>Pão massa grossa – Tipo carioca, 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 de 50g 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. Entrega diária.</p>	70.000,000	Unidade
----	---	------------	---------

Especificação: Pão massa grossa – Tipo carioca, 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 de 50g 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. Entrega diária.

28	<p>Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.</p>	500.000	PACOTE
----	---	---------	--------

Especificação: Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
29	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.	500,000	Quilograma
<p>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.</p>			
30	Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiulectante 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. 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.	2.000,000	Quilograma
<p>Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiulectante 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. 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.</p>			
31	Sardinha em óleo comestível – 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 arido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.	4.500,000	LATA
<p>Especificação: Sardinha em óleo comestível – 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 arido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p>			
32	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.	450,000	PACOTE
<p>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.</p>			

*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
33	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.	2.000,000	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.

34	Tempero desidratado tipo vinagrete – 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, 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.	1.000,000	PACOTE
----	--	-----------	--------

Especificação: Tempero desidratado tipo vinagrete – 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, 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.

35	Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo mínimo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	825,000	GAR
----	--	---------	-----

Especificação: Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo mínimo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.

36	Alface crespa/lisa/hidropônica – 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 pendramento. - 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.	500,000	MAÇO
----	--	---------	------

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Alface crespa/lisa/hidropônica - 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.</p>		
37	<p>Alho extra: 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.</p>	600,000	Quilograma
	<p>Especificação: Alho extra: 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.</p>		
38	<p>Batata inglesa lisa - 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.</p>	500,000	Quilograma

*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Batata inglesa lisa – 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.</p>		
39	<p>Cebola pera: 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 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.</p>	2.400,000	Quilograma
	<p>Especificação: Cebola pera: 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 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 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.</p>		
40	<p>Cenoura: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura 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 100 g.</p>	2.400,000	Quilograma

*Handwritten signature:* J. P. S. / Jaguaribe



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.
	<p>Especificação: Cenoura: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura 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 100 g.</p>		
41	<p>Cheiro verde: 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. Peso médio 100 g.</p>	550,000	Quilograma
	<p>Especificação: Cheiro verde: 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. Peso médio 100 g.</p>		
42	<p>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.</p>	1200,000	Quilograma

*Fls. 165*  
*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Chuchu: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar colorção 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.</p>		
43	<p>Laranja pera: 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.</p>	1.000,000	Quilograma
	<p>Especificação: Laranja pera: 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.</p>		
44	<p>Maçã nacional: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar colorção 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. - 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 contendo 18 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 maçã com peso médio de 200 g</p>	500,000	Quilograma

*[Handwritten signature]*  
Pani  
Assessoria



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	<p>Especificação: Maçã nacional: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser frutas 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. - 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 contendo 18 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 maçã com peso médio de 200 g</p>		
45	<p>Melão japonês: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) 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. b) Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) 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 de 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 MEDIO: Peso médio 700 g</p>	1.000,000	Quilograma
	<p>Especificação: Melão japonês: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) 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. b) Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) 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 de 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: Peso médio 700 g</p>		
46	<p>Pimentão extra: 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.</p>	400,000	Quilograma

*Formi*  
*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Pimentão extra: 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.</p>		
47	<p>Polpa de fruta abacaxi – 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.</p>	1.000,000	Quilograma
	<p>Especificação: Polpa de fruta abacaxi – 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.</p>		
48	<p>Polpa de fruta manga – 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.</p>	1.000,000	Quilograma
	<p>Especificação: Polpa de fruta manga – 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.</p>		
49	<p>Repolho híbrido: 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</p>	400,000	Quilograma

*Perm*

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Repolho híbrido; 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser legumes da 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</p>		
50	<p>Tomate longa vida 1ª - 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.</p>	300,000	Quilograma
	<p>Especificação: Tomate longa vida 1ª - 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.</p>		
51	<p>Carne bovina moída congelada - 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 -12º C a -18º 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.</p>	4.300,000	Quilograma
	<p>Especificação: Carne bovina moída congelada - 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 -12º C a -18º 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.</p>		

*Mani*  
*Amélia*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	LIND.
52	Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado - 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.	2.000,000	Quilograma

Especificação: Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado - 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.

