

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Demandante: Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS) – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

Responsável: Lívia Lira de Araújo.

Processo Administrativo nº 336/2024/ADM.

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar a **aquisição de alimentos de panificação para atender as demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.**

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E DA JUSTIFICATIVA

2.1. A realização de processo de licitação para aquisição de alimentos de panificação tem a finalidade de suprir a demanda dos serviços e unidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

2.2. Conforme Tipificação nacional de Serviços Socioassistenciais (reimpressão 2014), aprovada pela Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, a SMAS deve promover o acesso a alimentação e provisão de materiais de consumo necessários para o desenvolvimento dos serviços.

2.3. Destaca-se que a política de Assistência Social no Município de Tucumã atua em todos os equipamentos, sendo tais serviços considerados como essenciais, tendo como público alvo usuários em vulnerabilidade social de todo o município.

2.4. Conta com 01 (uma) unidade de CRAS, 01 (uma) de CREAS e 01 (uma) unidade de Abrigo Institucional sendo que em tais serviços são desempenhados dentre outras, as seguintes atividades:

- 2.4.1.** Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF).
- 2.4.2.** Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.
- 2.4.3.** Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI).
- 2.4.5.** Serviço Especializado em Abordagem Social.
- 2.4.6.** Serviço de Proteção Social a Adolescentes em Cumprimento de Medida Socioeducativa de Liberdade Assistida (LA), e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC).
- 2.4.7.** Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua.
- 2.4.8.** Serviço de Acolhimento Institucional.

2.5. Dentro dos Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, são ofertados os Serviços de Convivência de Fortalecimento de Vínculos (SCFV) que possui como público alvo crianças e adolescentes de 6 a 15 anos; Adolescentes de 15 a 17 anos; Adultos de 30 a 59 anos; Idosos.

2.6. O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV é um serviço da Proteção Social Básica do SUAS, regulamentado pela Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

2.7. Esse serviço é ofertado de forma complementar ao trabalho social com famílias que é realizado por meio do Serviço de Proteção e Atendimento Integral às Famílias (PAIF) e do Serviço de Proteção e Atendimento Especializado às Famílias e Indivíduos (PAEFI).

2.8. O SCFV possui um caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação de direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades dos usuários, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento das vulnerabilidades sociais. Deve ser ofertado de modo a garantir as seguranças de acolhida e de convívio familiar e comunitário, além de estimular o desenvolvimento da autonomia dos usuários.

2.9. Os usuários do SCFV são divididos em grupos a partir de faixas etárias, considerando as especificidades dos ciclos de vida. O trabalho nos grupos é planejado de forma coletiva, contando com a participação ativa do técnico de referência, dos orientadores sociais e dos usuários. O trabalho realizado com os grupos é organizado em percursos, de forma a estimular as trocas culturais e o compartilhamento de vivências; desenvolver junto aos usuários o sentimento de pertença e de identidade; e fortalecer os vínculos familiares, sempre sob a perspectiva de incentivar a socialização e a convivência familiar e comunitária.

2.10. Os serviços especializados ofertados nos CREAS são os seguintes:

2.10.1. Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI).

2.10.2. Serviço de Proteção Social a Adolescentes em Cumprimento de Medida Socioeducativa de Liberdade Assistida (LA), e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC).

2.10.3. Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua.

2.10.4. Serviço Especializado em Abordagem Social.

2.11. Busca-se, na aquisição, a qualidade e a excelência, vislumbrando-se alguns aspectos técnicos essenciais para o encontro de materiais com melhor qualidade, durabilidade, rentabilidade, não se esquecendo dos preceitos de sustentabilidade ambiental.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo com exclusividade os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
- 3.2.** Os itens pretendidos têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 3.3.** A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 3.4.** Para o fornecimento pretendido os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.
- 3.5.** O fornecedor obriga-se a entregar os materiais em que foi declarado vencedor conforme necessidade da contratante. A partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, o prazo máximo de entrega deverá ser cumprido em 24 (vinte e quatro) horas.
- 3.6.** A Empresa deverá responsabilizar-se por substituir os materiais/alimentos casos os mesmos não forem compatíveis com o objeto licitado e não estiverem em condições de consumo e uso.
- 3.7.** Em atendimento às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.
- 3.8.** Para o fornecimento dos produtos, objeto deste ETP, a contratada deverá observar, no que competir, os critérios de sustentabilidade ambiental.
- 3.9.** A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- 3.10.** Os produtos a serem entregues deverão ser de primeira qualidade e deverão obedecer aos requisitos e padrões mínimos exigidos por órgãos fiscalizadores tais como: INMETRO, ANVISA e ABNT.
- 3.11.** A contratada deverá fornecer diretamente os produtos objeto deste ETP, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. Assim deverá estar situada a um raio máximo de 10 (dez) km de distância da sede da contratante.

