

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR.

Áreas Requisitantes: **Secretaria Municipal de Educação**

Equipe responsável pela elaboração:

Comissão de Planejamento:

- **Anyson Nazlon da Silva Mendonça**
- **Arliane Maria Ferreira Ribeiro**
- **Elen Ruana Lobo da Silva**

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Nova Timboteua, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Atende-se, ainda, os requisitos dos artigos da Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020:

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

Atualmente o número de alunos no município encontra-se descrito na tabela abaixo:

TOTAL DE ALUNOS DO ANO DE 2024	
ALUNOS REGULARES	
Descrição	Total
Alunos das Escolas do Município	2.070
Alunos das Escolas do Estado	701
TOTAL	2.771
ALUNOS DO CONTRA TURNO	
Alunos da Educação Especial (AEE)	52
Alunos do Programa Reforço Escolar Estadual	160
TOTAL	212
TOTAL DE ALUNOS REGULAR E CONTRA TURNO	2.983

Como descrito na tabela acima, o número de alunos totais do município do ano de 2024 é de 2.983 distribuídos em alunos regulares e contra turno, no momento presente o município encontra-se com alunos do atendimento da educação especial (AEE), do projeto estadual reforço escolar e também foi aderido pelo município a escola de tempo integral etapa educação infantil creche.

Em relação ao cardápio escolar ainda de acordo com a Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020: em seu Art. 17. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável. No Art. 17. § 5º, a porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

Art. 18. II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos. No Art. 18. IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

Para o pedido dos produtos alimentícios, para a composição do cardápio, levamos em conta a modalidade de ensino que o aluno está matriculado (creche, pré-escola, fundamental, EJA e ensino médio). A quantidade de gêneros alimentícios que é distribuída às escolas provém do cálculo *per capita* por aluno, onde utilizamos esta fórmula para o cálculo (Quantidade total de gêneros para distribuição = número de alunos matriculados x *per capita* por aluno x frequência da preparação no mês), e de acordo com as preparações diárias apresentadas no Cardápio.

Com inclusão da creche de tempo integral haverá um aumento do número de refeições para essa modalidade por dia, de uma para quatro refeições diárias. E também acontecerá inclusões de novas preparações no cardápio dos alunos para uma melhor qualidade e variabilidade alimentar, a fim de atender os artigos citados acima.

Nas tabelas 1 e 2 abaixo, respectivamente, estão descritas as preparações atuais do cardápio e o planejamento das novas preparações, os quantitativos dos gêneros que serão utilizados mensalmente para compor esse cardápio.

Tabela 1

PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO	
Preparações Atuais	Preparações novas
Leite com bolacha cream cracker ou maria	Leite + cuscuz com leite de coco
Salada de Fruta	Suco + Bolo de Cenoura com aveia
Vitamina de fruta com bolacha cream cracker ou maria	Suco + cuscuz com leite de coco
Sopa de legumes com carne	Suco + Bolo de macaxeira
Sopa de feijão com legumes e carne	Peixe desfiado com legumes + arroz + feijão + salada colorida
Arroz com galinha + salada colorida	Carne Moída com legumes + feijão + purê de bata ou macaxeira
Arroz colorido + picadinho de carne e legumes	Vatapá de Frango
Macarrão com picadinho e legumes	Vatapá de charque
Baião com carne e legumes	Torta de frango desfiado com legumes + arroz + feijão
Suco de Fruta com bolacha cream cracker ou maria	Torta de sardinha com legumes e baião
Mingau de arroz com farinha de tapioca	Macarronada de Sardinha e legumes
Mingau de milho com farinha de tapioca	Torta de peixe desfiado com legumes + arroz + feijão
Sopa de feijão com legumes e charque	
Arroz + frango guisado com legumes	
Baião com charque e legumes	

TABELA 2

Alimento	QUANTIDADE MENSAL (KG)
Açúcar	408,3
Açafraão	4,8
Arroz	666,7
Alho	15,0
Aveia flocos fino	115,4
Azeite de dendê	125,0
Azeitona	41,7
Batata	250,0



Biscoito doce	166,7
Biscoito cream cracker	166,7
Carne moída	541,7
Cebola	250,0
Cenoura	250,0
Charque	144,2
Creme de Leite	125,0
Colorau	6,0
Cominho	6,0
Extrato de tomate	41,7
Farinha de trigo s/ fermento	125,0
Farinha de trigo c/ fermento	100
Fermento químico em pó:	70,83
Flocão de Milho	258,3
Feijão Tipo preto	150,0
Feijão Tipo cariouinha	150,0
Frango	541,7
Peito de Frango	541,7
Leite	150,0
Leite de Coco	125,0
Macarrão espaguete	241,7
Macarrão parafuso	241,7
Manteiga	58,3
Milho branco	150,0
Milho verde e ervilha em conserva	50,0
File de Peixe	541,7
Ovo	307,7
Óleo	75,0
Sal	50,0
Sardinha em lata	166,7
Tomate	108,3
Vinagre	50,0

Diante do planejamento de inclusão de novas preparações, percebe-se a necessidade de adição à pauta de itens que antes não integravam o documento, exemplificando, flocão de milho, filé de peixe, tomate, entre outros constituintes para realização das preparações adicionais.

O cardápio é supervisionado pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), e todas as mudanças relacionadas ao cardápio é informado ao CAE. Conforme a Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020: em seu Art. 17. § 9º, os cardápios devem ser apresentados periodicamente ao CAE para subsidiar o monitoramento da execução do Programa.

2. ALINHAMENTO ENTRE COMPRA/CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

2.1 A pretendida contratação está prevista no Plano de Contratações Anual de 2024.

2.2 Além disso, os recursos financeiros necessários para fazer frente a essa despesa estão previstos no orçamento de 2024.

3. DIRETRIZES DA CONTRATAÇÃO

3.1 O(s) produto(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), tendo em vista que são dotados de padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais no mercado.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Requisitos Mínimos de Qualidade:

Para os itens de Gêneros alimentícios não perecíveis:

- a) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.
- b). Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- c) Os Gêneros Alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.
- d) Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.
- e). Substituir os Gêneros Alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

Para Gêneros Alimentícios Frios e Congelados:

- a) Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados quando se tratar de alimentos fracionados, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.
- b) Os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados quando se tratar de alimentos não fracionados, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.



c). Substituir os Gêneros Alimentícios Frios e Congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

4.2. Requisitos de Sustentabilidade:

- a). Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- b) A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos, conforme previsto no artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.
- c). As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

4.3. Requisitos de Responsabilidade Social e Econômica:

- a) A responsabilidade social para alimentação dos alunos da rede pública de ensino recai para a Secretaria Municipal de Educação que detém a ciência de que existem alunos que necessitam deste reforço alimentar.

4.4. Requisitos Obrigacionais Gerais:

- a). Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- c). Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d). Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e). Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f). Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- g). Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;



- h) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- i). Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- j). Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- k). Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementa-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- m). Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- n). Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

o) **CARACTERIZAÇÃO DOS ITENS:**

I. Composição Nutricional:

- Identificar o valor nutricional por porção;
 - Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
 - Destacar restrição ou isento de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;
 - Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
 - Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;
 - No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se:
- a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto;
- b) solubilidade ou indicar o emulsionante na composição;
- Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex.: excesso de dureza, mal-cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto;

- Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;
- Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;

II. Embalagem

- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- Indicar permeabilidade da embalagem;
- Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

III. Alimentos

- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós cocção, tempo de cocção e características inaceitáveis;
- GRÃOS- tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;
- LATICÍNIOS: Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico;
- CARNES: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas;

4.5. Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

a) Local da Entrega: Os produtos desta licitação serão entregues no endereço na Secretaria Municipal de Educação- SEMED, Localizado na (Avenida Assis de Vasconcelos, 2075- Vila Nova-Nova Timboteua-PA- CEP:68730-000).



- b) O prazo de entrega dos materiais indicados neste Estudo Técnico Preliminar será no final de cada mês, sendo confirmado em até 05 (cinco) dias úteis para envio de solicitação e ordem de compra.
- c) Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta financeira e na Ata de Registro de Preços/Contrato de Fornecimento.
- d) Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- e) O recebimento provisório ocorrerá na entrega inicial acompanhado da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de verificação da aceitabilidade dos produtos, contagem, comprovação de entrega das marcas devidamente indicadas na Proposta financeira, na Ata de Registro de Preços/Contrato de Fornecimento e compatibilidade com os itens solicitados.
- f) O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- g) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

4.6. Requisitos Contratuais

4.5.1. O fornecimento pelas suas características de disponibilidade plena em todo exercício financeiro e além dele, não podendo ser interrompido pela sua importância para execução das atividades administrativas e do atendimento aos pessoas sob cuidados prolongados do município, tem-se então que o fornecimento é contínuo conforme art. 106 da lei 14.133/2021, sendo o contrato com prazo inicial de duração de 01 (um) ano conforme determinação e condições legais poderá ser prorrogado por até 10(dez) anos, nessas condições não existe a possibilidade de que a licitação ocorra por registro de preços.

4.7. Pré Qualificação de acordo com o Art. 80 da Lei Federal nº 14.133/21

4.7.1. Diante da necessidade de amostras para averiguar a qualidade dos produtos e proporcionar o melhor alimento para os alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como ampliar a competitividade dos participantes, seria necessário a pré-qualificação de acordo com o Art. 80 da Lei Federal nº 14.133/21 com prazo de validade de até 31/12/2024, podendo as empresas, antes da fase de disputa, apresentarem para fins de pré-qualificação as suas marcas conforme determina abaixo:

Art. 80. A pré-qualificação é o procedimento técnico-administrativo para selecionar previamente:

I - Licitantes que reúnam condições de habilitação para participar de futura licitação ou de licitação vinculada a programas de obras ou de serviços objetivamente definidos;

II - Bens que atendam às exigências técnicas ou de qualidade estabelecidas pela Administração.

