



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520240312000124

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe, no estado do Ceará, identificou a necessidade imperativa de adquirir gêneros alimentícios de qualidade e nutricionalmente apropriados para atender aos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino. Esta contratação visa garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada que atenda às exigências nutricionais estabelecidas por lei, promovendo assim o desenvolvimento físico e cognitivo adequado dos alunos, além de incentivar bons hábitos alimentares desde a infância.

A demanda engloba o fornecimento de alimentos para estudantes de diferentes faixas etárias, abrangendo alunos da creche, pré-escola, ensino fundamental I e II, totalizando aproximadamente 5.324 estudantes. É fundamental que os gêneros alimentícios sejam variados, de modo a atender às diretrizes nutricionais específicas para cada faixa etária, além de considerar a cultura alimentar local e a produção dos agricultores regionais, conforme orientações da Nutricionista RT e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Adicionalmente, esta contratação tem como objetivo não apenas responder às necessidades alimentares dos alunos, mas também contribuir para a promoção da agricultura familiar local, fortalecendo assim a economia regional e garantindo alimentos mais frescos e saudáveis para a alimentação escolar. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar é essencial para assegurar o direito à alimentação adequada dos alunos, o desempenho acadêmico e a promoção de um desenvolvimento educacional de qualidade no município de Jaguaribe/CE.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao e Cultura	Luzia Najara Silva Bezerra

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A definição dos requisitos da contratação é uma etapa crucial no processo de planejamento e deve ser realizada de maneira minuciosa, assegurando que o objeto

Assinatura

Naemi

X



contratado atenda às necessidades do programa de merenda escolar, conforme o interesse público. Esses requisitos devem ser estabelecidos de forma a garantir a qualidade e o desempenho adequado dos bens ou serviços, incorporando práticas de sustentabilidade e conformidade com a legislação pertinente. A seleção da solução mais eficaz dependerá da precisão com que esses requisitos forem especificados, sem exceder em exigências que possam limitar a competitividade do certame.

- **Requisitos Gerais:** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, frescos e devidamente embalados. Deverão atender às especificidades nutricionais de cada faixa etária atendida pelos programas de merenda escolar, sendo necessária a apresentação de laudos técnicos que comprovem essa conformidade.
- **Requisitos Legais:** Os fornecedores deverão estar em conformidade com todas as leis e regulamentações federais, estaduais e municipais aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, às normas sanitárias e de segurança alimentar. Deverão também seguir as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e estar em dia com suas obrigações fiscais e trabalhistas.
- **Requisitos de Sustentabilidade:** Será valorizada a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar local, promovendo o desenvolvimento sustentável da região. Os produtos deverão, preferencialmente, ser orgânicos e livres de agrotóxicos, com certificação emitida por órgão competente. Expectativas quanto à minimização da embalagem e ao uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis serão consideradas.
- **Requisitos da Contratação:** A estimativa de quantidades a serem adquiridas deverá basear-se no número de alunos atendidos e na periodicidade das refeições oferecidas, de acordo com os cardápios elaborados pela nutricionista responsável. Será necessário fornecer planos de entrega que assegurem a regularidade no fornecimento, evitando interrupções ou atrasos que possam prejudicar a continuidade da alimentação escolar.

Os requisitos descritos acima são essenciais para a satisfação das necessidades do programa de merenda escolar do município de Jaguaribe/CE, considerando a saúde e o bem-estar dos alunos, assim como o impacto social e ambiental das contratações. Portanto, é fundamental que esses requisitos sejam observados pelas partes interessadas, evitando-se especificações desnecessárias que possam restringir a participação de fornecedores qualificados e limitar a competitividade do processo licitatório.

4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado para a contratação de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar na rede pública de ensino do município de Jaguaribe/CE revela as seguintes principais soluções de contratação entre os fornecedores e os órgãos públicos:

- Contratação direta com produtores e fornecedores locais;
- Contratação através de empresas de terceirização que fornecem e gerenciam a distribuição da merenda escolar;

Juana da Silva

João



- Aquisição por meio de cooperativas agrícolas locais;
- Formas alternativas de contratação, como parcerias público-privadas (PPP) e consórcios entre municípios para compra conjunta, visando a economia de escala.

Após a análise das opções disponíveis, a solução mais adequada para atender às necessidades dessa contratação parece ser a contratação direta com produtores e fornecedores locais. Esta opção oferece vantagens significativas, como a promoção da economia local, garantindo frescor e qualidade dos produtos pela proximidade das fontes de produção. Além disso, adapta-se de maneira eficiente às diretrizes propostas pelo FNDE para elaboração de cardápios que levam em consideração a cultura da população e os hábitos alimentares locais. Destaca-se ainda a possibilidade de estabelecer contratos com cláusulas que exijam dos fornecedores o cumprimento de requisitos nutricionais e de qualidade específicos, diretamente alinhados às necessidades nutricionais dos alunos em diferentes fases da educação básica.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino, junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE, apresenta-se como a mais adequada existente no mercado atual. Esta conclusão é fruto de um rigoroso processo de análise e planejamento, respeitando os preceitos estabelecidos pela Lei 14.133, de abril de 2021.