3.12. Nos valores indicados deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos.

3.13. A entrega dos produtos deverá ocorrer na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, localizada na Rua Canavial, s/nº- Palácio dos Pioneiros, Setor Morumbi – Tucumã-PA, de segunda a sexta-feira das 8h às 11h e das 13h até às 16h, conforme Ordem de Fornecimento.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para 2025, atendendo às necessidades institucionais. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

6. ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO E VALOR NECESSÁRIO

6.1. As quantidades estabelecidas neste Estudo Técnico foram calculadas, levando em consideração as demandas da Secretaria de Desenvolvimento Social ao longo de um período de 12 (doze) meses.

PLANILHA DESCRITIVA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR DE REFERÊNCIA R\$	VALOR TOTAL R\$
01	BOLINHO DE CHUVA	190	QUILO	31,658	6.015,02
	<i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE, AÇÚCAR REFINADO, CANELA EM PÓ, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

02	BOLO CONFEITEIRO CHOCOLATE	130	QUILO	65,947	8.573,11
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES RECHEIO: COBERTURA CHOCOLATE AO LEITE, CHANTILY CHOCOLATE COBERTURA: GANACHE CHOCOLATE CROCANTE, CHOCOLATE EM PÓ, MORANGUINHO, COBERTURA BRILHO NEUTRA. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
03	BOLO CONFEITEIRO DE PRESTÍGIO	120	QUILO	63,935	7.672,20
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO LÓ CHOCOLATE À BASE DE ÁGUA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CALDA 3 RICHES, RECHEIO: LEITE CONDENSADO, COCO FLOCOS UMIDECIDO, CHANTILY BRANCO, CHANTILY CHOCOLATE, COCO FLOCOS UMIDECIDO COBERTURA: GANACHE MEIO AMARGO, CHOCOLATE PRESTÍGIO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
04	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	137	QUILO	28,352	3.884,22
	ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE TRIGO, OVOS, AÇÚCAR, CENOURA INGREDIENTES: ÓLEO, FERMENTO QUÍMICO. OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR MACIA E AERADA. COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS OU "EMBATUMADOS" ASPECTO MASSA PESADA, SECOS OU COM FORMAÇÃO DE MOFO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. O BOLO DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E COM SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM O PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
05	BOLO DE CHOCOLATE NEGRA MALUCA	145	QUILO	40,133	5.819,29
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
06	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE	120	QUILO	34,945	4.193,40
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
07	BOLO DE FUBÁ.	140	QUILO	27,560	3.858,40
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
08	BOLO DE LARANJA	135	QUILO	26,503	3.577,91
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
09	BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO	140	QUILO	31,217	4.370,38

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
10	BOLO FORMIGUEIRO	140	QUILO	27,333	3.826,62
	ESPECIFICAÇÃO: OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVE ESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECIFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
11	BROA DE FUBÁ TRADICIONAL	190	QUILO	24,730	4.698,70
	ESPECIFICAÇÃO: À BASE DE MARGARINA USO GERAL, FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, FERMENTO EM PÓ, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, GEMA PASTEURIZADA, ERVA DOCE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
12	BROA SALGADA.	270	QUILO	29,346	7.923,42
	ESPECIFICAÇÃO: TEMPERO: SAL REFINADO, TEMPERO CONDIMENTADO, ÓLEO DE SOJA, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO, CHEIRO VERDE, ÁGUA. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
13	CUCA RECHEADA COM COCO	115	UNIDADE	15,850	1.822,75
	ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
14	CUCA RECHEADA COM DOCE DE LEITE	95	UNIDADE	15,404	1.463,38
	ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
15	CUCA RECHEADA COM GOIABADA	130	UNIDADE	16,270	2.115,10
	ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