53	Corte de frango tipo peito congelado - 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.	11.000,000	Quilograma
----	--	------------	------------

Especificação: Corte de frango tipo peito congelado - 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.

54	Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.	4.300,000	Quilograma
----	--	-----------	------------

Especificação: Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, registro no SIE ou SIF, embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.

at

sem  
Assinatura



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
55	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.	2.000,000	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.

56	Ovo de galinha – 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 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.	2.300,000	BANDEJA
----	--	-----------	---------

Especificação: Ovo de galinha – 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 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.

## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, 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.	3.000,000	PACOTE	11,34	34.020,00

Especificação: Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, 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.

*Ramir  
Jaguaribe*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
2	Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.	500,000	PACOTE	9,22	4.610,00

Especificação: Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.

3	Açúcar Cristal – 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.	3.400,000	Quilograma	5,91	20.094,00
---	--	-----------	------------	------	-----------

Especificação: Açúcar Cristal – 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.

4	Arroz Parboilizado – TIPO 1 – 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.	12.000,000	Quilograma	7,68	92160,00
---	--	------------	------------	------	----------

*Ferni*  
*A. Albuquerque*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	<p>Especificação: Arroz Parboilizado – TIPO 1 – 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.</p>				
5	<p>Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 170g do produto, com rótulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.</p>	7.450,000	CAIXA	7,69	57.290,50
	<p>Especificação: Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 170g do produto, com rótulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.</p>				
6	<p>Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. 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, atóxica, lacrado, resistente, contendo mínimo 900ml 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.</p>	9.000,000	PACOTE	8,23	74.070,00
	<p>Especificação: Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. 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, atóxica, lacrado, resistente, contendo mínimo 900ml 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.</p>				
7	<p>Biscoito doce tipo Maria – 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.</p>	7.000,000	PACOTE	8,04	56.280,00
	<p>Especificação: Biscoito doce tipo Maria – 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.</p>				

*Nami*  
*A. S. Araújo*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
8	Biscoito doce tipo maria ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. não contém glúten e não contém lactose. alérgicos: contém derivados de soja, pode conter ovo. embalagem mínimo 300g.	500,000	PACOTE	19,96	9980,00

Especificação: Biscoito doce tipo maria ou maisena sem glúten e sem lactose - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. não contém glúten e não contém lactose. alérgicos: contém derivados de soja, pode conter ovo. embalagem mínimo 300g.

9	Biscoito Polvilho – 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.	4.000,000	PACOTE	10,52	42.080,00
---	---	-----------	--------	-------	-----------

Especificação: Biscoito Polvilho – 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.

10	Biscoito salgado tipo cream cracker – 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.	7.000,000	PACOTE	8,36	58.520,00
----	---	-----------	--------	------	-----------

Especificação: Biscoito salgado tipo cream cracker – 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.

*Amir*  
*Amorim*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
11	Café em pó - Forte e/ou extra forte; 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.	600,000	PACOTE	16,80	15.040,00

Especificação: Café em pó - Forte e/ou extra forte; 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.

12	Cereal infantil de aveia e arroz - Mistura para o preparo de mingau de aveia e arroz; embalagem sachê de mínimo 180 gramas, com 39% de aveia integral. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de arroz, açúcar, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, 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.	400,000	SACHÊ	7,37	2.948,00
----	--	---------	-------	------	----------

Especificação: Cereal infantil de aveia e arroz - Mistura para o preparo de mingau de aveia e arroz, embalagem sachê de mínimo 180 gramas, com 39% de aveia integral. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de arroz, açúcar, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, 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.

13	Cereal infantil de milho; Mistura para o preparo de mingau de milho. 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.	400,000	SACHÊ	8,83	3.532,00
----	--	---------	-------	------	----------

Especificação: Cereal infantil de milho; Mistura para o preparo de mingau de milho, Mingau de Milho, pré-cozido, embalagem sachê de mínimo 180 gramas, fonte de Vitaminas e Minerais: A, L, U, 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.

*Am*  
*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
14	Cereal infantil multicereais – 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.	400,000	SACHÊ	8,80	3.520,00

Especificação: Cereal infantil multicereais – 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.