Para garantir a adequação e a viabilidade da solução selecionada, foram observados os critérios e princípios fundamentais definidos nos artigos da Lei 14.133. Em consonância com o Art. 5º, este Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado respeitando os princípios da eficiência, do interesse público, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável. Todos os aspectos que podem interferir na contratação foram abordados, proporcionando uma visão abrangente que inclui considerações técnicas, mercadológicas e de gestão.

A adequação da solução foi assegurada por meio do cumprimento do disposto no Art. 18, que demanda a descrição da necessidade da contratação, fundamentada em estudo técnico preliminar, que caracteriza o interesse público envolvido. Nesse sentido, a escolha dos gêneros alimentícios baseou-se em uma meticulosa avaliação das opções disponíveis no mercado, com prioridade para itens que atendem às diretrizes nutricionais exigidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e que levam em consideração a cultura e os hábitos alimentares locais, além de estimular a produção regional agrícola.

O levantamento de mercado e a análise das soluções, como previstas no § 1º, Inciso V do Art. 18, evidenciam que a solução escolhida representa a melhor relação custo-benefício, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos de forma eficiente e sustentável. Além disso, a seleção prioriza fornecedores locais, promovendo o desenvolvimento econômico da região e cumprindo com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, demonstrando alinhamento com o § 1º do Art. 40, que enfatiza a importância do planejamento e da responsabilidade fiscal nas

Arusângela Braga

João A.



compras públicas.

Portanto, levando em consideração os requisitos legais, as demandas específicas do Município de Jaguaribe/CE e os princípios norteadores da administração pública previstos na Lei 14.133, conclui-se pela viabilidade e pela superior adequação da presente solução de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar. Este ETP constitui uma base sólida e justificada para prosseguir para as próximas etapas do processo de contratação, assegurando que os objetivos de fornecer uma alimentação de qualidade aos alunos e de promover o desenvolvimento local sejam efetivamente alcançados.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

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
---	---	---------	--------

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
---	--	-----------	------------

Luciana Braga

João



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, brânco, 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 da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxica, lacrada, 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
	<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, lacrada, 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
	<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>		

Suzângela Braga

Norma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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

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
---	---	-----------	--------

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
----	---	-----------	--------

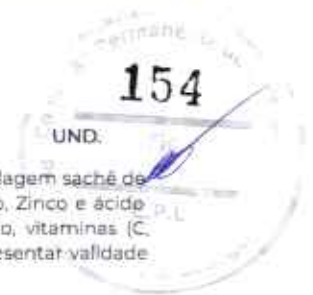
Especificação: Biscoito salgado tipo cream cracker - Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.

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 Nº 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.	800,000	PACOTE
----	--	---------	--------

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 Nº 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
----	--	---------	-------

Arizângela Praga
Permi



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<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 multocereais - 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 multocereais - 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>		
15	<p>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.</p>	5.000,000	PACOTE
	<p>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.</p>		
16	<p>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.</p>	700,000	PACOTE
	<p>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.</p>		

Angela Praya

[Signature]

[Signature]



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 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, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 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
----	---	---------	------------

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.

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
----	--	-----------	------------

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.

Assinatura

X

Assinatura



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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

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.

22	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.	31.000.000	PACOTE
----	--	------------	--------

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	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.	400.000	CAIXA
----	---	---------	-------

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

Assinatura



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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

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
----	--	---------	------

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.

26	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.	6.000.000	GAR
----	---	-----------	-----

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	Pão Francês.	110.200.000	Unidade
----	--------------	-------------	---------

Especificação: Pão Francês - Composto de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Pesando 50 gramas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura do produto novo. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, respeitando a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de 24 horas após entrega.

Assinatura

↑

José



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
28	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.	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.

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
----	---	---------	------------

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	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
----	---	-----------	------------

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.

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 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.	4.500,000	LATA
----	--	-----------	------

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.

Luciana da Rocha

PREFEITURA DE
JAGUARIBE

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	
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

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.

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.

Luiz Antônio da Silva

João



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
36	<p>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>	500,000	MAÇO

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.

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 Nº 5.</p>	600,000	Quilograma
----	---	---------	------------

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 Nº 5.

Aracángela Freyre

✱

Normi



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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.

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.

39	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.	2.400,000	Quilograma.
----	--	-----------	-------------

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.

Aracelyne Braga



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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

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.

