

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Demandante: Prefeitura Municipal de Tucumã (PMT) – Secretaria Municipal de Administração e Planejamento.

Responsável: Mara Santos Marinho Vieira.

Processo Administrativo nº 086/2025/ADM.

1. OBJETO

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

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E DA JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios de panificação se faz necessária para atender aos diversos eventos e reuniões promovidas pelas Secretarias que integram a Prefeitura Municipal de Tucumã ao longo do ano, é imprescindível a aquisição de salgados diversos, sucos para a realização dos coffee-breaks. Esses itens desempenham um papel fundamental ao garantir momentos de integração e pausas adequadas durante os eventos e reuniões promovidas pelas Secretarias. A sua aquisição tem o objetivo de proporcionar um ambiente propício para a troca de conhecimentos, networking e diálogo entre os participantes, contribuindo para o fortalecimento das relações profissionais e o sucesso dos encontros. Além disso, a oferta desses alimentos de qualidade reforça o compromisso da Secretaria em fornecer condições adequadas para o bem-estar e a satisfação de seus servidores e colaboradores, promovendo um ambiente de trabalho saudável e produtivo.

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.

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 fins de atendimento 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 Prefeitura Municipal de Tucumã ao longo de um período de 12 (doze) meses.

PLANILHA DESCRITIVA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR REF R\$	VALOR TOTAL R\$
01	BAURU DE FORNO	260	QUILO	40,087	10.422,62
<p><i>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 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</i></p>					
02	BISCOITO DE QUEIJO 40 GRAMAS	445	QUILO	38,735	17.237,08
<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 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</i></p>					
03	BOLINHO DE CHUVA	236	QUILO	33,020	7.792,72
<p><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 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</i></p>					
04	BOLO CONFEITEIRO CHOCOLATE	110	QUILO	78,550	8.640,50
<p><i>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</i></p>					
05	BOLO CONFEITEIRO DE PRESTÍGIO	44	QUILO	66,663	2.933,17

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

<p>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 UMEDECIDO COBERTURA: GANACHE MEIO AMARGO, CHOCOLATE PRESTIGIO. 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</p>					
06	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	67	QUILO	33,000	2.211,00
<p>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</p>					
07	BOLO DE CHOCOLATE NEGRA MALUCA	34	QUILO	41,782	1.420,59
<p>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</p>					
08	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE	100	QUILO	37,132	3.713,20
<p>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</p>					
09	BOLO DE FUBÁ.	75	QUILO	30,887	2.316,53
<p>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</p>					
10	BOLO DE LARANJA	88	QUILO	27,920	2.456,96
<p>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</p>					
11	BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO	47	QUILO	36,800	1.729,60
<p>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</p>					
12	BOLO FORMIGUEIRO	60	QUILO	30,808	1.848,48

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

<p><i>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</i></p>					
13	BROA DE FUBÁ TRADICIONAL	57	QUILO	31,410	1.790,37
<p><i>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, 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>					
14	BROA SALGADA.	330	QUILO	29,754	9.818,82
<p><i>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, 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>					
15	CACHORRO QUENTE 100 GRAMAS	709	UNIDADE	15,626	11.078,83
<p><i>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</i></p>					
16	CUSCUZ DE MILHO COM MANTEIGA DE LEITE	382	UNIDADE	7,910	3.021,62
<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	272	UNIDADE	11,364	3.091,01
<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	397	UNIDADE	10,298	4.088,31

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

<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, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE 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	354	UNIDADE	10,266	3.634,16
<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, LIMPA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE 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	296	QUILO	57,482	17.014,67
<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, 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></p>					
21	LANCHE FRIO BAGUETE PEITO DE PERU	437	UNIDADE	18,815	8.222,16
<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, 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: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS</i></p>					
22	LANCHE FRIO BAGUETE PRESUNTO E QUEIJO	311	UNIDADE	19,035	5.919,89
<p><i>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, 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: BAGUETE DE 15 CENTÍMETROS</i></p>					
23	MISTO QUENTE	330	UNIDADE	8,642	2.851,86
<p><i>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</i></p>					
24	PÃO DE QUEIJO 80 GRAMAS	484	QUILO	41,062	19.874,01
<p><i>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</i></p>					
25	ROSCA DOCE TIPO TRANÇADA COM COCO	180	PACOTE	27,088	4.875,84