15	Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, ou arroz 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.	5,000,000	PACOTE	2,28	11.400,00
----	---	-----------	--------	------	-----------

Especificação: Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, ou arroz 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.

16	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.	700,000	PACOTE	24,51	17.157,00
----	---	---------	--------	-------	-----------

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.

*Handwritten signatures and initials in blue ink.*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
17	Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, 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 mínimo 300gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.	3.000,000	SACHÊ	8,05	24.150,00

Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, 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 mínimo 300gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.

18	Farinha de milho flocada (Cuscuz) – 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 mínimo de 400g, 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.	15.000,000	PACOTE	2,90	43.500,00
----	---	------------	--------	------	-----------

Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – 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 mínimo de 400g, 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.

19	Fécula de Mandioca – 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.	500,000	Quilograma	11,59	5.795,00
----	---	---------	------------	-------	----------

Especificação: Fécula de Mandioca – 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.

*Assinatura*  
*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
20	Feijão corda - Grupo II, 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.	1.000,000	Quilograma	11,68	11.680,00

Especificação: Feijão corda - Grupo II, 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.

21	Flocos de Cereais - Cereais (91%): 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.	5.000,000	SACHÊ	9,70	48.500,00
----	--	-----------	-------	------	-----------

Especificação: Flocos de Cereais - Cereais (91%): 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.

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten signature]*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
22	<p>Leite em Pó Integral – 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.</p>	31.000,000	PACOTE	11,39	353.090,00

Especificação: Leite em Pó Integral – 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.

23	<p>Leite UHT zero lactose – 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.</p>	400,000	CAIXA	10,12	4.048,00
----	--	---------	-------	-------	----------

Especificação: Leite UHT zero lactose – 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.

*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
24	Macarrão Tipo Espaguete – 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.	16.250,000	PACOTE	5,20	84.500,00

Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – 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.

25	Margarina vegetal – 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 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	500,000	POTE	11,92	5.960,00
----	--	---------	------	-------	----------

Especificação: Margarina vegetal – 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 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa 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. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
26	<p>Óleo de Soja – 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.</p>	6.000,000	GAR	12,15	72.900,00

Especificação: Óleo de Soja – 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.

27	<p>Pão massa grossa – Tipo carioca, 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 de 50g 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. Entrega diária.</p>	70.000,000	Unidade	0,89	62.300,00
----	---	------------	---------	------	-----------

Especificação: Pão massa grossa – Tipo carioca, 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 de 50g 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. Entrega diária.

*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
28	<p>Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.</p>	500,000	PACOTE	10,80	5.400,00

Especificação: Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, 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.

29	<p>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.</p>	500,000	Quilograma	17,00	8.500,00
----	--	---------	------------	-------	----------

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.

30	<p>Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiúmectante 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. 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.</p>	2.000,000	Quilograma	1,96	3.920,00
----	--	-----------	------------	------	----------

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	LIND	V UNIT (R\$)	V TOTAL (R\$)
	<p>Especificação: Sal - Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiurterctante INS 535 (ferroclaneto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. 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.</p>				
31	<p>Sardinha em óleo comestível - 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.</p>	4.500,000	LATA	7,38	33.210,00
	<p>Especificação: Sardinha em óleo comestível - 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.</p>				
32	<p>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.</p>	450,000	PACOTE	18,91	8.509,50
	<p>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.</p>				
33	<p>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.</p>	2.000,000	GAR	6,56	13.120,00

*Handwritten signature*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	<p>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.</p>				
34	<p>Tempero desidratado tipo vinagrete - 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, 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.</p>	1.000,000	PACOTE	12,41	12.410,00
	<p>Especificação: Tempero desidratado tipo vinagrete - 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, 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.</p>				
35	<p>Vinagre de álcool - Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo mínimo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p>	825,000	GAR	4,34	3.580,50
	<p>Especificação: Vinagre de álcool - Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo mínimo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p>				

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V UNIT (R\$)	V TOTAL (R\$)
36	<p>Alface crespa/lisa/hidropônica -</p> <p>1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica</p> <p>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.</p>	500.000	MACO	4,90	2.450,00

Especificação: Alface crespa/lisa/hidropônica - 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.