§ 1º Na pré-qualificação observar-se-á o seguinte:

I - Quando aberta a licitantes, poderão ser dispensados os documentos que já constarem do registro cadastral;

II - Quando aberta a bens, poderá ser exigida a comprovação de qualidade.

§ 2º O procedimento de pré-qualificação ficará permanentemente aberto para a inscrição de interessados.

§ 3º Quanto ao procedimento de pré-qualificação, constarão do edital:

I - as informações mínimas necessárias para definição do objeto;

II - a modalidade, a forma da futura licitação e os critérios de julgamento.

§ 4º A apresentação de documentos far-se-á perante órgão ou comissão indicada pela Administração, que deverá examiná-los no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis e determinar correção ou reapresentação de documentos, quando for o caso, com vistas à ampliação da competição.

§ 5º Os bens e os serviços pré-qualificados deverão integrar o catálogo de bens e serviços da Administração.

§ 6º A pré-qualificação poderá ser realizada em grupos ou segmentos, segundo as especialidades dos fornecedores.

§ 7º A pré-qualificação poderá ser parcial ou total, com alguns ou todos os requisitos técnicos ou de habilitação necessários à contratação, assegurada, em qualquer hipótese, a igualdade de condições entre os concorrentes.

§ 8º Quanto ao prazo, a pré-qualificação terá validade:

I - de 1 (um) ano, no máximo, e poderá ser atualizada a qualquer tempo;

II - não superior ao prazo de validade dos documentos apresentados pelos interessados.

§ 9º Os licitantes e os bens pré-qualificados serão obrigatoriamente divulgados e mantidos à disposição do público.

§ 10. A licitação que se seguir ao procedimento da pré-qualificação poderá ser restrita a licitantes ou bens pré-qualificados.

4.7.2. O procedimento de pré-qualificação, permitirá que as Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação possam analisar o conteúdo da embalagem, a qualidade dos produtos embalados ou reembalados no caso de alimentos fracionados e os critérios de sabores e cozimento dos mesmos.

4.8. DAS AMOSTRAS

4.8.1. Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens indicados neste Estudo Técnico Preliminar seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com listagem em papel timbrado da empresa em 02 (duas) vias contendo:

I. A Razão Social e CNPJ do Fornecedor;

II. Marca/Modelo dos produtos apresentados para amostras

III. Coluna indicativa de Aprovado ou Reprovado

4.8.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

4.8.3. Para os itens de frios e congelados, as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.

4.8.4. As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.

4.8.5. As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.

4.8.6. A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Secretaria Municipal de Educação- SEMED, Localizado na (Avenida Assis de Vasconcelos, 2075- Vila Nova- Nova Timboteua-PA- CEP:68730-000).

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 No exercício de 2023 o setor competente acompanhou/fiscalizou 01 (um) processos de compra e pagamento de (Gêneros Alimentícios da Merenda Escolar), conforme abaixo:

- **Processo 004/2023 – Referente ao Pregão Eletrônico nº003/2023 – (Gêneros Alimentícios da merenda escolar);**

5.2 Na referida aquisição por meio do Pregão Eletrônico nº 003/2023 para fornecimento de (Gêneros alimentícios da Merenda Escolar), para o exercício de 2023 foram apurados os seguintes preços praticados:

DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1-AÇÚCAR TRITURADO CONTENDO SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, BRANCO, PENEIRADO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. VALOR CALÓRICO 18KCAL E CARBOIDRATOS 5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 30 KG.	KG	4.500	R\$ 4,37	R\$ 19.665,00
2-AÇAFRÃO EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS CONTENDO ATÉ 40GR CADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E PESO LÍQUIDO.	KG	500	R\$ 37,74	R\$18.870,00
3-ARROZ PABOILIZADO TIPO 1 1º QUALIDADE (TIPO 01),BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTANCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. SUBGRUPO: POLIDO; CLASSE: LONGO FINO. PRODUTO 100% NATURAL. VALOR ENERGÉTICO 178 KCAL, CARBOIDRATOS 38G, PROTEÍNAS 3,3G GORDURAS TOTAIS 0,6G, GORDURA SATURADA 0,3G, GORDURA TRANS 0G, GORDURA MONOINSATURADA 0G, GORDURA POLIINSATURADA 0G, COLESTEROL 0MG, FIBRA ALIMENTAR TOTAL 0,3G E SÓDIO 0MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 30 KG.	KG	8.000	R\$ 4,19	R\$ 33.520,00
4-ALHO IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO E MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: TOUCA ATÓXICA. EMBALAGEM	KG	500	R\$ 19,55	R\$ 9.775,00



SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO.				
<p>5-AZEITONA COM CAROÇO EM CONSERVA AZEITONA VERDE COM CAROÇO – FRUTOS EM CONSERVA. COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) VALOR NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO E O DRENADO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MOFOS OU MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO 200G, INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.</p>	KG	700	R\$ 21,85	R\$ 15.295,00
<p>6-AVEIA EM FLOCOS FINOS: FINOS, 100% NATURAL, COM ROTULO IDENTIFICANDO O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE PAPELÃO OU PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM COM 400G.</p>	KG	2.500	R\$ 9,10	R\$ 22.750,00
<p>7-AZEITE DE DENDÊ PURO E DE BAIXA ACIDEZ. AS SEGUINTE INFORMAÇÕES DEVERÃO SER IMPRESSAS OU COLADAS PELO FABRICANTE DIRETAMENTE SOBRE O PRODUTO: NOME E/OU CNPJ DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE, DATA DE VALIDADE, NORMAS VIGENTES E REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NA DATA DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE INDICADO PARA O PRODUTO, NÃO DEVERA TER SIDO ULTRAPASSADO NA SUA METADE, TOMANDO-SE COMO REFERENCIA, A DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE INFORMADA NO RÓTULO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 200 ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO.</p>	L	500	R\$ 12,08	R\$ 6.040,00
<p>8-BATATA INGLESA ESCOVADA COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MAMURAÇÃO. EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM MALHA SACOS DE ATÉ 50 KG.</p>	KG	3.000	R\$ 5,18	R\$ 15.540,00
<p>9-BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO. ACIDULANTE E AROMATIZANTES. CONTEM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 23G, PROTEÍNAS 2,2G, GORDURAS TOTAIS 3,3G, GORDURAS SATURADAS 1,4G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5G FERRO 1MG E SÓDIO 99MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA - PLÁSTICA ATÓXICA COM 400 GRAMAS. EMBALAGEM: SECUNDÁRIA - CAIXA DE PAPELÃO COM 04 KG.</p>	KG	3.000	R\$ 13,60	R\$ 40.800,00



<p>10-BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER TRADICIONAL CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇUCAR, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 20G, PROTEÍNAS 2,7G, GORDURAS TOTAIS 5,1G, GORDURAS SATURADAS 2,2G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,8G FERRO 1,3MG E SÓDIO 237MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLA�O SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICA�O DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES � DATA DE ENTREGA. EMBALGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA ATÓXICA COM 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO COM 4 KG.</p>	KG	3.000	R\$ 12,20	R\$ 36.600,00
<p>11-CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA CARNE BOVINA, MOÍDA, CONGELADA OBTIDA DE MASSAS MUSCULARES, RECORTES DE DESOSSA DE CORTES DIANTEIRO. CONTENDO NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. DEVE APRESENTAR-SE COM APARÊNCIA PRÓPRIA, SABOR PRÓPRIO, COR VEMELHO BRILHANTE SEM MANCHAS ESVERDIADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELEIMINA�O DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSOS), COM ETIQUETAS DE IDENTIFICA�O (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICA�O DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES � DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: INDIVIDUAL DE 500G A VÁCUO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO LISO, ATÓXICO C/ RÓTULO INTERNO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO DE CAPACIDADE ATÉ 15 KG. MANTIDA SOB CONGELAMENTO A -18�C.</p>	KG	5.000	R\$ 13,90	R\$ 69.500,00
<p>12-CEBOLA BRANCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE PERFURA�ES E CORTES, TAMANHO E COLORA�O UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS ORIGEM FÍSICA. EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM MALHA SACOS DE ATÉ 20 KG.</p>	KG	2.300	R\$ 4,60	R\$ 10.580,00
<p>13-CENOURA CENOURA, BEM DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, LIMPAS, COM COLORA�O UNIFORME, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, EM PERFEITAS CONDI�ES DE CONSERVA�O E MATURA�O. EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM MALHA SACOS DE ATÉ 20 KG.</p>	KG	1.800	R\$ 8,62	R\$ 15.516,00
<p>14-CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA: CONTENDO BASICAMENTE EM CADA PORÃO DE 30 GRAMAS: GORDURAS TOTAIS: 05 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 1,7 GRAMAS. GORDURAS TRANS: 0,3 GRAMAS, COM IDENTIFICA�O (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICA�O DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES � DATA DE</p>	KG	2.100	R\$ 36,80	R\$ 77.280,00