16	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA DE LEITE	210	UNIDADE	6,634	1.393,14
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
17	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE CARNE	230	UNIDADE	7,970	1.833,10
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
18	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE FRANGO	235	UNIDADE	8,728	2.051,08
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
19	CUSCUZ DE MILHO COM RECHEIO DE QUEIJO	225	UNIDADE	8,292	1.865,70
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O CUSCUZ QUEIMADO OU MAL COZIDO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
20	ENROLADO DE SALSICHA	395	QUILO	50,554	19.968,83
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE FERMENTO SECO MASSA DOCE, ÁGUA RECHEIO: SALSICHA HOT DOG, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i></p>					
21	LANCHE FRIO BAGUETE PEITO DE PERU	310	UNIDADE	11,083	3.435,73
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA RECHEIO: MAIONESE, QUEIJO MUSSARELA, PEITO DE PERU DEFUMADO, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS</i></p>					
22	LANCHE FRIO BAGUETE PRESUNTO E QUEIJO	305	UNIDADE	11,475	3.499,88

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

	ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE SAL À BASE DE FERMENTO SECO MASSA SALGADA, ÁGUA, RECHEIO: MAIONESE, PRESUNTO, QUEIJO MUSSARELA, TOMATE, ALFACE. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS				
23	PÃO CASEIRO	180	QUILO	15,550	2.799,00
	ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO FRESCO, A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA, FERMENTO BIOLÓGICO, SALAÇÚCAR, ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO EM UMA UM EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO ETIQUETA COM NO MÍNIMO TAIS INFORMAÇÕES: NOME DO FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
24	PÃO DE FORMA.	170	UNIDADE	11,220	1.907,40
	ESPECIFICAÇÃO: MASSA LEVE, PRODUZIDA COM INGREDIENTES DE 1ª LINHA: FATIADO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, COM ODORES E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. UNIDADE UTILIZADA: PACOTE DE 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS				
25	PÃO DE LEITE.	125	QUILO	18,624	2.328,00
	ESPECIFICAÇÃO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ATENDER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, SEM SINAIS DE MOFO, TER ASPECTO, COR, SABOR, CHEIRO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DE PRODUTO NOVO. EMBALAGEM: TRANSPARENTE, INCOLOR, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
26	PÃO DE QUEIJO 80 GRAMAS	720	QUILO	36,228	26.084,16
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO EM FORMA DE BOLINHO, FEITO COM MASSA DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, DE PESO MÍNIMO DE 50G (UNIDADE GRANDE), FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
27	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE	280	UNIDADE	3,394	950,32
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
28	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE NA CHAPA	210	UNIDADE	5,252	1.102,92
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. AQUECIDO NA CHAPA. ENVOLVIDO EM PAPEL LAMINADO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
29	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA	200	UNIDADE	3,052	610,40
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
30	PÃO PARA HOT DOG 20 GRAMAS	65	QUILO	20,992	1.364,48
	ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
31	PÃO PARA HOT DOG 50 GRAMAS	62	QUILO	23,452	1.454,02
	ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

32	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA NA CHAPA.	140	UNIDADE	3,686	516,04
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. AQUECIDO NA CHAPA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
33	BISCOITO DE QUEIJO 40 GRAMAS	800	QUILO	35,132	28.105,60
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
34	BAURU DE FORNO	320	QUILO	38,090	12.188,80
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO MACIO À BASE DE ÁGUA, FERMENTO SECO MASSA DOCE RECHEIO: PRESUNTO, TOMATE, QUEIJO MUSSARELA, ORÉGANO, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO. PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
35	MISTO QUENTE	475	UNIDADE	6,670	3.168,25
	ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, UMA FATIA DE QUEIJO MUSSARELA DE 20G E UMA FATIA DE PRESUNTO 20G. PESO APROXIMADO DE 90G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
36	PÃO FRANCES 50 GRAMAS	295	QUILO	14,968	4.415,56
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDOS COM PRODUTOS DE 1ª LINHA. APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ESTAR ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS PÃES DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE COM PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE DE PÃO, COM TEMPO DE FERMENTAÇÃO DE 12 HORAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
37	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO 70 GRAMAS	11	CENTO	710,934	7.820,27
	ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELOS SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO? OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
38	SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	11	CENTO	122,794	1.350,73
	ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO: SALGADOS ASSADO TIPO ENROLADINHO, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E ASSADO NO DIA DA ENTREGA, EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
39	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE FECHADA	11	CENTO	710,934	7.820,27
	ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE MOÍDA TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
40	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO	15	CENTO	123,556	1.853,34