\*

Am

Assinatura





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V UNIT (R\$)	V TOTAL (R\$)
37	<p>Alho extra: 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 torrosa 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.</p>	600,000	Quilograma	35,51	21.306,00

Especificação: Alho extra: 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 torrosa 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.

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
38	Batata inglesa lisa – 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.	500,000	Quilograma	9,70	4.850,00

Especificação: Batata inglesa lisa – 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.

*Luiz Manoel*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
39	<p>Cebola pera: 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 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.</p>	2.400,000	Quilograma	9,66	23.184,00

Especificação: Cebola pera: 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 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.

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
40	<p>Cenoura: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura 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 100 g.</p>	2.400,000	Quilograma	10,42	25.008,00

Especificação: Cenoura: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura 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 100 g.

X

pm

*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
41	<p>Cheiro verde: 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. Peso médio 100 g.</p>	550,000	Quilograma	19,05	10.477,50

Especificação: Cheiro verde: 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. Peso médio 100 g.

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
42	<p>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.</p>	1.200,000	Quilograma	6,11	7.332,00

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.

*[Handwritten signature]*

*Ana Ampela*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
43	<p>Laranja pera: 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.</p>	Quilograma	6,13	6.130,00

Especificação: Laranja pera: 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.

*[Handwritten signature]*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
44	<p>Maçã nacional: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser frutas 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. - 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 contendo 18 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 maçã com peso médio de 200 g</p>	500,000	Quilograma	16,36	8.180,00

Especificação: Maçã nacional: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser frutas 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. - 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 contendo 18 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 maçã com peso médio de 200 g

*Pen*

*Aracely*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
45	<p>Melão japonês: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) 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. b) Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) 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 de 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: Peso médio 700 g</p>	1.000,000	Quilograma	8,23	8.230,00

Especificação: Melão japonês: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) 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. b) Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) 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 de 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: Peso médio 700 g

Man.

Assinatura



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
46	<p>Pimentão extra: 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 são. 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.</p>	400,000	Quilograma	9,34	3.736,00

Especificação: Pimentão extra: 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 são. 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.

47	<p>Polpa de fruta abacaxi – 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, são 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.</p>	1.000.000	Quilograma	14,13	14.130,00
----	---	-----------	------------	-------	-----------

Especificação: Polpa de fruta abacaxi – 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, são 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.

*Handwritten signature and stamp:*  
\*  
M.  
Jaguaribe





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
48	Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutas polposas 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.	1,000,000	Quilograma	11,92	11.920,00

Especificação: Polpa de fruta manga – 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.

49	Repolho híbrido: 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	400,000	Quilograma	10,69	4.276,00
----	--	---------	------------	-------	----------

Especificação: Repolho híbrido: 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

*Assinatura*



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
50	Tomate longa vida 1ª - 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.	300,000	Quilograma	9,49	2.847,00

Especificação: Tomate longa vida 1ª - 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.

51	Carne bovina moída congelada - 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 -16° 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.	4.300,000	Quilograma	29,51	126.893,00
----	---	-----------	------------	-------	------------

*Handwritten signature: M. S. Sampaio*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	<p>Especificação: Carne bovina moída congelada – 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.</p>				
52	<p>Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – 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.</p>	2.000,000	Quilograma	18,76	37.520,00
	<p>Especificação: Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – 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.</p>				
53	<p>Corte de frango tipo peito congelado – 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.</p>	11.000,000	Quilograma	24,53	269.830,00

*[Handwritten signature]*  
Luciana



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UNID.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
54	<p>File de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais), deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega, registro no sie ou sif, embalagem primária a vácuo, polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.</p>	4.300,000	Quilograma	28,66	123.238,00

Especificação: Filê de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais), deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega, registro no sie ou sif, embalagem primária a vácuo, polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.

55	<p>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, n° 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.</p>	2.000,000	Quilograma	52,45	104.900,00
----	--	-----------	------------	-------	------------

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, n° 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.

*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
56	Ovo de galinha – 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 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.	2.300.000	BANDEJA	30,10	69.414,00

Especificação: Ovo de galinha – 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 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.