<p>ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA À VÁCUO DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO DE ATÉ 30KG</p>				
<p>15-CREME DE LEITE DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODO, CARACTERÍSTICO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA TETRA PARK ATÉ 200G EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 10 KG.</p>	KG	1.100	R\$ 16,70	R\$ 18.370,00
<p>16-COLORAU COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS. COR: VERMELHO INTENSA, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA COM 100 G.</p>	KG	500	R\$ 8,86	R\$ 4.430,00
<p>17-COMINHO APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA COM 100 G. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM APROPRIADA ATÉ 1 KG.</p>	KG	500	R\$ 25,30	R\$ 12.650,00
<p>18-EXTRATO DE TOMATE: MOLHO ELABORADO A PARTIR DAS PARTES COMESTÍVEIS DO TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO: TOMATE, POLPA DE TOMATE, AMIDO, (ÓLEO VEGETAL, CEBOLA, SALSAS EM FLOCOS, ALHO EM PÓ, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 22KCAL, CARBOIDRATOS 4,0G, PROTEÍNAS 0,6G, FIBRA ALIMENTAR 1,1G E SÓDIO 304MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODO, CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA PASTOSA. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 340G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 10 KG.</p>	KG	500	R\$ 12,88	R\$ 6.440,00
<p>19-FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ATÉ 30 KG.</p>	KG	800	R\$ 6,61	R\$ 5.288,00
<p>20-FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE,</p>	KG	3.250	R\$ 9,43	R\$ 30.647,50



<p>ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM ATÉ 30 KG.</p>				
<p>21-FEIJÃO TIPO PRETO: FEIJÃO TIPO 1, PRETO, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM ATÉ 30 KG.</p>	<p>KG</p>	<p>3.255</p>	<p>R\$ 9,19</p>	<p>R\$ 29.913,45</p>
<p>22-FRANGO INTEIRO CONGELADO NÃO TEMPERADO: FRANGO CONTENDO CABEÇA, PESCOÇO, PÉS, MOELA, FÍGADO. CARNE E MIÚDOS COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA S/ MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE. DEVE CONTER SIM, SIE OU SIF. NÃO CONTÉM GLÚTEM. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: INDIVIDUAL A VÁCUO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO LISO, ATÓXICO C/ ROTULO INTERNO, C/PESO MÍNIMO DE 2 KG/MANTIDA SOB CONGELAMENTO A -12 °C. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO DE CAPACIDADE ATÉ 20 KG.</p>	<p>KG</p>	<p>5.000</p>	<p>R\$ 10,92</p>	<p>R\$ 54.600,00</p>
<p>23-PEITO DE FRANGO FILÉ PEITO DE FRANGO CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS À 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ATÓXICO C/ ROTULO INTERNO, C/ PESO MÍNIMO DE 1 KG/MANTIDA SOB CONGELAMENTO A -12 °C. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO DE CAPACIDADE ATÉ 20 KG.</p>	<p>KG</p>	<p>5.000</p>	<p>R\$ 16,45</p>	<p>R\$ 82.250,00</p>
<p>24-LEITE EM PÓ INTEGRAL: ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME E HOMOGÊNEO, ISENTO DE PARTÍCULAS QUEIMADAS, E DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS. COR: COLORAÇÃO BRANCA AMARELADA, CARACTERÍSTICAS SABOR E ODOR: AGRAVÁVEL, SEMELHANTE AO LEITE FLUÍDO, CARACTERÍSTICO, NÃO CARMELIZADO, QUEIMADO OU RANOSO. INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL. VALOR ENERGETICO 492 KCAL, PROTEÍNAS 26G, GORDURAS TOTAIS 26G, GORDURAS SATURADAS 15,4G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 400MG, CÁLCIO 961,5MG E CARBOIDRATOS 38,5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>KG</p>	<p>3.400</p>	<p>R\$ 42,50</p>	<p>R\$ 144.500,00</p>



EMBALAGEM PRIMÁRIA ALUMIZADA DE 200G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL DE ATÉ 10 KG.				
25-LEITE DE COCO: CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA CONTENDO 200 ML.	L	700	R\$ 14,29	R\$ 10.003,00
26-MAÇÃ NACIONAL IN NATURA: APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA ADEQUADO E MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE DE CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. BASQUETAS, LIMPAS E HIGIENIZADA OU SACAS DE NAYLON ATÉ 10KG.	KG	7.500	R\$ 14,38	R\$ 107.850,00
27-MACARRÃO ESPAGUETE: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICOS, ATÓXICO/UNIDADE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10 KG.	KG	2.900	R\$ 6,28	R\$ 18.212,00
28-MACARRÃO PARAFUSO: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICOS, ATÓXICO/UNIDADE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10KG.	KG	2.400	R\$ 8,50	R\$ 20.400,00
29-MILHO BRANCO: TIPO 1, CLASSE BRANCA, CATEGORIA ESPECIAL, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. VALOR CALÓRICO 21 KCAL, CARBOIDRATOS 3,8G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 6,5MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE DE 500 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10KG.	KG	1.500	R\$ 13,76	R\$ 20.640,00



<p>30-MILHO VERDE E ERVILHA EM CONSERVA DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PARK DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO.</p>	<p>KG</p>	<p>700</p>	<p>RS 24,73</p>	<p>RS 17.311,00</p>
<p>31-ÓLEO DE SOJA REFINADO: PRODUTO ALIMENTÍCIO REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. VALOR ENERGÉTICO 108KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 12G, GORDURAS SATURADAS 1,8G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 2,8G, GORDURAS POLIINSATURADAS 7,3G, COLESTEROL 0 MG, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 0MG E VITAMINA E 3,1MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 900 ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 20 UNIDADES.</p>	<p>UNID.</p>	<p>1.000</p>	<p>RS 9,78</p>	<p>RS 9.780,00</p>
<p>32-OVO OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM CAIXAS CONTENDO 60 UNIDADES CADA CAIXA DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.</p>	<p>UNID.</p>	<p>12.000</p>	<p>RS 23,73</p>	<p>RS 284.760,00</p>
<p>33-PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA: SUBSTITUI A CARNE BOVINA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES; ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICOS, ATÓXICO/UNIDADE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10 KG.</p>	<p>KG</p>	<p>3.000</p>	<p>RS 17,46</p>	<p>RS 52.380,00</p>
<p>34-PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA: SUBSTITUI A CARNE BRANCA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES; ROTULAGEM CONTENDO COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICOS, ATÓXICO/UNIDADE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10 KG.</p>	<p>KG</p>	<p>3.000</p>	<p>RS 16,04</p>	<p>RS 48.120,00</p>
<p>35-SAL: REFINADO IODADO, BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SÓDIO 390MG E IODO 20UG A 40UG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p>	<p>KG</p>	<p>964</p>	<p>RS 1,73</p>	<p>RS 1.667,72</p>



VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÉ 30 KG.				
36-VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL) PRODUTO TRANSLÚCIDO E DE COR, SABOR E ODORE CARACTERÍSTICO. VALOR ENERGÉTICO 3KCAL, CARBOIDRATOS 0,028G, PROTEÍNAS 0,6G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRAS 0G E SÓDIO 0G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET COM UNIDADE ATÉ 1000 ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 10.000 ML.	UNID.	800	R\$ 3,62	R\$ 2.896,00
37-SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL: INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO DE SOJA, ÁGUA E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN E GLUTAMATO MONOSODICO. VALOR ENERGÉTICO 118KCAL, CARBOIDRATOS 0,9G, PROTEÍNAS 13G, GORDURAS TOTAIS 7,1G, GORDURAS SATURADAS 2,5G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 1,7G, GORDURAS POLIINSATURADAS 2,8G, OMEGA 3 1,4G, COLESTEROL 67MG, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 412MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	2.066	R\$ 44,27	R\$ 91.461,82

TOTAL= R\$1.466.301,49

5.3 Em recente pesquisa de mercado realizada, para os produtos que serão adquiridos para o exercício de 2024, os seguintes preços praticados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR TRITURADO CONTENDO SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, BRANCO, PENEIRADO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. VALOR CALÓRICO 18KCAL E CARBOIDRATOS 5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA.	KG	4900	R\$ 5,81	R\$ 28.469,00
2	AÇAFRÃO EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	KG	58	R\$ 44,45	R\$ 2.578,10



3	<p>ARROZ PABOILIZADO TIPO 1 1º QUALIDADE (TIPO 01), LONGO FINO, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTANCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. SUBGRUPO: PARBOILIZADO; CLASSE: LONGO FINO. PRODUTO 100% NATURAL. VALOR ENERGÉTICO 178 KCAL, CARBOIDRATOS 38G, PROTEÍNAS 3,3G GORDURAS TOTAIS 0,6G, GORDURA SATURADA 0,3G, GORDURA TRANS 0G, GORDURA MONOINSATURADA 0G, GORDURA POLIINSATURADA 0G, COLESTEROL 0MG, FIBRA ALIMENTAR TOTAL 0,3G E SÓDIO 0MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA</p>	KG	8000	R\$ 7,35	R\$ 58.800,00
4	<p>ALHO IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO E MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p>	KG	180	R\$ 30,63	R\$ 5.513,40
5	<p>AZEITONA COM CAROÇO EM CONSERVA AZEITONA VERDE COM CAROÇO – FRUTOS EM CONSERVA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) VALOR NUTRICIONAL, PESO LIQUIDO E O DRENADO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MOFOS OU MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	500	R\$ 40,67	R\$ 20.335,00
6	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS: FINOS, 100% NATURAL, COM ROTULO IDENTIFICANDO O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	KG	1500	R\$ 15,31	R\$ 22.965,00
7	<p>AZEITE DE DENDÊ PURO E DE BAIXA ACIDEZ. AS SEGUINTE INFORMações DEVERÃO SER IMPRESSAS OU COLADAS PELO FABRICANTE DIRETAMENTE SOBRE O PRODUTO: NOME E/OU CNPJ DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE, DATA DE VALIDADE, NORMAS VIGENTES E REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NA DATA DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE INDICADO PARA O PRODUTO, NÃO DEVERA TER SIDO ULTRAPASSADO NA SUA METADE, TOMANDO-SE COMO REFERENCIA, A DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE INFORMADA NO RÓTULO.</p>	UND	1500	R\$ 26,01	R\$ 39.015,00
8	<p>BATATA INGLESA ESCOVADA COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.</p>	KG	3000	R\$ 12,07	R\$ 36.210,00