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
----	--	---------	------------

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



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UNID.
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

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.

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
----	--	-----------	------------

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.

A

Luciana Braga

Joemi



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	
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 são. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - 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

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 são. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - 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

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 são. 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
----	---	-----------	------------

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 são. 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

Luizângela Praça

Netmi



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	
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 genuinos 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

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 genuinos 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.

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
----	---	-----------	------------

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.

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
----	---	-----------	------------

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.

Marciano de Paiva



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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

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

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
----	---	---------	------------

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.

Aruã Angela Praga



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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 -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.	4.300,000	Quilograma

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.

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
----	--	------------	------------

Luiz Felipe Pereira

Pami



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>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.</p>		
54	<p>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 SIF ou SIE, embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.</p>	4.300,000	Quilograma
	<p>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 SIF ou SIE, embalagem primária a vácuo, polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.</p>		
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, 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>	2.000,000	Quilograma
	<p>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.</p>		
56	<p>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.</p>	2.300,000	BANDEJA
	<p>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.</p>		
57	<p>Pão de Massa fina,</p>	7.000,000	Pacote



ITEM	DESCRI�O	QTD.	UND.
	<p>Especifica�o: Pão de massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, �c�car e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legisla�o. Integral 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 identifica�o, procedência, informa�es nutricionais, data de fabrica�o e data de validade e quantidade do produto, conforme legisla�o, com o prazo validade de 24 horas a partir da entrega.</p>		

7. Estimativa do valor da contrata o

ITEM	DESCRI�O	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	<p>Achocolatado – Embalagens de 400g, em p� instantâneo e vitamizado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por A�c�car, cacau em p�, 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.</p>	3.000,000	PACOTE	12,24	36.720,00

Especifica o: Achocolatado – Embalagens de 400g, em p  instantâneo e vitamizado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por A c car, cacau em p , 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	<p>Açafrão em p� – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com data de fabrica�o e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contamina�o. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condi�es higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contamina�o ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p>	500,000	PACOTE	10,80	5.400,00
---	--	---------	--------	-------	----------

Especifica o: Açafrão em p  – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com data de fabrica o e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contamina o. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condi es higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contamina o ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.

Luciana da Paiva

João



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	5,50	18.700,00

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 Parbolizado – 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	7,16	85.920,00
---	---	------------	------------	------	-----------

Especificação: Arroz Parbolizado – 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.

5	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.	7.450.000	CAIXA	7,52	56.024,00
---	--	-----------	-------	------	-----------

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.

Auxíliola Freixo



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
6	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.	9.000,000	PACOTE	8,52	76.680,00

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.

7	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.	7.000,000	PACOTE	8,04	56.280,00
---	--	-----------	--------	------	-----------

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.

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	18,16	9.080,00
---	---	---------	--------	-------	----------

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.

Assinatura

*

Nome



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	8,10	32.400,00

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	7,55	52.850,00
----	---	-----------	--------	------	-----------

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.

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.	800,000	PACOTE	20,98	16.784,00
----	--	---------	--------	-------	-----------

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.

dt

Auriana da Praga

Jaemi



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	8,66	3.464,00

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	7,39	2.956,00
----	--	---------	-------	------	----------

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, 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.

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	9,40	3.760,00
----	--	---------	-------	------	----------

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.

Luciana Braga
NPM



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	2,26	11.300,00

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.

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, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de mínimo 300gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.	3.000,000	SACHÊ	7,73	23.190,00
----	--	-----------	-------	------	-----------

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, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de mínimo 300gr, Validade mínima de 06 meses da entrega.

X

Luciana da Paço

Assini



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	12,25	6,125,00
----	---	---------	------------	-------	----------

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.

20	Feijão corda – 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.	1,000,000	Quilograma	12,61	12,610,00
----	---	-----------	------------	-------	-----------

Especificação: Feijão corda – 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.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	12,36	61.800,00

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.

22	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.	31.000,000	PACOTE	12,78	396.180,00
----	--	------------	--------	-------	------------

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.

Luiz Felipe Ruy

Assini



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
23	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.	400,000	CAIXA	13,36	5344,00

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.

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.	16250,000	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	11,76	5.880,00
----	--	---------	------	-------	----------

Anaíngela Freixo

Ferni



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	<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>				
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	13,57	81.420,00
	<p>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.</p>				
27	Pão Francês	110.200,000	Unidade	0,94	103.588,00
	<p>Especificação: Pão Francês - Composto de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Pesando 50 gramas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura do produto novo. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, respeitando a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de 24 horas após entrega.</p>				
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	10,36	5.180,00

Rosângela Braga

Rosângela



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	<p>Especificação: Pimenta do reino – moída, pura; condimento 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>				
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	25,51	12.755,00
	<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	<p>Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuimectante 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	1,61	3.220,00
	<p>Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuimectante 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	<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	6,21	27.945,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	<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	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	25,67	11.551,50
----	---	---------	--------	-------	-----------

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.