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 2.193.626,00 (dois milhões, cento e noventa e três mil, seiscentos e vinte e seis reais)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Considerando as disposições da Lei 14.133/2021 e as necessidades específicas da Prefeitura Municipal de Jaguaribe para a aquisição de gêneros alimentícios - 2024, apresenta-se uma justificativa detalhada favorável ao parcelamento da contratação, de acordo com os seguintes pontos:

- **Economicidade:** Consoante o artigo 40, incisos I e III, e seu § 2º da Lei 14.133, o parcelamento do objeto em lotes é uma estratégia que potencializa a obtenção de preços mais vantajosos, em virtude do aumento da competitividade. A divisão em lotes permite a participação de um número maior de licitantes, incluindo micro e pequenas empresas, o que está alinhado também com os princípios da proporcionalidade e da competitividade elencados no artigo 5º da mesma Lei.
- **Gestão eficiente de contratos:** A gestão de contratos múltiplos, resultantes do parcelamento, pode ser mais eficiente e facilitar a fiscalização e a execução dos contratos, aspectos esses alinhados ao § 1º do art. 7º da Lei, que postula a segregação de funções, e ao art. 11, que visa assegurar a execução dos contratos com eficácia.
- **Aproveitamento do mercado local:** O parcelamento possibilita o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, de acordo com o § 2º, inciso II do art. 40, favorecendo a economia local e garantindo a entrega de produtos frescos e de qualidade, o que, conseqüentemente, atende aos princípios de sustentabilidade e de desenvolvimento nacional sustentável, conforme o disposto no art. 5º da Lei em questão.
- **Redução do risco de desabastecimento:** Diversificando os fornecedores por meio do parcelamento da contratação, a Prefeitura reduz os riscos de desabastecimento, garantindo uma maior continuidade e qualidade no fornecimento dos gêneros alimentícios para as escolas. Essa estratégia coaduna-

*Assinatura*  
Assinatura



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

se com o princípio do interesse público, descrito no art. 5º da Lei 14.133.

- Respeito à legislação vigente e jurisprudência: A Lei 14.133/2021, nos incisos do art. 23 e §§, orienta sobre a necessidade de se estimar um valor compatível com o mercado. O parcelamento atua como um fator determinante para a adequada aderência aos preços de mercado, pois possibilita a definição mais acurada de preços referenciais para cada lote, alinhando-se ao entendimento jurídico que objetiva a garantia de contratações mais vantajosas para a Administração Pública.

Diante das considerações apresentadas, fundamentadas na Lei 14.133/2021 e no entendimento consolidado por meio de sua aplicação, posiciona-se favoravelmente quanto ao parcelamento da solução contratual para a aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe no ano de 2024, tendo como objetivo o cumprimento dos princípios de legalidade, economicidade, eficiência e desenvolvimento nacional sustentável.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O processo de Aquisição de Gêneros Alimentícios - 2024 encontra-se em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Jaguaribe para o exercício financeiro de 2024. A inclusão deste processo licitatório no Plano de Contratações Anual reflete a estratégia administrativa do município e está em conformidade com as prioridades e objetivos estabelecidos para o período. A elaboração deste plano se dá através da análise minuciosa das demandas de cada setor da Administração Pública Municipal. A contratação proposta foi submetida a um planejamento criterioso que levou em consideração a previsão orçamentária, o equilíbrio fiscal e a disponibilidade financeira do município.

Este alinhamento é fundamental para garantir a eficiência administrativa, a transparência dos atos, a economicidade dos recursos públicos e a otimização dos resultados finais obtidos pela Prefeitura. Ele também estabelece uma base sólida para a promoção da alimentação escolar de qualidade, fortalecendo assim a política educacional do município e proporcionando impactos positivos no desenvolvimento das atividades aprendizagem dos estudantes.

O processo de Aquisição de Gêneros Alimentícios está diretamente conectado com as estratégias de longo prazo da entidade e é uma ação planejada e essencial para manutenção do bem-estar e do desenvolvimento dos alunos atendidos pelo município, estando em perfeita consonância com a Lei 14.133/21 que rege as contratações públicas. A adequação e a estrita observância ao Plano de Contratações Anual conferem legitimidade ao processo licitatório e asseguram a conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, tal qual orienta o artigo 5º da nova lei de licitações.