9	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO. ACIDULANTE E AROMATIZANTES. CONTEM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 23G, PROTEÍNAS 2,2G, GORDURAS TOTAIS 3,3G, GORDURAS SATURADAS 1,4G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5G FERRO 1MG E SÓDIO 99MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	KG	2000	R\$ 19,39	R\$ 38.780,00
10	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER TRADICIONAL CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 20G, PROTEÍNAS 2,7G, GORDURAS TOTAIS 5,1G, GORDURAS SATURADAS 2,2G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,8G FERRO 1,3MG E SÓDIO 237MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	KG	2000	R\$ 15,33	R\$ 30.660,00
11	<p>CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA CARNE BOVINA, MOÍDA, CONGELADA OBTIDA DE MASSAS MUSCULARES, RECORTES DE DESOSSA DE CORTES DIANTEIRO. CONTENDO NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. DEVE APRESENTAR-SE COM APARÊNCIA PRÓPRIA, SABOR PRÓPRIO, COR VEMELHO BRILHANTE SEM MANCHAS ESVERDIADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELEIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>	KG	6500	R\$ 24,91	R\$ 161.915,00



	VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
12	CEBOLA BRANCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ORIGEM FÍSICA.	KG	3000	R\$ 11,55	R\$ 34.650,00
13	CENOURA CENOURA, BEM DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	3000	R\$ 13,14	R\$ 39.420,00
14	CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA: CONTENDO BASICAMENTE EM CADA PORÇÃO DE 30 GRAMAS: GORDURAS TOTAIS: 05 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 1,7 GRAMAS. GORDURAS TRANS: 0,3 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	1730	R\$ 42,98	R\$ 74.355,40
15	CREME DE LEITE DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODORE, CARACTERÍSTICO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	1500	R\$ 19,96	R\$ 29.940,00
16	COLORAU COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS. COR: VERMELHO INTENSA, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE.	KG	72	R\$ 11,56	R\$ 832,32
17	COMINHO APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005.	KG	72	R\$ 20,63	R\$ 1.485,36
18	EXTRATO DE TOMATE: MOLHO ELABORADO A PARTIR DAS PARTES COMESTÍVEIS DO TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO: TOMATE, POLPA DE TOMATE, AMIDO, (ÓLEO VEGETAL, CEBOLA, SALSA EM FLOCOS, ALHO EM PÓ, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 22KCAL, CARBOIDRATOS 4,0G, PROTEÍNAS 0,6G, FIBRA ALIMENTAR 1,1G E SÓDIO 304MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODORE, CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA PASTOSA. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR	KG	500	R\$ 11,77	R\$ 5.885,00



	NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
19	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	1500	R\$ 7,44	R\$ 11.160,00
20	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	1200	R\$ 7,15	R\$ 8.580,00
21	FLOCÃO DE MILHO: FARINHA DE MILHO FLOCADA PARA CUSCUZ, SEM SAL. AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	3100	R\$ 3,76	R\$ 11.656,00
22	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ INSTANTÂNEO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTÁ NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DA DATA DA ENTREGA.	KG	850	R\$ 6,39	R\$ 5.431,50
23	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	1800	R\$ 9,68	R\$ 17.424,00
24	FEIJÃO TIPO PRETO: FEIJÃO TIPO 1, PRETO, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS	KG	1800	R\$ 11,56	R\$ 20.808,00



	ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
25	FRANGO INTEIRO CONGELADO NÃO TEMPERADO: FRANGO CONTENDO CABEÇA, PESCOÇO, PÉS, MOELA, FÍGADO. CARNE E MIÚDOS COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA S/ MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE. DEVE CONTER SIM, SIE OU SIF. NÃO CONTÉM GLÚTEM. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	6500	R\$ 15,89	R\$ 103.285,00
26	PEITO DE FRANGO FILÉ PEITO DE FRANGO CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS À 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	6500	R\$ 20,87	R\$ 135.655,00
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL: ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME E HOMOGÊNEO, ISENTO DE PARTÍCULAS QUEIMADAS, E DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. COR: COLORAÇÃO BRANCA AMARELADA, CARACTERÍSTICAS SABOR E ODOR: AGRADÁVEL, SEMELHANTE AO LEITE FLUÍDO, CARACTERÍSTICO, NÃO CAMELIZADO, QUEIMADO OU RANÇOSO. INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL. VALOR ENERGETICO 492 KCAL, PROTEÍNAS 26G, GORDURAS TOTAIS 26G, GORDURAS SATURADAS 15,4G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 400MG, CÁLCIO 961,5MG E CARBOIDRATOS 38,5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	1800	R\$ 38,70	R\$ 69.660,00
28	LEITE DE COCO: CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	UND	1500	R\$ 14,73	R\$ 22.095,00
29	MACARRÃO ESPAGUETE: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM	KG	2900	R\$ 10,07	R\$ 29.203,00



	VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
30	MACARRÃO PARAFUSO: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	2900	R\$ 14,66	R\$ 42.514,00
31	MANTEIGA COM SAL: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO, SABOR SUAVE, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS/ COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	700	R\$ 72,49	R\$ 50.743,00
32	MILHO BRANCO: TIPO 1, CLASSE BRANCA, CATEGORIA ESPECIAL, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTANCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. VALOR CALÓRICO 21 KCAL, CARBOIDRATOS 3,8G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 6,5MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	1800	R\$ 18,87	R\$ 33.966,00
33	MILHO VERDE E ERVILHA EM CONSERVA DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	600	R\$ 32,68	R\$ 19.608,00
34	FILÉ DE PEIXE. FILÉ DE PEIXE DE 1ª QUALIDADE, SEM ESPINHAS, CONGELADO A -18 °C. ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: PRÓPRIO, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER OUTRAS SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA). O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATORIAMENTE DEVE APRESENTAR DO SIF OU SIE OU SIM.	KG	6500	R\$ 47,27	R\$ 307.255,00
35	ÓLEO DE SOJA REFINADO: PRODUTO ALIMENTÍCIO REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. VALOR ENERGÉTICO 108KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 12G, GORDURAS SATURADAS 1,8G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS	UND	900	R\$ 11,67	R\$ 10.503,00



	MONOINSATURADAS 2,8G, GORDURAS POLI-INSATURADAS 7,3G, COLESTEROL 0 MG, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 0MG E VITAMINA E 3,1MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
36	OVO OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	UND	4000	R\$ 1,16	R\$ 4.640,00
37	SAL: REFINADO IODADO, BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SÓDIO 390MG E IODO 20UG A 40UG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	600	R\$ 2,27	R\$ 1.362,00
38	SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL: INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO DE SOJA, ÁGUA E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN E GLUTAMATO MONOSODICO. VALOR ENERGÉTICO 118KCAL, CARBOIDRATOS 0,9G, PROTEÍNAS 13G, GORDURAS TOTAIS 7,1G, GORDURAS SATURADAS 2,5G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 1,7G, GORDURAS POLIINSATURADAS 2,8G, OMEGA 3 1,4G, COLESTEROL 67MG, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 412MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	KG	2000	R\$ 50,33	R\$ 100.660,00
39	TOMATE TOMATE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. FRESCO. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO (GRAUDO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES.	KG	1300	R\$ 11,30	R\$ 14.690,00
40	VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL) PRODUTO TRANSLÚCIDO E DE COR, SABOR E ODOR EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE DE 500 ML. CARACTERÍSTICO. VALOR ENERGÉTICO 3KCAL, CARBOIDRATOS 0,028G, PROTEÍNAS 0,6G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRAS 0G E SÓDIO 0G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO	UND	600	R\$ 6,95	R\$ 4.170,00

SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.
 VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE
 FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA
 DE ENTREGA.

VALOR TOTAL = R\$ 1.656.877,08

6. SOLUÇÃO POSSÍVEL

6.1. A solução consistirá na contratação de empresas que supra a futura Aquisição dos gêneros alimentícios indicados neste Estudo Técnico Preliminar;

6.2. Devido a limitações de espaço físico no Almojarifado da Secretaria e dos Almojarifados das Unidades Escolares, os itens serão adquiridos parceladamente conforme necessidade mensal.