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

<p><i>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 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 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</i></p>					
26	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO 70 GRAMAS	78	CENTO	723,834	56.459,05
<p><i>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 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. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELADOS 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</i></p>					
27	SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	15	CENTO	136,926	2.053,89
<p><i>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 TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i></p>					
28	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE FECHADA	20	CENTO	699,438	13.988,76
<p><i>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</i></p>					
29	SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO FECHADA	26	CENTO	696,080	18.098,08
<p><i>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</i></p>					
30	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO MUÇARELA	24	CENTO	132,994	3.191,86
<p><i>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 TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i></p>					
31	SALGADO FRITO TIPO COXINHA RECHEIO DE FRANGO	17	CENTO	135,684	2.306,63
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO E FRITO NO DIA DA ENTREGA. EMBALAGEM: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADOS EM PRATO DE PAPELÃO LÍMPIDO, COM TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i></p>					
32	SALGADO FRITO TIPO CROQUETE RECHEIO DE FRANGO	25	CENTO	133,212	3.330,30
<p><i>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 TAMPAS, PARA CONSERVAÇÃO DOS SALGADOS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO</i></p>					
33	SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE QUEIJO	15	CENTO	134,488	2.017,32
<p><i>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 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. OS SALGADOS DEVERÃO SER MODELADOS 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</i></p>					

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

34	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE CARNE MOÍDA	17	CENTO	135,488	2.303,30
<p>ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS FRITO TIPO RISOLES, 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</p>					
35	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE FRANGO	24	CENTO	131,772	3.162,53
<p>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</p>					
36	SALGADO FRITO TIPO PASTEL RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO	15	CENTO	139,470	2.092,05
<p>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</p>					
37	SALGADO FRITO TIPO QUIBE	24	CENTO	137,428	3.298,27
<p>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</p>					
38	SALGADO FRITO TIPO RISOLES RECHEIO DE FRANGO E MILHO	12	CENTO	132,364	1.588,37
<p>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</p>					
39	SANDUICHE NATURAL.	108	UNIDADE	10,364	1.119,31
<p>ESPECIFICAÇÃO: 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA CONVENCIONAL OU INTEGRAL OU PÃO FRANCÊS 50G, COM RECHEIO DE PEITO DE PERU, PATÊ DE ATUM OU FRANGO E SALADA (CENOURA RALADA, MILHO VERDE, ALFACE, TOMATE). PESO APROXIMADO DE 150G. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p>					
40	TORTA DOCE TIPO BOLO DE ANIVERSÁRIO COM RECHEIO E COBERTURA	110	QUILO	65,872	7.245,92
<p>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</p>					
41	TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA	116	QUILO	53,922	6.254,95
<p>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 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</p>					
42	TORTA SALGADA DE FRANGO	117	QUILO	57,268	6.700,36

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

<p><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 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</i></p>					
43	TORTA SALGADA DE QUEIJO E PRESUNTO	98	QUILO	57,668	5.651,46
<p><i>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</i></p>					
44	ENROLADINHO DE QUEIJO CASEIRO	174	QUILO	34,666	6.031,88
<p><i>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 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 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</i></p>					
45	SUCO DE ABACAXI 1 LITRO	136	UNIDADE	10,130	1.377,68
<p><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></p>					
46	SUCO DE ACEROLA 1 LITRO	106	UNIDADE	10,170	1.078,02
<p><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></p>					
47	SUCO DE CAJÚ 1 LITRO	100	UNIDADE	10,494	1.049,40
<p><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></p>					
48	SUCO DE GOIABA 1 LITRO	90	UNIDADE	10,618	955,62
<p><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></p>					
49	SUCO DE MANGA 1 LITRO	114	UNIDADE	10,862	1.238,27
<p><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></p>					
50	SUCO DE MARACUJÁ 1 LITRO	100	UNIDADE	10,426	1.042,60

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

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					
51	SUCO DE PÊSSEGO 1 LITRO	100	UNIDADE	10,618	1.061,80
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					
52	SUCO DE UVA 1 LITRO	126	UNIDADE	11,080	1.396,08
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					
53	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ABACAXI 200ML	130	UNIDADE	5,340	694,20
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA 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					
54	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ACEROLA 200ML	250	UNIDADE	4,818	1.204,50
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA 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					
55	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE CAJÚ 200ML.	150	UNIDADE	4,792	718,80
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA 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					
56	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE GOIABA 200ML	120	UNIDADE	4,846	581,52
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA 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					
57	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MANGA 200ML	200	UNIDADE	4,896	979,20
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA 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 MARACUJÁ 200ML	200	UNIDADE	4,960	992,00
ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO DE POLPA DA FRUTA, ÁGUA POTÁVEL, EDULCORANTES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE AÇÚCAR E DE AROMATIZANTES ARTIFICIAIS POSSUINDO NO MÍNIMO 50% DA POLPA DA FRUTA APRESENTANDO COR, AROMA E SABOR PRÓPRIOS VALIDADE MINIMA 140 DIAS NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA 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					