## 10. Resultados pretendidos

A contratação de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe tem como objetivos estratégicos garantir a disponibilidade de produtos alimentícios de

*Assinatura*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

qualidade e em quantidade suficiente para satisfazer as necessidades nutricionais das unidades escolares municipais ao longo do ano de 2024, promovendo assim o bem-estar dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento das atividades educacionais em condições ideais.

A realização desta contratação deve estar alinhada aos princípios de eficiência e economicidade, conforme o Art. 5º da Lei 14.133/2021, garantindo que os recursos públicos sejam aplicados de forma a maximizar o valor agregado às unidades escolares e aos estudantes, considerando o ciclo de vida dos produtos alimentícios.

Os resultados específicos pretendidos com esta contratação são:

- Assegurar a seleção de fornecedores capazes de proporcionar alimentos saudáveis, seguros e de acordo com as especificações técnicas e padrões de qualidade estabelecidos pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe;
- Promover o acesso contínuo a uma alimentação balanceada e adequada às necessidades dos alunos durante o período letivo;
- Contribuir para o rendimento e a permanência dos alunos nas atividades escolares, reduzindo a evasão e melhorando os indicadores de educação;
- Otimizar os processos de gestão de estoque e logística de distribuição dos gêneros alimentícios, minimizando perdas e desperdícios;
- Melhorar a satisfação da comunidade escolar com os serviços de alimentação oferecidos pelas unidades educacionais do município;
- Estimular práticas sustentáveis, inclusive em conformidade com princípios do desenvolvimento nacional sustentável da Lei 14.133/2021, ao incentivar o fornecimento de produtos locais e/ou com baixo impacto ambiental.

## 11. Providências a serem adotadas

Para garantir a eficiência e a conformidade da contratação de gêneros alimentícios com os princípios estabelecidos pela Lei 14.133, a Prefeitura Municipal de Jaguaribe deverá adotar as seguintes providências detalhadas:

- Elaborar e divulgar amplamente o edital de licitação, garantindo que o mesmo seja claro, preciso e esteja em consonância com a legislação vigente e com o objeto da contratação.
- Promover ampla pesquisa de mercado para fundamentar e justificar os preços estabelecidos no edital, de acordo com o Art. 23 da Lei 14.133.
- Realizar um rigoroso processo de habilitação dos fornecedores, assegurando que apenas aqueles que atendam a todos os requisitos técnicos e legais estabelecidos sejam qualificados para participar do certame.
- Desenvolver um termo de referência detalhado, que contemple todas as especificações técnicas dos produtos a serem adquiridos, incluindo normas de segurança alimentar, padrões de qualidade, rotulagem e embalagem.
- Implementar mecanismos de gestão de contrato eficientes, visando o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, conforme estabelece o Art. 7º da Lei 14.133.
- Capacitar a equipe responsável pela licitação e pela gestão contratual em relação

*[Handwritten signature]*  
Jaguaribe



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

às novidades legislativas e melhores práticas no âmbito das contratações públicas.

- Estabelecer um sistema de controle para monitoramento de estoques e consumo, garantindo a atualização contínua das projeções de demanda.
- Adotar medidas para garantir a integridade e a transparência do processo licitatório, prevenindo situações de fraude ou irregularidades.
- Realizar audiências públicas ou consultas com a sociedade civil, quando aplicável, para assegurar a transparência e o controle social da contratação.
- Preparar e implementar um plano de comunicação para informar todos os setores envolvidos sobre o processo de licitação e suas etapas.
- Prever no planejamento a realização de visitas técnicas às instalações da empresa fornecedora, para verificar in loco a capacidade de produção e as condições de higiene e segurança alimentar.
- Assegurar que todos os registros são mantidos de forma atualizada e adequada, cumprindo com as exigências de documentação e de transparência previstas no Art. 12 da Lei 14.133.

## 12. Justificativa para adoção do registro de preços

A presente contratação, referente ao processo administrativo número 000052024-0110000102, objetiva a Aquisição de Gêneros Alimentícios - 2024 para a Prefeitura Municipal de Jaguaribe. Conforme a Lei 14.133 de abril de 2021, a utilização do sistema de registro de preços é uma alternativa que deve ser avaliada à luz de suas características e vantagens.