6.3. A emissão das ordens de compra será realizada a cada mês com os participantes que detiverem Atas de Registros de Preços assinadas e publicadas no Diário Oficial.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 O fornecimento de Gêneros Alimentícios da Merenda Escolar, para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação do Município de Nova Timboteua, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste ETP:

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	TIPO	QUANT
1	AÇÚCAR TRITURADO CONTENDO SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, BRANCO, PENEIRADO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. VALOR CALÓRICO 18KCAL E CARBOIDRATOS 5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 30 KG.	KG	4900
2	AÇAFRÃO EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS CONTENDO ATÉ 40GR CADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E PESO LÍQUIDO.	KG	58
3	ARROZ PABOILIZADO TIPO 1 1º QUALIDADE (TIPO 01), LONGO FINO, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES	EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	KG	8000



	<p>ESTRANHOS, SUBSTANCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. SUBGRUPO: PARBOILIZADO; CLASSE: LONGO FINO. PRODUTO 100% NATURAL. VALOR ENERGÉTICO 178 KCAL, CARBOIDRATOS 38G, PROTEÍNAS 3,3G GORDURAS TOTAIS 0,6G, GORDURA SATURADA 0,3G, GORDURA TRANS 0G, GORDURA MONOINSATURADA 0G, GORDURA POLIINSATURADA 0G, COLESTEROL 0MG, FIBRA ALIMENTAR TOTAL 0,3G E SÓDIO 0MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA</p>	FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 30 KG.		
4	<p>ALHO IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO E MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: TOUCA ATÓXICA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELAO.</p>	KG	180
5	<p>AZEITONA COM CAROÇO EM CONSERVA AZEITONA VERDE COM CAROÇO – FRUTOS EM CONSERVA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) VALOR NUTRICIONAL, PESO LIQUIDO E O DRENADO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MOFOS OU MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA ATÓXICA, INTACTA, CONTENDO 200G, INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.</p>	KG	500
6	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS: FINOS, 100% NATURAL, COM ROTULO IDENTIFICANDO O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM DE PAPELÃO OU PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM COM 400G</p>	KG	1500
7	<p>AZEITE DE DENDÊ PURO E DE BAIXA ACIDEZ. AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES DEVERÃO SER IMPRESSAS OU COLADAS PELO FABRICANTE DIRETAMENTE SOBRE O PRODUTO: NOME E/OU CNPJ DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE, DATA DE VALIDADE, NORMAS VIGENTES E REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NA DATA DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE INDICADO PARA O PRODUTO, NÃO DEVERA TER SIDO ULTRAPASSADO NA SUA METADE, TOMANDO-SE COMO REFERENCIA, A DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE INFORMADA NO RÓTULO.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 200 ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO.</p>	UND.	1500



8	BATATA INGLESA ESCOVADA COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM MALHA SACOS DE ATÉ 50 KG	KG	
9	BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO. ACIDULANTE E AROMATIZANTES. CONTEM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 23G, PROTEÍNAS 2,2G, GORDURAS TOTAIS 3,3G, GORDURAS SATURADAS 1,4G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5G FERRO 1MG E SÓDIO 99MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA COM 400 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - CAIXA DE PAPELÃO COM 04 KG.	KG	2000
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER TRADICIONAL CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 20G, PROTEÍNAS 2,7G, GORDURAS TOTAIS 5,1G, GORDURAS SATURADAS 2,2G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,8G FERRO 1,3MG E SÓDIO 237MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA ATÓXICA COM 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO COM 4 KG.	KG	2000
11	CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA CARNE BOVINA, MOÍDA, CONGELADA OBTIDA DE MASSAS MUSCULARES, RECORTES DE DESOSSA DE CORTES DIANTEIRO. CONTENDO NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. DEVE APRESENTAR-SE COM APARÊNCIA PRÓPRIA, SABOR PRÓPRIO, COR VEMELHO BRILHANTE SEM MANCHAS ESVERDIADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELEIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO,	EMBALAGEM PRIMÁRIA: INDIVIDUAL DE 500G A VÁCUO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO LISO, ATÓXICO C/ RÓTULO INTERNO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO DE CAPACIDADE ATÉ 15 KG. MANTIDA SOB CONGELAMENTO A -18°C	KG	6500

	<p>PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>			
12	<p>CEBOLA BRANCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ORIGEM FÍSICA.</p>	<p>EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM MALHA SACOS DE ATÉ 20 KG.</p>	KG	3000
13	<p>CENOURA CENOURA, BEM DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.</p>	<p>EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACONDICIONADAS EM MALHA SACOS DE ATÉ 20 KG.</p>	KG	3000
14	<p>CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA: CONTENDO BASICAMENTE EM CADA PORÇÃO DE 30 GRAMAS: GORDURAS TOTAIS: 05 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 1,7 GRAMAS. GORDURAS TRANS: 0,3 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA À VÁCUO DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO DE ATÉ 30KG.</p>	KG	1730
15	<p>CREME DE LEITE DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODOR, CARACTERÍSTICO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA TETRA PARK ATÉ 200G EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 10 KG.</p>	KG	1500
16	<p>COLORAU COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS. COR: VERMELHO INTENSA, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA COM 100 G.</p>	KG	72
17	<p>COMINHO APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA COM 100 G. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM APROPRIADA ATÉ 1 KG.</p>	KG	72



	ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005.				
18	EXTRATO DE TOMATE: MOLHO ELABORADO A PARTIR DAS PARTES COMESTÍVEIS DO TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO: TOMATE, POLPA DE TOMATE, AMIDO, (ÓLEO VEGETAL, CEBOLA, SALSA EM FLOCOS, ALHO EM PÓ, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 22KCAL, CARBOIDRATOS 4,0G, PROTEÍNAS 0,6G, FIBRA ALIMENTAR 1,1G E SÓDIO 304MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODO, CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA PASTOSA. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 340G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 10 KG.		KG	500
19	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ATÉ 30 KG.		KG	1500
20	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE ATÉ 30 KG.		KG	1200
21	FLOCÃO DE MILHO: FARINHA DE MILHO FLOCADA PARA CUSCUZ, SEM SAL. AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS TIPO ALMOFADA, ATÓXICOS E RESISTENTES DE 500G. CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO.		KG	3100
22	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ INSTANTÂNEO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO.	EMBALAGEM: EMBALAGEM INVOLÁVEL, EM FOLHAS DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO E PERFEITAMENTE LACRADA NÃO APRESENTANDO ESTUFAMENTO, VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, AMASSAMENTO, FERRUGEM, PERFURAÇÕES OU OUTROS INDÍCIOS DE ALTERAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO 100G. A		KG	850

	<p>ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTÁ NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DA DATA DA ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER FILME PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE LACRADA.</p>		
23	<p>FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM ATÉ 30 KG.</p>	KG	1800
24	<p>FEIJÃO TIPO PRETO: FEIJÃO TIPO 1, PRETO, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE COM 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE COM ATÉ 30 KG.</p>	KG	1800
25	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO NÃO TEMPERADO: FRANGO CONTENDO CABEÇA, PESCOÇO, PÉS, MOELA, FÍGADO. CARNE E MIÚDOS COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA S/ MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE. DEVE CONTER SIM, SIE OU SIF. NÃO CONTÉM GLÚTEM. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: INDIVIDUAL A VÁCUO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO LISO, ATÓXICO C/ ROTULO INTERNO, C/ PESO MÍNIMO DE 2 KG/MANTIDA SOB CONGELAMENTO A -12 °C. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO DE CAPACIDADE ATÉ 20 KG.</p>	KG	6500
26	PEITO DE FRANGO	ATÓXICO C/ ROTULO INTERNO, C/	KG	6500

	<p>FILÉ PEITO DE FRANGO CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS À 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p>	<p>PESO MÍNIMO DE 1 KG/MANTIDA SOB CONGELAMENTO A -12 °C. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO DE CAPACIDADE ATÉ 20 KG.</p>		
27	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME E HOMOGÊNEO, ISENTO DE PARTÍCULAS QUEIMADAS, E DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS. COR: COLORAÇÃO BRANCA AMARELADA, CARACTERÍSTICAS SABOR E ODO: AGRAVÁVEL, SEMELHANTE AO LEITE FLUÍDO, CARACTERÍSTICO, NÃO CARMELIZADO, QUEIMADO OU RANÇOSO. INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL. VALOR ENERGETICO 492 KCAL, PROTEÍNAS 26G, GORDURAS TOTAIS 26G, GORDURAS SATURADAS 15,4G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 400MG, CÁLCIO 961,5MG E CARBOIDRATOS 38,5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA ALUMIZADA DE 200G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL DE ATÉ 10 KG.</p>	KG	1800
28	<p>LEITE DE COCO: CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA CONTENDO 200 ML.</p>	UND	1500
29	<p>MACARRÃO ESPAGUETE: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICOS, ATÓXICO/UNIDADE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10 KG.</p>	KG	2900



30	<p>MACARRÃO PARAFUSO: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICOS, ATÓXICO/UNIDADE DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10KG.</p>	KG	2900
31	<p>MANTEIGA COM SAL: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO. SABOR SUAVE, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS/ COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	<p>A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E NÚMERO DO REGISTRO. EMBALAGEM: 500G.</p>	KG	700
32	<p>MILHO BRANCO: TIPO 1, CLASSE BRANCA, CATEGORIA ESPECIAL, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. VALOR CALÓRICO 21 KCAL, CARBOIDRATOS 3,8G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 6,5MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA RESISTENTE DE 500 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÉ 10KG.</p>	KG	1800
33	<p>MILHO VERDE E ERVILHA EM CONSERVA DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PARK DE 250 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO.</p>	KG	600
34	<p>FILÉ DE PEIXE. FILÉ DE PEIXE DE 1ª QUALIDADE, SEM ESPINHAS, CONGELADO A -18 °C. ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: PRÓPRIO, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER OUTRAS SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADO, RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO DE 1 KG. MANTIDO SOB CONGELAMENTO À -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</p>	KG	6500



	(VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA). O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATORIAMENTE DEVE APRESENTAR DO SIF OU SIE OU SIM.	CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE COM ATÉ 20 KG.		
35	ÓLEO DE SOJA REFINADO: PRODUTO ALIMENTÍCIO REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. VALOR ENERGÉTICO 108KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 12G, GORDURAS SATURADAS 1,8G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 2,8G, GORDURAS POLI-INSATURADAS 7,3G, COLESTEROL 0 MG, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 0MG E VITAMINA E 3,1MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 900 ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 20 UNIDADES.	UND.	900
36	OVO OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	ACOMODADOS EM CARTELAS E EMBALADOS EM CAIXAS CONTENDO 60 UNIDADES CADA CAIXA DE PAPELÃO, SENDO ESTAS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	UND.	4000
37	SAL: REFINADO IODADO, BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SÓDIO 390MG E IODO 20UG A 40UG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	EMBALAGEM PRIMÁRIA DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÉ 30 KG.	KG	600
38	SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL: INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO DE SOJA, ÁGUA E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN E GLUTAMATO MONOSODICO. VALOR ENERGÉTICO 118KCAL, CARBOIDRATOS 0,9G, PROTEÍNAS 13G, GORDURAS TOTAIS 7,1G, GORDURAS SATURADAS 2,5G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 1,7G, GORDURAS POLIINSATURADAS 2,8G, OMEGA 3 1,4G, COLESTEROL 67MG, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 412MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE	EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE ATÉ 125G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 50 UNIDADES	KG	2000

c) Previsão legal do prazo superior à vigência de créditos orçamentários: O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021. A contratação prolongada, executada de forma contínua e caracterizada por atos reiterados, se faz necessária para que a prestação do serviço seja adequada à realidade. A razão da regra está cingida à inconveniência da paralisação das atividades que interessam à coletividade, o que colocaria em risco a satisfação do interesse público.

d) Previsão no contrato de cláusula rescisória: À vigência sugerida não impede a Administração Pública de extinguir o contrato. A extinção contratual poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos artigos 106, inciso III, 137 e seguintes da Lei 14.133/2021.