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLES, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
41	SALGADO FRITO TIPO QUIBE	16	CENTO	115,556	1.848,90
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO QUIBE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
42	SALGADO FRITO TIPO RISOLES RECHEIO DE FRANGO E MILHO	16	CENTO	124,024	1.984,38
	<i>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLES, RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i>				
43	SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS	225	UNIDADE	7,018	1.579,05
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES 50 GRAMAS COM FATIA DE QUEIJO MUÇARELA DE 20 GRAMAS, UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 20 GRAMAS, UMA FOLHA DE ALFACE E UMA RODELA DE TOMATE. PREPARADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
44	TAPIOCA COM MANTEIGA DE LEITE	160	UNIDADE	6,488	1.038,08
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
45	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM CARNE SECA	130	UNIDADE	9,218	1.198,34
	<i>ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPAS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
46	TORRADA COM ORÉGANO	59	QUILO	25,610	1.510,99
	<i>ESPECIFICAÇÃO: LEVEMENTE SALGADA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR, SAL REFINADO, GLÚTEN E LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 160 A 200G. INFORMAR VALIDADE (VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES). UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
47	TORTA DOCE TIPO BOLO DE ANIVERSÁRIO COM RECHEIO E COBERTURA	30	QUILO	56,722	1.701,66
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO: TORTA DOCE COM RECHEIOS VARIADOS: ABACAXI COM LEITE NINHO, NINHO COM MORANGO, FLORESTA NEGRA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MARACUJÁ E SONHO DE VALSA. DEVERÃO SER PREPARADAS NO MESMO DIA DA ENTREGA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS., ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS ESPECIAIS HERMETICAMENTE FECHADAS RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
48	TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA	125	QUILO	47,910	5.988,75

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPAS, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
49	TORTA SALGADA DE FRANGO	120	QUILO	47,897	5.747,64
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, QUEIJO, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO. FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPAS, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
50	SUCO DE CAJÚ 1 LITRO	180	UNIDADE	9,452	1.701,36
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
51	SUCO DE GOIABA 1 LITRO	180	UNIDADE	9,423	1.696,14
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
52	SUCO DE MANGA 1 LITRO	250	UNIDADE	9,377	2.344,25
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
53	SUCO DE MARACUJÁ 1 LITRO	250	UNIDADE	9,715	2.428,75
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
54	SUCO DE PÊSSEGO 1 LITRO	250	UNIDADE	9,402	2.350,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
55	SUCO DE UVA 1 LITRO	250	UNIDADE	9,974	2.493,50
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
56	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ABACAXI 200ML	320	UNIDADE	3,334	1.066,88
	<i>ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
57	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ACEROLA 200ML	290	UNIDADE	3,120	904,80

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
58	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE CAJÚ 200ML.	320	UNIDADE	2,926	936,32
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
59	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE GOIABA 200ML	280	UNIDADE	2,872	804,16
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
60	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MANGA 200ML	340	UNIDADE	2,966	1.008,44
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
61	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MARACUJÁ 200ML	320	UNIDADE	3,266	1.045,12
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
62	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE PÊSSEGO 200ML	320	UNIDADE	2,868	917,76
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
63	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE UVA 200ML	260	UNIDADE	3,064	796,64
	ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTOS DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MÍNIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, COM CANUDO EMBALADO ACOPLADO, CONTENDO 200 ML E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
64	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM REQUEIJÃO CREMOSO.	195	UNIDADE	3,658	713,31
	ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS REQUEIJÃO CREMOSO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
65	ENROLADINHO DE QUEIJO CASEIRO	180	QUILO	29,642	5.335,56