Contudo, após análise criteriosa e seguindo o Art. 82 da Lei 14.133, que orienta as situações onde a adoção do registro de preços pode ser efetivada, constatou-se que a não adoção deste sistema se mostra mais adequada para o caso em questão, com base nos seguintes aspectos:

- Dada a natureza perecível dos gêneros alimentícios e a necessidade de entrega e consumo imediatos ou em curto prazo, a utilização do registro de preços poderia dificultar o gerenciamento do fluxo de fornecimento e causar desperdícios ou perdas de recursos alimentares e financeiros, não se adequando ao inciso II do § 3º do Art. 82, que menciona a aplicabilidade do registro em se tratando de alimentos perecíveis.
- A previsibilidade do consumo e a padronização dos gêneros alimentícios, em consonância com o calendário acadêmico e definidos em cardápios, permite a realização de licitação específica com estimativas de quantidades bem fundamentadas, proporcionando planejamento e economia mais eficientes sem o recurso ao registro de preços.
- A administração municipal possui conhecimento consolidado das necessidades nutricionais e especificidades logísticas de entrega para cada unidade escolar, o que favorece a execução de um contrato direto com menor possibilidade de variação e imprevistos, reduzindo riscos operacionais inerentes ao sistema de registro de preços.

Assim, conclui-se que, para este processo de Aquisição de Gêneros Alimentícios - 2024,

\* Por  
Municipal





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

a não adoção do sistema de registro de preços, conforme o disposto no Art. 83 da Lei 14.133, oferece um planejamento mais consistente com as necessidades da prefeitura, permitindo uma execução contratual alinhada ao interesse público e garantindo a segurança alimentar dos alunos da rede municipal de ensino.

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

De acordo com o que estabelece a Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 15, salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório, pessoa jurídica poderá participar de licitação em consórcio, observadas diversas normas. Entretanto, a participação de empresas na forma de consórcio será vedada nesta licitação com fundamento no interesse público e nas características próprias do objeto licitado.

As razões para tal vedação estão pautadas em jurisprudências que são pertinentes à aplicação da Lei em questão, as quais indicam a necessidade de garantir a eficiência e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Destacam-se:

- O artigo 5º da Lei 14.133/2021 reafirma que, na aplicação da Lei de Licitações e Contratos, devem ser observados os princípios da eficiência e do interesse público, dentre outros.
- Conforme o artigo 18, I e VIII, da Lei, a descrição da necessidade da contratação é fundamental e deve considerar o regime de execução e as peculiaridades da licitação para selecionar a proposta mais vantajosa.
- O artigo 40, V, "b", estabelece o princípio do parcelamento, indicando que o objeto deve ser tecnicamente viável e economicamente vantajoso para ser parcelado, o que não se observa na constituição de consórcios para este caso específico.

Nesse contexto, a vedação justifica-se plenamente pela natureza do objeto - a aquisição de gêneros alimentícios para a Prefeitura Municipal de Jaguaribe - que, pela sua simplicidade e rotina, não demanda a complexidade organizacional e as salvaguardas que a formação de um consórcio implicaria. Além do mais, a constituição de consórcios poderia dificultar a gestão contratual e o controle qualitativo e quantitativo dos gêneros alimentícios fornecidos.

Outra questão é a economicidade, já que a constituição de um consórcio poderia levar a um aumento de custos indiretos, prejudicando o princípio da obtenção de maior vantagem econômica para a administração, previsto no artigo 5º da Lei 14.133/2021. Além disso, a centralização da aquisição com um único fornecedor propicia um controle mais efetivo do cumprimento dos padrões de qualidade estabelecidos e uma possível redução de custos operacionais.

Portanto, após análise detida e considerando a legislação pertinente, conclui-se que vedar a formação de consórcios para a presente licitação é medida que se alinha aos princípios do Direito Administrativo, especialmente os de eficiência, economicidade e interesse público, cumprindo com as disposições legais aplicáveis e proporcionando maior transparência e melhor execução do objeto contratado.