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	6,39	12.780,00
----	--	-----------	-----	------	-----------

Especificação: Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primária, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.

X

Luciana de Fregosa

Normi



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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	20,54	20.540,00

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	4,87	4.017,75
----	--	---------	-----	------	----------

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.

X

Aquino da Praya *Peemi*



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	MAÇO	3,93	1.965,00

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.

Luizângelo Freixo

Rosmi



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 tamanhpos 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	34,39	20.634,00

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 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.

X

Normi

Aracilene Ruy



ITEM	DESCRI�O	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 colora�o 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.AVALIA�O DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avalia�o compreenderá a inspe�o das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medi�es simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.	500,000	Quilograma	9,70	4.850,00

Especifica o: 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 colora o 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.AVALIA O DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avalia o compreenderá a inspe o das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medi es simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.

X

Normi

Assinatura



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
39	<p>Cebola pera: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.ÇARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.</p>	2.400,000	Quilograma	9,66	23.184,00

Especificação: Cebola pera: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.ÇARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.

X

Portu

Luciana da Rocha



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 são. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.</p>	2.400,000	Quilograma	10,04	24.096,00

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 são. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.

+

Normi

Suzângela Praga



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	18,83	10,356,50

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.

X

Joami

Assinatura



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 estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em 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	6,03	7.236,00

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 estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em 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.

X

Luizângelo Freixo Neto



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
43	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 são. - Frescas. - Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a Inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.	1,000,000	Quilograma	7,09	7.090,00

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 são. - Frescas. - Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a Inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.

Luciana Praga

Permi



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 são. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - 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	16,22	8.110,00

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 são. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - 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

Luciângela Figueira

Primo



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
45	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 ecolocar 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	1.000,000	Quilograma	7,27	7.270,00

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 ecolocar 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

Luizângela Praga

Perm



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 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	9,69	3.876,00

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 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.

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	14,01	14.010,00
----	---	-----------	------------	-------	-----------

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, 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.

Luiz Antônio Braga

Norma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
48	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.	1.000,000	Quilograma	11,34	11.340,00

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	10,53	4.212,00
----	--	---------	------------	-------	----------

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

Aracângela Praga

Reami



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
50	<p>Tomate longa vida 1ª - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª</p> <p>2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Os tomates devem apresentar-se inteiros, são, 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.</p> <p>3.ROTULAGEM: Produto a granel.</p> <p>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	8,94	2.682,00

Especificação: Tomate longa vida 1ª - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Os tomates devem apresentar-se inteiros, são, 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	<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	29,88	128.484,00
----	--	-----------	------------	-------	------------

Luciana Braga

Paulo



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	19,84	39.680,00
----	--	-----------	------------	-------	-----------

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	<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	24,61	270.710,00
----	---	------------	------------	-------	------------

Quilograma

Permi



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
------	-----------	------	------	---------------	----------------

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 de 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	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.	4.300,000	Quilograma	28,11	120.873,00
----	--	-----------	------------	-------	------------

Especificação: Filê de peito em cubos ou isca - Cada tubo 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	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	47,15	94.300,00
----	---	-----------	------------	-------	-----------

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, 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.

Juana da Rosa

Nemi



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	30,90	71.070,00

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.

57	Pão de Massa fina.	7.000,000	Pacote	6,56	45.920,00
----	--------------------	-----------	--------	------	-----------

Especificação: Pão de massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes com no máximo 10 unidades 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.

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\$ 2.329.549,75 (dois milhões, trezentos e vinte e nove mil, quinhentos e quarenta e nove reais e setenta e cinco centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

Conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021, a prática do parcelamento do objeto em licitações constitui uma estratégia fundamental para a ampliação da competitividade e o aproveitamento eficiente do mercado, sempre que isso não resultar em prejuízos à viabilidade técnica e econômica do objeto licitado. Após análise detalhada, concluímos pela viabilidade e benefícios do parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. A seguir, apresentamos as justificativas que suportam nossa decisão de proceder com o parcelamento:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que os gêneros alimentícios requeridos podem ser tecnicamente divididos sem comprometer sua funcionalidade ou os resultados pretendidos. Esta divisibilidade é inerente à natureza dos itens, possibilitando a aquisição em lotes de diferentes tipos de alimentos.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise demonstrou que o parcelamento não compromete a qualidade dos produtos. Pelo contrário, permite a adaptação às necessidades nutricionais específicas das diversas etapas de ensino, além de potencializar a gestão de estoques e diminuir desperdícios.
- **Economia de Escala:** Identificou-se que, embora em alguns casos o parcelamento possa implicar um ligeiro aumento nos custos unitários devido a menores

Aracely da Paço

Reuni



volumes de compra por item, este impacto é mais do que compensado pelos benefícios de competitividade, evitando o risco de dependência de fornecedores únicos e possibilitando negociações mais vantajosas em lotes sucessivos.

- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento favorece uma maior participação de fornecedores, incluindo pequenos e médios produtores locais. Isso estimula a diversidade na base de fornecedores e contribui para o desenvolvimento econômico regional, alinhando a ação pública às práticas de desenvolvimento sustentável.
- **Análise do Mercado:** Estudos de mercado específicos indicaram que o setor de gêneros alimentícios apresenta uma ampla variedade de fornecedores capacitados para atender diferentes segmentos do objeto licitado. Esta diversidade reforça a decisão pelo parcelamento como meio de otimizar o aproveitamento das ofertas existentes.
- **Consideração de Lotes:** Decidiu-se pela divisão em lotes, considerando variações nos volumes necessários para atendimento das diferentes escolas e etapas de ensino, visando garantir que fornecedores com diferentes capacidades operacionais possam participar, sem prejuízo à economia de escala.

A decisão por parcelar a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar baseia-se numa abordagem que visa explorar ao máximo os benefícios de uma maior competitividade, inclusão de fornecedores locais e obtenção de condições mais vantajosas para a Administração Pública, assegurando simultaneamente a qualidade e adequação nutricional dos alimentos fornecidos. Esta abordagem está alinhada às normativas vigentes e sustentada por uma análise detalhada e dados concretos sobre o mercado e as necessidades do programa de distribuição de merenda escolar.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar na rede pública de ensino do município de Jaguaribe, Ceará, encontra-se em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Jaguaribe para o exercício financeiro vigente. Conforme previsto neste planejamento, foi identificada a necessidade de garantir a continuidade e a qualidade da merenda escolar fornecida aos alunos das instituições educacionais do município, valorizando assim, não apenas a educação, mas também a saúde e o bem-estar dos estudantes.

A inclusão desta contratação no Plano de Contratações Anual reflete o compromisso da gestão municipal com o desenvolvimento educacional e com a promoção de uma alimentação saudável e nutritiva para os alunos. Este alinhamento demonstra a observância aos princípios de planejamento e racionalidade dos gastos públicos, seguindo as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021, em seu artigo 18, inciso VII, o qual enfatiza a necessidade de compatibilização do processo licitatório com o plano de contratações anual, garantindo, assim, a coerência e a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Portanto, a execução desta contratação, baseada no rigoroso planejamento prévio, está diretamente ligada aos objetivos estratégicos da Secretaria de Educação e

Luciana da Paço

X

Permi



Cultura do município de Jaguaribe, assegurando a qualidade da alimentação escolar fornecida e contribuindo para a melhoria contínua do processo educacional no município. Destaca-se, ainda, a aderência aos objetivos de desenvolvimento sustentável e à promoção da agricultura local, através da seleção de gêneros alimentícios que valorizam os produtos da região, conforme as diretrizes nutricionais e as necessidades específicas de cada fase escolar dos alunos atendidos.

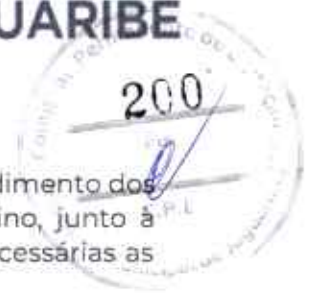
10. Resultados pretendidos

Considerando os preceitos da Lei nº 14.133, de abril de 2021, tem-se como objetivo precípuo desta contratação assegurar a seleção da proposta como meio de alcançar o resultado mais vantajoso para a Administração Pública, assegurando tratamento isonômico entre os licitantes e promovendo a justa competição, conforme objetivos explicitados no Art. 11, incisos I e II. Alinhando-se ao Art. 5º da mesma legislação, este Estudo Técnico Preliminar (ETP) procura salvaguardar os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros, com vistas ao atendimento do interesse público de oferecer alimentação escolar de qualidade, cumprindo com o princípio da eficácia e do desenvolvimento nacional sustentável. Dentro desse contexto, espera-se que a aquisição de gêneros alimentícios destinados aos programas de distribuição de merenda escolar na rede pública de ensino do município de Jaguaribe/CE resulte nos seguintes benefícios: 1. ****Garantia de Nutrição Adequada****: Assegurar que os alimentos adquiridos cumpram com os requisitos nutricionais específicos para cada fase do desenvolvimento estudantil, conforme estabelecido pelas diretrizes do FNDE e da Secretaria de Educação e Cultura do município, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos. 2. ****Promoção da Igualdade****: Facilitar o acesso a uma alimentação de qualidade para todos os alunos da rede pública de ensino, contribuindo para a redução de desigualdades e promoção da equidade social. 3. ****Desenvolvimento Local****: Ao priorizar gêneros alimentícios produzidos por agricultores locais, conforme as possibilidades, fomenta-se o desenvolvimento econômico da região, alinhando-se ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável. 4. ****Economicidade e Eficiência****: Obter o melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis através de uma contratação vantajosa, evitando-se desperdícios e sobrepreços, conforme orientação do Art. 11, incisos III e IV, e promovendo uma gestão eficiente dos recursos públicos. 5. ****Transparência e Controle Social****: Promover a transparência das ações administrativas e fomentar o controle social por meio do acompanhamento e fiscalização dos processos de aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios pela comunidade escolar e sociedade em geral. Considerando tais resultados pretendidos, este estudo se fundamenta na razoabilidade e viabilidade da contratação, propondo-se alcançar objetivos amplamente alinhados às disposições legais da Lei nº 14.133/2021 e aos princípios que regem a administração pública, visando o bem-estar da população estudantil e a promoção de práticas sustentáveis e socialmente responsáveis.