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

	ESPECIFICAÇÃO: ENROLADINHO, ASSADO, FRESCO, COM RECHEIO DE QUEIJO E COBERTURA COM CALDA DE COCO RALADO.FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS BISCOITOS DE QUEIJO DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O BISCOITO QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
66	CACHORRO QUENTE 100 GRAMAS	600	UNIDADE	12,064	7.238,40
	ESPECIFICAÇÃO: PÃO DE HOT DOG, SALSICHA, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE, CATCHUP, MILHO, ERVILHA, BATATA PALHA. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
67	ROSCA DOCE TIPO TRANÇADA COM COCO	70	PACOTE	14,445	1.011,15
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR E COBERTAS POR PLÁSTICO FILME TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, COM PESO MÍNIMO DE 42 GRAMAS E PESO DE MÁXIMO DE 50 GRAMAS, CONFORME, AS ROSCAS DEVERÃO SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTE COM 500 GRAMAS				
68	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO MUÇARELA	11	CENTO	124,024	1.364,26
	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
69	SALGADO FRITO TIPO COXINHA RECHEIO DE FRANGO	08	CENTO	124,024	992,19
	ESPECIFICAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
70	SALGADO FRITO TIPO CROQUETE RECHEIO DE FRANGO	08	CENTO	124,024	992,19
	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO CROQUETE, RECHEIO DE FRANGO, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
71	SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE QUEIJO	11	CENTO	124,024	1.364,26
	ESPECIFICAÇÃO: PRODUZIDO COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELOS SER MODELADAS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
72	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE CARNE MOÍDA	09	CENTO	124,024	1.116,22
	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLE, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, ATENDENDO AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 57E 84 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
73	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE FRANGO	09	CENTO	124,024	1.116,22

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

	ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLES, RECHEIO DE CARNE, ESTILO FESTA, PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA, OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
74	TORTA SALGADA DE QUEIJO E PRESUNTO	80	QUILO	51,254	4.100,32
	ESPECIFICAÇÃO: COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, AZEITONA, CEBOLA, ÓREGANO, TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS, PIMENTA DO REINO, PIMENTA DE CHEIRO, FABRICADO NO DIA DA SOLICITAÇÃO, PRODUZIDA COM PRODUTOS DE 1ª LINHA TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. ACONDICIONADOS EM TABULEIROS GRANDES COM CAPACIDADE PARA 50 PEDAÇOS E COBERTOS COM PLÁSTICO FILME, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. SERÁ REJEITADO O PRODUTO QUE ESTIVER QUEIMADO OU CRÚ, AMANHECIDO, COM ASPECTO BABENTO OU CHEIRO DE AZEDO, BEM COMO ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
75	SUCO DE ABACAXI 1 LITRO	130	UNIDADE	9,696	1.260,48
	ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
76	SUCO DE ACEROLA 1 LITRO	130	UNIDADE	9,884	1.284,92
	ESPECIFICAÇÃO: 100% SUCO EM CAIXA DE 1 LITRO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E COM RÓTULO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
77	PÃO DE MILHO	40	QUILO	19,438	777,52
	ESPECIFICAÇÃO: O PRODUTO OBTIDO PELA COZIDA, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, FUBÁ DE MILHO, ÁGUA GELADA, SAL IODADO, AÇÚCAR, LEITE, MARGARINA VEGETAL, OVOS, MELHORADOR DE MASSAS (QUÍMICO) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS POR LEI, DESDE QUE CITADAS. DEVE APRESENTAR FORMATO E TAMANHO CARACTERÍSTICO AO TIPO DO PÃO. AS SUPERFÍCIES NÃO DEVEM APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES, VARIANDO DO PARDADO OU AMARELO-OCRE. O MIOLO DEVE SER LEVE, ELÁSTICO, COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO E FUMAÇA. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A DATA DE PRODUÇÃO/FABRICAÇÃO DO PRODUTO DEVERÁ SER DE, NO MÁXIMO, 01 DIA ANTERIOR À ENTREGA. SERÁ REJEITADO PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO, DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS ANORMAIS. CADA UNIDADE DE PÃO DEVERÁ CONTER PESO DE 50 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO				
78	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM FRANGO	140	UNIDADE	10,024	1.403,36
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
79	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM OVO FRITO	140	UNIDADE	10,064	1.408,96
	ESPECIFICAÇÃO: FABRICAÇÃO DIÁRIA, PRODUZIDO COM PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. DEVERÁ SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER MODELADOS UNIFORMEMENTE. SERÁ REJEITADO A TAPIOCA QUEIMADA OU MAL COZIDA, AMANHECIDA, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE				
80	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO FECHADA	07	CENTO	743,068	5.201,48
	ESPECIFICAÇÃO: UNIDADE COM 10 CM (TAMANHO PADRÃO). COMPOSTO POR CARNE DE FRANGO TEMPERADA, FARINHA DE TRIGO COMUM, LEITE INTEGRAL, OVOS, MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO. FEITO E ASSADO NO DIA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO				
		230	UNIDADE		