7.4 Do Fornecimento Dos Produtos

7.4.1 A entrega dos produtos deverá ser realizada no endereço na Secretaria Municipal de Educação- SEMED, Localizado na (Avenida Assis de Vasconcelos, 2075- Vila Nova- Nova Timboteua-PA- CEP:68730-000).

7.4.2 Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, quanto à marca/fabricante, modelo, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, prazo de validade, garantia, quantidade, qualidade e autenticidade, respeitando rigorosamente as especificações deste ETP;

7.4.3 Em caso de algum tipo de irregularidade verificada, o produto será devolvido, ficando a retirada do mesmo e o custo do transporte por conta da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

7.4.4 A CONTRATADA deverá atentar ao fiel cumprimento das especificações exigidas, sendo recusado item que estiver com alguma característica diferente das especificações contidas neste ETP;

7.4.5 Os produtos deverão ser novos, estar adequadamente embalados de forma a preservar suas características originais, atender às especificações técnicas exigidas e obedecer rigorosamente:

- a) às normas e especificações constantes neste ETP;
- b) às normas da ABNT/INMETRO, conforme especificação e necessidade de cada produto;
- c) às normas internacionais consagradas, na falta das normas da ABNT;
- d) às prescrições e recomendações dos fabricantes;

7.4.6 O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos;

7.4.7 Será recusado produto deteriorado ou avariado;

7.4.8 A Administração poderá solicitar testes dos materiais junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade,

será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas em contrato. Se for declarada pelo fabricante a falsidade, independente da substituição, os produtos ficarão retidos, para que se proceda a responsabilidade criminal, prevista no art. 337-L da Lei nº 14.133/2021;

7.4.9 A entrega dos produtos no local indicado pelo contratante, ficará a cargo do fornecedor, a quem caberá providenciar a mão de obra e produtos necessários para a entrega.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

8.1. A classificação do certame será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

8.2. Recomenda-se, após a obtenção do preço final, a divisão da cota de 25% (vinte e cinco por cento) para microempresas e empresas de pequeno porte conforme legislação em vigor.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Benefícios Diretos:

- a) Garantia de disponibilização de merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino.
- b) Observar uma elevação direta na produtividade e no desempenho acadêmico dos alunos devido ao estado adequado de alimentação.
- c) Contribuir diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar.
- d) Obter uma diminuição direta no consumo de alimentos diversos, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis.
- e) Estabelecer um ambiente escolar diretamente associado à saúde e ao bem-estar dos alunos.
- f) Beneficiar os alunos carentes que adentram à rede Municipal de Ensino que na maioria dos casos, dependem da alimentação escolar para complemento da alimentação diária.

9.2 Benefícios Indiretos:

- a) Alcançar um aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.
- b) Incentivar indiretamente a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, refletindo-se na escolha consciente dos alimentos que são consumidos nas unidades escolares por opções de consumo mais saudáveis.
- c) Contribuir indiretamente para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.
- d) Observar uma diminuição indireta nas taxas de abstenção e evasão escolar.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

10.1 Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada.

10.2. Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores.

10.3. Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto de acordo com as especificidades estabelecidas.

10.4. Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo.

10.5. A Administração deverá adotar como critério de planejamento e em casos de pedido de solicitação de distrato e dispensa do fornecimento (dispensa de atas de registros de preços e dispensa de contratos) para processos licitatórios, a garantia de entrega mínima das quantidades de até 03 (três) meses subsequentes dos quantitativos estipulados no item 6 ou a entrega dos últimos 03 (três) meses anteriores à solicitação de dispensa de fornecimento para contratos ou atas de registro de preços.

12.6. No caso de pregão, poderá convocar os licitantes remanescentes, na sua ordem de classificação.

11. COMPRA/CONTRATAÇÃO CORRELATA E/OU INTERDEPENDENTE

11.1 Não aplicável.

12. ESTIMATIVAS E JUSTIFICATIVA DE QUANTIDADE E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



12.1. O valor estimado da contratação baseado nas cotações de levantamento inicial de R\$1.656.877,08 (**um milhão seiscentos e cinquenta e seis mil oitocentos e setenta e sete reais e oito centavos**), conforme item 5.3 deste estudo técnico preliminar.

12.2. O valor acima poderá ser confirmado ou atualizado após cotações finais no Banco de Preços conforme preconiza o Art. 5º inciso III, a depender da demanda da Secretaria Municipal de Educação devido ao início das aulas para o ano letivo de 2024 e caso não seja possível, deverá ser justificado no processo licitatório.

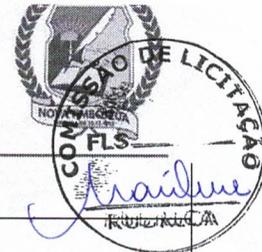
12.3 A determinação das quantidades a serem adquiridas foram estipuladas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa foi obtida mediante adequadas técnicas quantitativas.

A. **Estoque mínimo** = Média de consumo para suprir o período licitatório (3 meses), aferido pelo seguinte cálculo ($X \div 4$);

B. Estoque atual

Parâmetros de cálculo

MERENDA ESCOLAR				
Item	Produto	Consumo anual 2024	Estoque	Estoque
			mínimo	atual
1	<p> AÇÚCAR TRITURADO CONTENDO SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, BRANCO, PENEIRADO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. VALOR CALÓRICO 18KCAL E CARBOIDRATOS 5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA. </p>	4900	1225	0
2	<p> AÇAFRÃO EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), </p>	58	14,5	0



	INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA			
3	ARROZ PABOILIZADO TIPO 1 1º QUALIDADE (TIPO 01), LONGO FINO, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTANCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. SUBGRUPO: PARBOILIZADO; CLASSE: LONGO FINO. PRODUTO 100% NATURAL. VALOR ENERGÉTICO 178 KCAL, CARBOIDRATOS 38G, PROTEÍNAS 3,3G GORDURAS TOTAIS 0,6G, GORDURA SATURADA 0,3G, GORDURA TRANS 0G, GORDURA MONOINSATURADA 0G, GORDURA POLIINSATURADA 0G, COLESTEROL 0MG, FIBRA ALIMENTAR TOTAL 0,3G E SÓDIO 0MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA	8000	2000	0
4	ALHO IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO E MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	180	45	0
5	AZEITONA COM CAROÇO EM CONSERVA AZEITONA VERDE COM CAROÇO – FRUTOS EM CONSERVA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) VALOR NUTRICIONAL, PESO LIQUIDO E O DRENADO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MOFOS OU MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	500	125	0
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS: FINOS, 100% NATURAL, COM ROTULO IDENTIFICANDO O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	1500	375	0
7	AZEITE DE DENDE PURO E DE BAIXA ACIDEZ. AS SEGUINTE INFORMações DEVERÃO SER IMPRESSAS OU COLADAS PELO FABRICANTE DIRETAMENTE SOBRE O PRODUTO: NOME E/OU CNPJ DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE, DATA DE VALIDADE, NORMAS VIGENTES E REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NA DATA DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE INDICADO PARA O PRODUTO, NÃO DEVERA TER SIDO ULTRAPASSADO NA SUA METADE, TOMANDO-SE COMO REFERENCIA, A DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE INFORMADA NO RÓTULO.	1500	375	0
8	BATATA INGLESA ESCOVADA COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	3000	750	0

9	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO. ACIDULANTE E AROMATIZANTES. CONTEM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 23G, PROTEÍNAS 2,2G, GORDURAS TOTAIS 3,3G, GORDURAS SATURADAS 1,4G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5G FERRO 1MG E SÓDIO 99MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	2000	500	0
10	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER TRADICIONAL CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 20G, PROTEÍNAS 2,7G, GORDURAS TOTAIS 5,1G, GORDURAS SATURADAS 2,2G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,8G FERRO 1,3MG E SÓDIO 237MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	2000	500	0
11	<p>CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA CARNE BOVINA, MOÍDA, CONGELADA OBTIDA DE MASSAS MUSCULARES, RECORTES DE DESOSSA DE CORTES DIANTEIRO. CONTENDO NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. DEVE APRESENTAR-SE COM APARÊNCIA PRÓPRIA, SABOR PRÓPRIO, COR VEMELHO BRILHANTE SEM MANCHAS ESVERDIADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELEIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR</p>	6500	1625	0



	DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.			
12	CEBOLA BRANCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ORIGEM FÍSICA.	3000	750	0
13	CENOURA CENOURA, BEM DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	3000	750	0
14	CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA: CONTENDO BASICAMENTE EM CADA PORÇÃO DE 30 GRAMAS: GORDURAS TOTAIS: 05 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 1,7 GRAMAS. GORDURAS TRANS: 0,3 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1730	432,5	0
15	CREME DE LEITE DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODORE, CARACTERÍSTICO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1500	375	0
16	COLORAU COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS. COR: VERMELHO INTENSA, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE.	72	18	0
17	COMINHO APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005.	72	18	0
18	EXTRATO DE TOMATE: MOLHO ELABORADO A PARTIR DAS PARTES COMESTÍVEIS DO TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO: TOMATE, POLPA DE TOMATE, AMIDO, (ÓLEO VEGETAL, CEBOLA, SALSA EM FLOCOS, ALHO EM	500	125	0



	PÓ, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 22KCAL, CARBOIDRATOS 4,0G, PROTEÍNAS 0,6G, FIBRA ALIMENTAR 1,1G E SÓDIO 304MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODOR, CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA PASTOSA. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.			
19	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1500	375	0
20	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1200	300	0
21	FLOCÃO DE MILHO: FARINHA DE MILHO FLOCADA PARA CUSCUZ, SEM SAL. AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	3100	775	0
22	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ INSTANTÂNEO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTÁ NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DA DATA DA ENTREGA.	850	212,5	0
23	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO	1800	450	0

	SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.			
24	FEIJÃO TIPO PRETO: FEIJÃO TIPO 1, PRETO, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1800	450	0
25	FRANGO INTEIRO CONGELADO NÃO TEMPERADO: FRANGO CONTENDO CABEÇA, PESCOÇO, PÉS, MOELA, FÍGADO. CARNE E MIÚDOS COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA S/ MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE. DEVE CONTER SIM, SIE OU SIF. NÃO CONTÉM GLÚTEM. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	6500	1625	0
26	PEITO DE FRANGO FILÉ PEITO DE FRANGO CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS À 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	6500	1625	0
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL: ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME E HOMOGÊNEO, ISENTOS DE PARTÍCULAS QUEIMADAS, E DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. COR: COLORAÇÃO BRANCA AMARELADA, CARACTERÍSTICAS SABOR E ODOR: AGRADÁVEL, SEMELHANTE AO LEITE FLUÍDO, CARACTERÍSTICO, NÃO CARMELIZADO, QUEIMADO OU RANÇOSO. INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL. VALOR ENERGETICO 492 KCAL, PROTEÍNAS 26G, GORDURAS TOTAIS 26G, GORDURAS SATURADAS 15,4G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 400MG, CÁLCIO 961,5MG E CARBOIDRATOS 38,5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1800	450	0



28	LEITE DE COCO: CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1500	375	0
29	MACARRÃO ESPAGUETE: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	2900	725	0
30	MACARRÃO PARAFUSO: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	2900	725	0
31	MANTEIGA COM SAL: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO, SABOR SUAVE, SEM ODOR E SABOR ESTRANHO. VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS/ COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	700	175	0
32	MILHO BRANCO: TIPO 1, CLASSE BRANCA, CATEGORIA ESPECIAL, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. VALOR CALÓRICO 21 KCAL, CARBOIDRATOS 3,8G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS	1800	450	0



	TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 6,5MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLA�O SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICA�O DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES � DATA DE ENTREGA.			
33	MILHO VERDE E ERVILHA EM CONSERVA DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLA�O SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICA�O DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES � DATA DE ENTREGA.	600	150	0
34	FILE DE PEIXE. FILE DE PEIXE DE 1� QUALIDADE, SEM ESPINHAS, CONGELADO A -18 �C. ODOUR: CARACTERÍSTICO; SABOR: PRÓPRIO, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER OUTRAS SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERA�O COM ETIQUETAS DE IDENTIFICA�O (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA). O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATORIAMENTE DEVE APRESENTAR DO SIF OU SIE OU SIM.	6500	1625	0
35	ÓLEO DE SOJA REFINADO: PRODUTO ALIMENTÍCIO REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. VALOR ENERGÉTICO 108KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 12G, GORDURAS SATURADAS 1,8G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 2,8G, GORDURAS POLIINSATURADAS 7,3G, COLESTEROL 0 MG, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 0MG E VITAMINA E 3,1MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLA�O SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICA�O DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES � DATA DE ENTREGA.	900	225	0
36	OVO OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS,	4000	1000	0



	QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.			
37	<p>SAL: REFINADO IODADO, BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SÓDIO 390MG E IODO 20UG A 40UG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	600	150	0

38	<p>SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL: INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO DE SOJA, ÁGUA E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN E GLUTAMATO MONOSODICO. VALOR ENERGÉTICO 118KCAL, CARBOIDRATOS 0,9G, PROTEÍNAS 13G, GORDURAS TOTAIS 7,1G, GORDURAS SATURADAS 2,5G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 1,7G, GORDURAS POLIINSATURADAS 2,8G, OMEGA 3 1,4G, COLESTEROL 67MG, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 412MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	2000	500	0
39	<p>TOMATE TOMATE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. FRESCO. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO (GRAUDO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES.</p>	1300	325	0
40	<p>VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL) PRODUTO TRANSLÚCIDO E DE COR, SABOR E ODORE EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE DE 500 ML. CARACTERÍSTICO. VALOR ENERGÉTICO 3KCAL, CARBOIDRATOS 0,028G, PROTEÍNAS 0,6G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRAS 0G E SÓDIO 0G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE</p>	600	150	0



CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.			
---	--	--	--

Estimativa das Quantidades

Cálculo=A+B -C	
A	Previsão de consumo para o exercício de 2024
B	Estoque mínimo = Média de consumo para suprir o período licitatório (3 meses)
C	Estoque atual

Merenda Escolar					
Item	Produto	Consumo anual 2024	Estoque	Estoque	Quantidade
			mínimo	atual	apurada
1	AÇÚCAR TRITURADO CONTENDO SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, BRANCO, PENEIRADO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. VALOR CALÓRICO 18KCAL E CARBOIDRATOS 5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES A DATA DE ENTREGA.	3675	1225	0	4900
2	AÇAFRÃO EM PÓ PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	43,5	14,5	0	58



3	<p>ARROZ PABOILIZADO TIPO 1 1º QUALIDADE (TIPO 01), LONGO FINO, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTANCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. SUBGRUPO: PARBOILIZADO; CLASSE: LONGO FINO. PRODUTO 100% NATURAL. VALOR ENERGÉTICO 178 KCAL, CARBOIDRATOS 38G, PROTEÍNAS 3,3G GORDURAS TOTAIS 0,6G, GORDURA SATURADA 0,3G, GORDURA TRANS 0G, GORDURA MONOINSATURADA 0G, GORDURA POLIINSATURADA 0G, COLESTEROL 0MG, FIBRA ALIMENTAR TOTAL 0,3G E SÓDIO 0MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA</p>	6000	2000	0	8000
4	<p>ALHO IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO E MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</p>	135	45	0	180
5	<p>AZEITONA COM CAROÇO EM CONSERVA AZEITONA VERDE COM CAROÇO – FRUTOS EM CONSERVA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) VALOR NUTRICIONAL, PESO LIQUIDO E O DRENADO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE MOFOS OU MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	375	125	0	500
6	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS: FINOS, 100% NATURAL, COM ROTULO IDENTIFICANDO O PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	1125	375	0	1500
7	<p>AZEITE DE DENDÊ PURO E DE BAIXA ACIDEZ. AS SEGUINTE INFORMações DEVERÃO SER IMPRESSAS OU COLADAS PELO FABRICANTE DIRETAMENTE SOBRE O PRODUTO: NOME E/OU CNPJ DO FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE, DATA DE VALIDADE, NORMAS VIGENTES E REGISTROS NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. NA DATA DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE INDICADO PARA O PRODUTO, NÃO DEVERA TER SIDO ULTRAPASSADO NA SUA METADE, TOMANDO-SE COMO REFERENCIA, A DATA DE FABRICAÇÃO OU LOTE INFORMADA NO RÓTULO.</p>	1125	375	0	1500
8	<p>BATATA INGLESA ESCOVADA COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.</p>	2250	750	0	3000



9	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA TRADICIONAL CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO. ACIDULANTE E AROMATIZANTES. CONTEM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 23G, PROTEÍNAS 2,2G, GORDURAS TOTAIS 3,3G, GORDURAS SATURADAS 1,4G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,5G FERRO 1MG E SÓDIO 99MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	1500	500	0	2000
10	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER TRADICIONAL CONTENDO BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE, SAL FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. VALOR CALÓRICO 131 KCAL, CARBOIDRATOS 20G, PROTEÍNAS 2,7G, GORDURAS TOTAIS 5,1G, GORDURAS SATURADAS 2,2G, GORDURA TRANS 0G, COLESTEROL 0G, FIBRA ALIMENTAR 0,8G FERRO 1,3MG E SÓDIO 237MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	1500	500	0	2000
11	<p>CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA CARNE BOVINA, MOÍDA, CONGELADA OBTIDA DE MASSAS MUSCULARES, RECORTES DE DESOSSA DE CORTES DIANTEIRO. CONTENDO NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. DEVE APRESENTAR-SE COM APARÊNCIA PRÓPRIA, SABOR PRÓPRIO, COR VEMELHO BRILHANTE SEM MANCHAS ESVERDIADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELEIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES), COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	4875	1625	0	6500
12	<p>CEBOLA BRANCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM</p>	2250	750	0	3000



	DESENVOLVIDAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ORIGEM FÍSICA.				
13	CENOURA CENOURA, BEM DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	2250	750	0	3000
14	CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA: CONTENDO BASICAMENTE EM CADA PORÇÃO DE 30 GRAMAS: GORDURAS TOTAIS: 05 GRAMAS. GORDURAS SATURADAS: 1,7 GRAMAS. GORDURAS TRANS: 0,3 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM) EM CADA EMBALAGEM. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1297,5	432,5	0	1730
15	CREME DE LEITE DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODO, CARACTERÍSTICO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1125	375	0	1500
16	COLORAU COLORÍFICO EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS. COR: VERMELHO INTENSA, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE.	54	18	0	72
17	COMINHO APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A 1 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005.	54	18	0	72
18	EXTRATO DE TOMATE: MOLHO ELABORADO A PARTIR DAS PARTES COMESTÍVEIS DO TOMATE ADICIONADO DE ESPECIARIAS, SAL E AÇÚCAR. COMPOSIÇÃO: TOMATE, POLPA DE TOMATE, AMIDO, (ÓLEO VEGETAL, CEBOLA, SALSA EM FLOCOS, ALHO EM PÓ, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 22KCAL, CARBOIDRATOS 4,0G, PROTEÍNAS 0,6G, FIBRA ALIMENTAR 1,1G E SÓDIO 304MG. DEVE APRESENTAR COR, SABOR, ODO, CARACTERÍSTICO, CONSISTÊNCIA PASTOSA. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS	375	125	0	500

	ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
19	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1125	375	0	1500
20	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA B9, COTÉM GLÚTEN. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	900	300	0	1200
21	FLOCÃO DE MILHO: FARINHA DE MILHO FLOCADA PARA CUSCUZ, SEM SAL. AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	2325	775	0	3100
22	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ INSTANTÂNEO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTÁ NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DA DATA DA ENTREGA.	637,5	212,5	0	850
23	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: FEIJÃO TIPO 1, CARIOQUINHA, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	1350	450	0	1800



24	<p>FEIJÃO TIPO PRETO: FEIJÃO TIPO 1, PRETO, GRÃOS DE TAMANHO E FORMAS NATURAIS, CLAROS, MADUROS, LIMPOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	1350	450	0	1800
25	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO NÃO TEMPERADO: FRANGO CONTENDO CABEÇA, PESCOÇO, PÉS, MOELA, FÍGADO. CARNE E MIÚDOS COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA S/ MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE CONTER NA EMBALAGEM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE. DEVE CONTER SIM, SIE OU SIF. NÃO CONTÉM GLÚTEM. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	4875	1625	0	6500
26	<p>PEITO DE FRANGO FILÉ PEITO DE FRANGO CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADAS À VÁCUO, CONGELADAS À 12 GRAUS CÉLSIUS (-), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p>	4875	1625	0	6500
27	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME E HOMOGÊNEO, ISENTO DE PARTÍCULAS QUEIMADAS, E DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. COR: COLORAÇÃO BRANCA AMARELADA, CARACTERÍSTICAS SABOR E ODOR: AGRADÁVEL, SEMELHANTE AO LEITE FLUÍDO, CARACTERÍSTICO, NÃO CAMELIZADO, QUEIMADO OU RANÇOSO. INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL. VALOR ENERGETICO 492 KCAL, PROTEÍNAS 26G, GORDURAS TOTAIS 26G, GORDURAS SATURADAS 15,4G, GORDURA TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 400MG, CÁLCIO 961,5MG E CARBOIDRATOS 38,5G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	1350	450	0	1800
28	<p>LEITE DE COCO: CONTENDO 1 LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E</p>	1125	375	0	1500



	ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
29	<p>MACARRÃO ESPAGUETE: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	2175	725	0	2900
30	<p>MACARRÃO PARAFUSO: A MASSA DE TRIGO E SOJA LEVA EM SUA FORMULAÇÃO 80% SÊMOLA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 20% PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, CORANTE URUCUM E CÚRCUMA E ÁGUA. UMIDADE MÁXIMA 13%, PROTEÍNAS 15G%, CARBOIDRATOS 76G%, LIPÍDIOS 1G%, FIBRA ALIMENTAR 4G%, CÁLCIO 44MG%, FERRO 5MG% E COLESTEROL 0%. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p> <p>VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	2175	725	0	2900
31	<p>MANTEIGA COM SAL: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTE OBRIGATÓRIO: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, TEXTURA LISA E UNIFORME, SEM MANCHAS OU PONTOS DE COLORAÇÃO, SABOR SUAVE, SEM ODORE E SABOR ESTRANHO.</p> <p>VALIDADE: PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS/ COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	525	175	0	700
32	<p>MILHO BRANCO: TIPO 1, CLASSE BRANCA, CATEGORIA ESPECIAL, ISENTO DE PARASITAS, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, MATÉRIAS TERROSAS E OUTROS. VALOR CALÓRICO 21 KCAL, CARBOIDRATOS 3,8G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0,3G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 6,5MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.</p>	1350	450	0	1800
33	<p>MILHO VERDE E ERVILHA EM CONSERVA DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS.</p>	450	150	0	600



	VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
34	FILÉ DE PEIXE. FILÉ DE PEIXE DE 1ª QUALIDADE, SEM ESPINHAS, CONGELADO A - 18 °C. ODO: CARACTERÍSTICO; SABOR: PRÓPRIO, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER OUTRAS SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO COM ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO (VALIDADE, PESO, PROCEDÊNCIA). O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE NÃO INFERIOR A 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATORIAMENTE DEVE APRESENTAR DO SIF OU SIE OU SIM.	4875	1625	0	6500
35	ÓLEO DE SOJA REFINADO: PRODUTO ALIMENTÍCIO REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. VALOR ENERGÉTICO 108KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 12G, GORDURAS SATURADAS 1,8G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 2,8G, GORDURAS POLI-INSATURADAS 7,3G, COLESTEROL 0 MG, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 0MG E VITAMINA E 3,1MG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	675	225	0	900
36	OVO OVOS BRANCOS DE GALINHA, TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	3000	1000	0	4000
37	SAL: REFINADO IODADO, BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SÓDIO 390MG E IODO 20UG A 40UG. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	450	150	0	600
38	SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL: INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO DE SOJA, ÁGUA E SAL. NÃO CONTEM GLÚTEN E GLUTAMATO MONOSODICO. VALOR ENERGÉTICO 118KCAL, CARBOIDRATOS 0,9G, PROTEÍNAS 13G, GORDURAS TOTAIS 7,1G, GORDURAS SATURADAS 2,5G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 1,7G, GORDURAS POLIINSATURADAS 2,8G, OMEGA 3 1,4G, COLESTEROL 67MG, FIBRA ALIMENTAR 0G E SÓDIO 412MG. DEVEM ESTAR	1500	500	0	2000

	DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.				
39	TOMATE TOMATE EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. FRESCO. ATINGIR O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO (GRAUDO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO CONTEREM SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES.	975	325	0	1300
40	VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL) PRODUTO TRANSLÚCIDO E DE COR, SABOR E ODOR EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE DE 500 ML. CARACTERÍSTICO. VALOR ENERGÉTICO 3KCAL, CARBOIDRATOS 0,028G, PROTEÍNAS 0,6G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRAS 0G E SÓDIO 0G. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR NO PAÍS ANVISA/MS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 DIAS ANTERIORES À DATA DE ENTREGA.	450	150	0	600

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

14.2. Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

I. Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.

II. O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.

III. A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.



IV. O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

V. Para os produtos frios e congelados, caso não detenha de resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão em modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

14.3. As medidas mitigadoras devem ser implementadas especialmente pelo fornecedor:

- a). Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.
- b). Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- c). Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
- d). Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almojarifado que deverá também providenciar o acondicionamento correto.
- e). Implementar programas de manutenção preventiva regular para garantir que os equipamentos de armazenamento estejam em condições ideais.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

14.1. Considerando que o cronograma dos itens e levantamento realizados indicados no item 6 deste Estudo demonstram que esta Secretaria demandante detém de previsibilidade e planejamento para as aquisições parceladas mensalmente de item a item, bem como que a Merenda Escolar é fundamental para a redução a evasão escolar, da nutrição alimentar dos alunos da Rede Municipal de Ensino deste Município, se justifica a aquisição por meio da participação de inúmeros fornecedores;

14.2. Considerando que nos processos corriqueiros de Pregão Eletrônico realizados nesta Administração Pública, as participantes são julgadas em uma fase de disputa que acarreta em lances sucessivos e redução no preço unitário final e a consequente redução de custos significativos aos cofres públicos;

14.3. Considerando o Decreto Municipal nº 438/2023 que em seu Art. 2º inciso III regulamenta os bens de consumo e a consequentemente comuns todos os itens deste Estudo caracterizado como tal;

14.4. Recomenda-se a utilização da modalidade Pregão conforme o Inciso XLI concomitante com o Inciso XLV, ambos do Art. 6º da Lei Federal nº 14.133/21.

14.5 Por fim, cumpre informar que a presente contratação está em conformidade com as condições de mercado existentes e contém as especificações necessárias para a contratação. Além disso, foram consideradas as necessidades reais da Administração e seguidas as orientações da legislação vigente.

Nova Timboteua-PA, 30 de abril de 2024.

Equipe responsável pela elaboração do ETP:

Anyson Nazlon da Silva Mendonça

Cargo

Arliane Maria Ferreira Ribeiro

Cargo

Elen Ruana Lobo da Silva

Cargo

De acordo:

JOSÉ NILTON DE SOUZA MENDES

Secretário Municipal de Educação