Anisângela



PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

#### 14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Conforme determina a Lei 14.133/2021, é dever da Administração Pública assegurar o desenvolvimento nacional sustentável em suas contratações, o que implica a consideração dos impactos ambientais que a execução do contrato pode causar bem como a adoção de práticas que minimizem tais impactos.

No caso da aquisição de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Jaguaribe e alinhado ao Art. 5º, que evidencia a busca por eficiência e pelo desenvolvimento nacional sustentável, as medidas mitigadoras voltadas à sustentabilidade serão criteriosamente incorporadas ao processo de licitação e contratação. No entanto, a instrução expressa é para não citar os impactos específicos.

Sem prejuízo das exigências legais específicas e obedecendo ao princípio da legalidade, a busca pela mitigação de impactos ambientais voltará-se para práticas que contribuam para a redução da geração de resíduos, a promoção do uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis e a exigência de que os fornecedores adotem práticas de produção e logística que estejam alinhadas a critérios de sustentabilidade.

Ainda, reafirma-se o alinhamento com o Art. 40 da Lei, que prevê que o planejamento das compras deve observar iniciativas de responsabilidade fiscal compatíveis com o desenvolvimento sustentável, mediante ações que reforcem a padronização de itens com critérios ambientalmente sustentáveis.

Importante ressaltar que o posicionamento da entidade é pela observância e promoção do desenvolvimento sustentável na conduta de suas licitações e contratações, conforme preconizado pela norma legal vigente, mesmo que este conteúdo não detalhe os impactos ambientais específicos.

#### 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei 14.133/2021, realizamos uma análise detalhada a fim de averiguar a viabilidade e razoabilidade da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios para a Prefeitura Municipal de Jaguaribe em 2024. A partir do estudo técnico preliminar, englobando as estimativas de demanda, o orçamento e as especificações técnicas exigidas, é possível afirmar a viabilidade da contratação em questão.

A necessidade da contratação é justificada pelo interesse público em assegurar a alimentação adequada dos alunos das escolas municipais, o que impacta diretamente na qualidade do ensino e no bem-estar dos estudantes. Cumprindo assim o disposto no Art. 11, que traz como um dos objetivos do processo licitatório a busca pelo resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, bem como o respeito ao interesse público.

Destacamos que o processo de planejamento estratégico, com previsão orçamentária específica, está alinhado ao Art. 7º e ao Art. 12, inciso VII, que ressalta a importância de

*A. Araújo*





PREFEITURA DE  
**JAGUARIBE**

elaborar um plano de contratações anual, objetivando a racionalização das contratações e o alinhamento com o planejamento estratégico da entidade.

A quantificação dos itens a serem adquiridos baseia-se em dados históricos confiáveis e projeções criteriosas, atendendo ao disposto no Art. 40, III, sobre a estimativa de consumo e utilização prováveis. O levantamento de mercado realizado, conforme o Art. 23 e seus parágrafos, demonstrou que os preços estimados da contratação estão compatíveis com os valores de mercado e asseguram a economicidade necessária para a eficiência do gasto público.

Quanto às exigências quanto às especificações técnicas e padrões de qualidade dos gêneros alimentícios, a contratação está alinhada aos incisos I e II do Art. 26, que tratam da preferência por bens manufaturados e serviços nacionais, promovendo o desenvolvimento sustentável e a valorização da indústria nacional. Estas práticas estão em harmonia com o Art. 5º, que privilegia o desenvolvimento nacional sustentável como um dos pilares na aplicação da Lei.

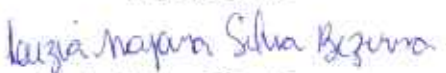
Está fundamentada, portanto, a favorable condição para a contratação planejada, que visa a obtenção de resultados favoráveis em termos de economicidade, eficiência e eficácia nas contratações públicas, em estrito cumprimento aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e vantajosidade pública, definidos na Lei 14.133/2021.

Jaguaribe / CE, 8 de fevereiro de 2024

#### EQUIPE DE PLANEJAMENTO

  
Irisângela Braga Leite Diógenes.  
MEMBRO

  
Noemi Andrelle Soares  
PRESIDENTE

  
Luzia Najara Silva Bezerra  
MEMBRO