11. Providências a serem adotadas

Anisângela Praga

Permu



Para a efetivação da aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino, junto à Secretaria de Educação e Cultura do município de Jaguaribe/CE, serão necessárias as seguintes providências detalhadas:

1. **Formalização da Equipe de Planejamento:** Com base no art. 7º da Lei 14.133/2021, deve-se constituir uma equipe de planejamento da contratação, composta preferencialmente por servidores efetivos, que tenham atribuições relacionadas a licitações, contratos, nutrição, e logística de distribuição de alimentos. Esta equipe será responsável pela elaboração e acompanhamento do processo licitatório.
2. **Capacitação da Equipe de Gestão e Fiscalização do Contrato:** Antes da celebração do contrato, a equipe de gestão e fiscalização deverá passar por um programa de capacitação voltado para as boas práticas na administração de contratos de fornecimento de alimentos, qualidade nutricional, segurança alimentar e legislação aplicável que regem a merenda escolar.
3. **Elaboração de Termo de Referência ou Projeto Básico:** Com fundamento no art. 18, inciso II da Lei 14.133/2021, deve-se elaborar um Termo de Referência ou Projeto Básico detalhado, contendo as especificações técnicas dos gêneros alimentícios, quantidades, qualidade esperada, embasado nas necessidades nutricionais especificadas pela equipe de nutrição, além de definir os critérios para aceitação dos produtos.
4. **Realização de Pesquisa de Mercado:** Deve-se efetuar uma ampla pesquisa de mercado (art. 18, inciso V da Lei 14.133/2021), para identificar os fornecedores capazes de atender ao edital, custos estimados e praticados no mercado para os gêneros alimentícios desejados, buscando garantir a seleção da proposta mais vantajosa e a economia para o setor público.
5. **Publicação do Edital de Licitação:** O edital, elaborado conforme o art. 18, incisos VI e IX da Lei 14.133/2021, deve ser amplamente divulgado, garantindo a publicidade necessária para atrair um número significativo de fornecedores qualificados, assegurando assim, a competição desejada no certame.
6. **Adoção de Critérios de Sustentabilidade:** Consoante ao art. 18, inciso XII e art. 26 da Lei 14.133/2021, o processo deverá contemplar critérios que promovam o desenvolvimento sustentável, considerando a possibilidade de aquisição de produtos orgânicos, da agricultura familiar local, e o fomento à economia da região, observando-se as normativas sobre a alimentação escolar.
7. **Implementação de Sistema de Controle e Fiscalização:** Após a seleção do fornecedor e assinatura do contrato, implementar um eficiente sistema de controle e fiscalização da entrega dos alimentos, da qualidade e do cumprimento dos prazos contratados, assegurando o cumprimento das especificações do contrato e a adequada aplicação dos recursos públicos.
8. **Estabelecimento de Canais de Comunicação:** Criar canais de comunicação eficazes entre a Secretaria de Educação, escolas, fornecedores e a comunidade escolar, para monitoramento da qualidade da alimentação fornecida, feedbacks e reportes de não conformidades.
9. **Adequação aos Marcos Regulatórios do PNAE:** Verificar continuamente a conformidade do contrato com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais legislações pertinentes, adaptando as práticas contratuais conforme necessário para estar em alinhamento com as diretrizes nacionais para a merenda escolar.

Suzânia da Paça

Permi



12. Justificativa para adoção do registro de preços

Após a minuciosa análise das características do objeto da contratação, do mercado fornecedor e do padrão de consumo dos gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino no Município de Jaguaribe/CE, justifica-se a não adoção do sistema de registro de preços com sustentação nas disposições da Lei nº 14.133/2021, que regula as licitações e contratos administrativos.