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

81	SANDUICHE NATURAL.			9,476	2.179,48
	<i>ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, COM RECHEIO DE PEITO DE PÉRU, PATÊ DE ATUM OU FRANGO E SALADA (CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ALFACE, TOMATE). PESO APROXIMADO DE 150G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
82	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 40 GRAMAS	30	QUILO	26,396	791,88
	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
83	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 65 GRAMAS	30	QUILO	26,582	797,46
	<i>ESPECIFICAÇÃO: O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUE ESTIVER QUEIMADO OU MAL ASSADO, AMANHECIDO, COM ALGUM DEFEITO DE MANUSEIO OU TRANSPORTE FEITO DE FORMA INADEQUADA. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª LINHA, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, MANTEIGA OU GORDURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILO</i>				
84	CUCA RECHEADA COM CHOCOLATE	30	UNIDADE	19,474	584,22
	<i>ESPECIFICAÇÃO: TIPO CASEIRA. CARACTERÍSTICAS: SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. PRODUTOS DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, PRODUTOS AMASSADOS NÃO SERÃO ACEITOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. AUSÊNCIA DE MATÉRIA PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO RÓTULO QUE INFORME: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA, A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO RESISTA À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEM PERDER INTEGRIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SOMENTE SERÃO RECEBIDOS OS PRODUTOS QUE TENHAM SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE 01 (UM) DIA CORRIDO, QUE ANTECEDEM A DATA DE ENTREGA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$					293.827,18

6.4. Conforme proposta, anexa, o valor estimado total dessa contratação é de R\$ 293.827,18 (duzentos e noventa e três mil, oitocentos e vinte e sete reais e dezoito centavos).

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

7.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

7.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

8.1. Essa contratação independe de contratações correlatas ou complementares.

9. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

9.1. Cumprindo com as medidas de Planejamento Estratégico deste ente, a presente contratação está contemplada no Plano Anual de Contratações do Exercício de 2025.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Manter a continuidade dos produtos em estoque para atender as demandas dos serviços vinculados a Secretaria de Desenvolvimento Social, especificamente nas unidades de oferta de serviços conforme estrutura da política de assistência social consubstanciada na LOAS.

10.2. Fazer o ressuprimento dos produtos em tempo suficiente para não haver descontinuidade na oferta dos serviços para as famílias em situação de vulnerabilidade e violações de direitos.

10.3. Garantir a realização das conferências municipais e atendimento aos conselhos de direitos conforme preconiza a legislação municipal que norteia as ações do controle social.

10.4. Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão.

10.5. Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros.

10.6. Com a aquisição de gêneros alimentícios panificados buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

11.1. Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado, uma vez que essa ferramenta já é utilizada pela Secretaria.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

12.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

12.3. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

12.4. A Contratada deverá adotar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010; da Resolução Conama nº 362, de 23 de junho de 2005; da Resolução Conama nº 416, de 30 de setembro de 2009; bem como da Resolução Conama Nº 340, de 25 de setembro de 2003, para que seja assegurada a viabilidade técnica e o adequado tratamento dos impactos ambientais específicos.

12.5. A Contratada deverá, ainda, respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos.

13. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto no art. 7º da Instrução Normativa nº 040/2020 e os demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA OBTENÇÃO DO OBJETO, que é a aquisição de alimentos de panificação para atender as demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, foi cuidadosamente avaliada e apresenta viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental, segundo condições e especificações previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

13.2. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de prestação de serviço.

Tucumã-PA, 20 de janeiro de 2025.

Leandro Chaves dos Santos
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 008/2025

Sara Pereira de Almeida
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 008/2025

Claúdia Aparecida da Silva
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 008/2025

Cristian Ferreira Moura
Equipe de Planejamento das Contratações
Portaria de Nomeação nº 008/2025