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

59	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE PÊSSEGO 200ML	200	UNIDADE	4,962	992,40
<p>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</p>					
60	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE UVA 200ML	200	UNIDADE	5,076	1.015,20
<p>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</p>					
61	CUCA RECHEADA COM CHOCOLATE	26	UNIDADE	20,346	529,00
<p>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</p>					
62	CUCA RECHEADA COM COCO	108	UNIDADE	16,880	1.823,04
<p>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</p>					
63	CUCA RECHEADA COM GOIABADA	110	UNIDADE	17,234	1.895,74
<p>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</p>					
64	PÃO CASEIRO	218	QUILO	17,302	3.771,84
<p>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, SAL AÇÚCAR, ÁGUA. O PÃO PRECISA SER BEM CRESCIDO (NÃO BATUMADO) E ASSADO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE SER EMBALADO EM 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</p>					
65	PÃO DE LEITE.	81	QUILO	20,304	1.644,62
<p>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</p>					

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

66	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 40 GRAMAS	59	QUILO	28,310	1.670,29
<p><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></p>					
67	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE NA CHAPA	224	UNIDADE	7,264	1.627,14
<p><i>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</i></p>					
68	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA	234	UNIDADE	4,212	985,61
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i></p>					
69	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS	460	QUILO	16,628	7.648,88
<p><i>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 ODORES 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</i></p>					
70	SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS	134	UNIDADE	7,494	1.004,20
<p><i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCÊS 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></p>					
71	TAPIOCA COM MANTEIGA DE LEITE	90	UNIDADE	7,026	632,34
<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, 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</i></p>					
72	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM CARNE SECA	73	UNIDADE	10,298	751,75
<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, 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</i></p>					
73	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM FRANGO	36	UNIDADE	11,224	404,06
<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, 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</i></p>					

GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES

74	TAPIOCA COM RECHEIO DE QUEIJO COM OVO FRITO	60	UNIDADE	12,564	753,84
<p>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</p>					
75	TORRADA COM ORÉGANO	35	QUILO	28,724	1.005,34
<p>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</p>					
76	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MARGARINA NA CHAPA.	340	UNIDADE	5,380	1.829,20
<p>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MARGARINA. AQUECIDO NA CHAPA. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p>					
77	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM REQUEIJÃO CREMOSO.	340	UNIDADE	5,432	1.846,88
<p>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS REQUEIJÃO CREMOSO. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</p>					
78	CUCA RECHEADA COM DOCE DE LEITE	35	UNIDADE	16,614	581,49
<p>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</p>					
79	PÃO DE FORMA.	35	UNIDADE	13,028	455,98
<p>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</p>					
80	PÃO DE MILHO	60	QUILO	19,470	1.168,20
<p>ESPECIFICAÇÃO: O PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, 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 PARDO 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, SÁS 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</p>					
81	PÃO DOCE DO TIPO PÃO DE BATATA 65 GRAMAS	57	QUILO	29,398	1.675,69

<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>					
82	PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS COM MANTEIGA DE LEITE	170	UNIDADE	4,386	745,62
<i>ESPECIFICAÇÃO: 1 PÃO FRANCES DE 50 GRAMAS COM 15 GRAMAS MANTEIGA DE LEITE. PESO APROXIMADO DE 65 GRAMAS. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE</i>					
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$					355.726,30

6.4. Conforme proposta, anexa, o valor estimado total dessa contratação é de R\$ 355.726,30 (trezentos e cinquenta e cinco mil setecentos e vinte e seis reais e trinta 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. Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão.

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

10.3. 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 Prefeitura.

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 Prefeitura Municipal de Tucumã, 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, 22 de abril de 2025.

Leandro Chaves dos Santos
Equipe de Planejamento das Contratações

Sara Pereira de Almeida
Equipe de Planejamento das Contratações

CUIDANDO
da nossa gente!



GOVERNO MUNICIPAL DE TUCUMÃ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DAS CONTRATAÇÕES



Portaria de Nomeação nº 008/2025

Portaria de Nomeação nº 008/2025

Cláudia 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

Prefeitura de
TUCUMÃ
2025/2028