Conforme o Art. 83 da referida Lei, a existência de preços registrados implica compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a contratar, facultando a realização de licitações específicas para a aquisição desejada, desde que devidamente motivada. Assim, a não adoção do registro de preços configura-se como uma decisão estratégica baseada em critérios técnicos e econômicos para a Administração Pública, atendendo aos princípios da eficiência e da economicidade.

- A determinação precisa da quantidade de gêneros alimentícios necessários para o atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar pode não ser compatível com a flexibilidade proporcionada pelo sistema de registro de preços, em razão da variabilidade da demanda e da natureza perecível de muitos itens alimentícios, o que poderia acarretar ineficiência e desperdícios.
- O mercado fornecedor de gêneros alimentícios caracteriza-se pela sua dinamicidade, com frequentes variações de preços e disponibilidade dos produtos. Essa volatilidade pode limitar a vantajosidade do registro de preços, que pressupõe a fixação de preços por um período prolongado.
- A Lei nº 14.133/2021, sobretudo em seu Art. 40, inciso III, orienta a definição das unidades e quantidades a serem adquiridas com base em consumo e utilização prováveis. No caso específico da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, a estimativa precisa e bem fundamentada do consumo real torna-se um desafio, dada a diversidade de fatores que influenciam a demanda, tais como variações no número de alunos e especificidades dos cardápios que ajustam-se às necessidades nutricionais específicas e à sazonalidade dos produtos.
- Considerando a necessidade de assegurar a qualidade e a adequação nutricional dos alimentos, conforme diretrizes do FNDE e especificidades dos cardápios elaborados pela nutricionista RT, o Art. 5º da lei salienta os princípios da eficácia, da segurança jurídica e do desenvolvimento nacional sustentável. Esses são elemento determinantes para optar por licitações específicas que permitam avaliar detalhadamente as propostas dos fornecedores em conformidade com critérios técnicos rigorosos de qualidade e sustentabilidade.

Com base nestes argumentos e, em conformidade com o princípio da motivação (Art. 5º), a decisão pela não adoção do registro de preços funda-se em uma avaliação criteriosa, na qual se concluiu que a realização de licitações específicas para cada aquisição representa a estratégia mais eficiente e econômica para esta contratação, assegurando o atendimento das necessidades alimentares dos alunos com a máxima qualidade, eficiência e adequação às variações da demanda e do mercado.

Luciana da Paço

João



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

Considerando os princípios e disposições estabelecidas na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, especialmente no que tange à organização e realização de licitações e contratos administrativos, e após cuidadosa análise da jurisprudência correspondente, optou-se por vedar a participação de empresas na forma de consórcio para o processo administrativo em questão, especificamente na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE.

A decisão pela vedação encontra fundamento no artigo 15 da Lei nº 14.133, que, apesar de não proibir expressamente a formação de consórcios, oferece uma série de restrições e condições para sua participação em processos licitatórios, exigindo ampla justificativa e a comprovação de vantagens efetivas para a Administração Pública. Além disso, considerando o objeto desta contratação específica — a aquisição de gêneros alimentícios para programas de merenda escolar —, prevaleceu a compreensão de que a simples natureza deste processo de aquisição não justifica e nem beneficia da formação de consórcios, tendo em vista a possibilidade de elevação dos custos administrativos e a complexidade na gestão contratual.

Ademais, a decisão pela vedação apoia-se no princípio da eficiência e da busca pela proposta mais vantajosa, conforme preconizado no art. 5º e no art. 11 da Lei nº 14.133, entendendo-se que a competição individual entre as empresas fomenta uma competição mais justa e efetiva, evitando-se assim, potenciais sobrepreços ou a limitação no universo competitivo pelas condições específicas impostas por consórcios.

Também se levou em consideração o objetivo de simplificar o processo de gestão e fiscalização contratual pela Administração Pública, conforme orienta o princípio da eficácia administrativa. A formação de consórcios, por vezes, pode resultar em uma complexidade adicional na atribuição de responsabilidades específicas entre os consorciados, o que, para contratações de natureza simples e direta como a presentemente analisada, revela-se contraproducente.

Por estas razões, e assegurando-se a observância estrita aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, dentre outros capitulados pela Lei nº 14.133, optou-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio neste processo licitatório. Tal medida, salienta-se, busca garantir a realização de uma licitação mais célere, transparente e competitiva, voltada exclusivamente à seleção da proposta que melhor atenda ao interesse público e às necessidades específicas da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Considerando a relevância da preservação ambiental e o comprometimento com práticas sustentáveis durante o processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de merenda escolar, conforme preconiza a Lei X

Luizângela Fraga

Neemi



14.133/2021, há a necessidade de adoção de medidas mitigadoras que assegurem a minimização de potenciais impactos ambientais. A referida legislação, ao abordar o desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º), insta a Administração Pública a empenhar-se na incorporação de práticas que favoreçam não apenas a economicidade e eficiência, mas também a preservação do meio ambiente.

Assim sendo, serão adotadas iniciativas consistentes com o princípio da sustentabilidade, dentre as quais incluem-se:

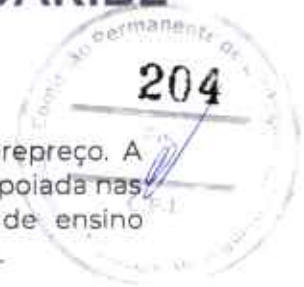
- **Seleção de Fornecedores Comprometidos com a Sustentabilidade:** Priorização de fornecedores que comprovadamente adotem práticas de produção alinhadas ao respeito ao meio ambiente, e que demonstrem compromisso com o uso racional de recursos naturais e a redução de desperdícios.
- **Embalagens Sustentáveis:** Incentivo ao uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou provenientes de reciclagem, de forma a minimizar o impacto decorrente do descarte de materiais. Este critério estará em consonância com as diretrizes de aquisição sustentável dispostas na Lei.
- **Educação Ambiental e Conscientização:** Implementação de programas de conscientização, destinados a sensibilizar fornecedores e a comunidade escolar sobre a importância das práticas sustentáveis e maneiras de contribuir para a preservação ambiental.
- **Logística Reversa:** Estímulo à adoção de sistemas de logística reversa pelos fornecedores, para que embalagens e resíduos gerados possam ser coletados e destinados de maneira apropriada, fomentando a reciclagem e reuso de materiais.
- **Monitoramento e Avaliação Ambiental:** Realização periódica de avaliações para monitorar o desempenho ambiental dos fornecedores e a eficácia das medidas mitigadoras implementadas, ajustando-as conforme necessário para garantir a diminuição contínua dos impactos.

A adoção das medidas acima mencionadas reflete o alinhamento da Prefeitura Municipal de Jaguaribe com os princípios estabelecidos pela Lei 14.133/2021, no que diz respeito ao desenvolvimento nacional sustentável, demonstrando o compromisso com a preservação ambiental e a adoção de práticas de contratação responsáveis.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise aprofundada das informações coletadas no decorrer do estudo técnico preliminar e considerando os requisitos estabelecidos pela Lei 14.133/2021, posicionamo-nos favoravelmente quanto à viabilidade e razoabilidade da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE.

Este posicionamento é fundamentado sob a égide dos objetivos propostos pelo artigo 11 da Lei 14.133/2021, que assegura a seleção da proposta capaz de gerar o resultado mais vantajoso para a Administração Pública, garantindo tratamento isonômico entre



os licitantes e a justa competição, além de evitar contratações com sobrepreço. A detecção da demanda genuína para a aquisição dos gêneros alimentícios, apoiada nas necessidades nutricionais específicas dos alunos atendidos pela rede de ensino pública de Jaguaribe, assegura a legítimação do interesse público envolvido.

O orçamento destinado para tal aquisição, estipulado em aproximadamente R\$2.500.000,00, está em conformidade com as estimativas de mercado levantadas durante o estudo técnico preliminar, fundamentando-se nos parâmetros para a estimativa de valores estabelecidos pelo artigo 23 da Lei 14.133/2021. Este artigo assevera que o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados pelo mercado, consideradas as peculiaridades do local de execução do objeto e a potencial economia de escala, reforçando a razoabilidade do investimento proposto.

Ademais, a fundamentação deste processo nos princípios da eficiência, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável, conforme preconizados nos arts. 5º e 40 da Lei 14.133/2021, reitera o compromisso desta Administração com a promoção de contratações públicas que não apenas atendam às necessidades imediatas da população, mas que também estejam alinhadas com uma perspectiva de otimização de recursos e promoção de desenvolvimento sustentável no longo prazo.

Sendo assim, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar. Tal conclusão está baseada na robustez dos dados analisados, na conformidade com as disposições legais vigentes e nos princípios regidos pela Lei 14.133/2021. Consequentemente, recomenda-se a continuidade do processo licitatório sob os moldes dessa lei, com vistas a atender de forma eficiente, eficaz e econômica às necessidades da comunidade escolar do Município de Jaguaribe/CE.

Jaguaribe / CE, 13 de março de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Irisângela Braga Leite Diógenes
Irisângela Braga Leite Diógenes.
MEMBRO

Noemi Andrelle Soares
Noemi Andrelle Soares
PRESIDENTE

Luzia Najara Silva Bezerra
Luzia Najara Silva Bezerra
MEMBRO