

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

• Observações Iniciais:

Conforme disposto na Lei Federal nº. 14.133/2021, as contratações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP's).

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação e embasar o termo de referência/projeto básico/plano de trabalho, que somente será elaborado se a contratação for considerada viável.

1- OBJETO:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE JAGUARUANA/CE, conforme descrição a seguir:

LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	QUANT.	MEDIANA	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO: AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ, ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, NÃO PODE CONTER GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ABRE E FECHA, DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO EM HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES EXTERNAS, COMO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO MÍNIMO 120G, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	PACOTE	1500	9,80	14.700,00
2	AÇÚCAR: TIPO CRISTAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 QUILO KG, LIVRE DE IMPUREZAS, ACONDICIONADOS EM SACOS DE 30 QUILOS KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	12000	5,20	62.400,00
3	ADOÇANTE: DIETÉTICO, LÍQUIDO, TIPO ARTIFICIAL, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE CONTENDO MÍNIMO 60ML. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO	UNIDADE	400	10,00	4.000,00



Perla

	FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E QUANTIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
4	ARROZ BRANCO: BENEFICIADO, POLIDO, TIPO 1, UMIDADE ENTRE 12 -14. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 QUILO KG, ACONDICIONADO EM FARDOS DE 30 QUILOS KG. LIVRE DE INSETOS E/OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM O CONSUMO OU ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	18000	7,80	140.400,00
5	ARROZ PARBOLIZADO: TIPO 1, LONGO FINO, EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOBADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS, QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG EM FARDOS DE 30 KG, QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR À 80 DIAS DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	6000	8,00	48.000,00
6	CAFÉ 250G: CAFÉ PURO, TORRADO, MOÍDO, FORTE E ENCORPADO. ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINADO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE A VÁCUO E LIMPO. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	UNIDADE	2000	21,90	43.800,00
7	COLORÍFICO: INGREDIENTES: URUCUM, FUBÁ DE ARROZ E ÓLEO VEGETAL SEM ADIÇÃO DE SAL. RDC N° 276 DE 22/09/05 - ANVISA. PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, DE ACORDO COM A RDC N° 360/359 DE 23/12/03, RDC N° 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N° 10674/030. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO,	PACOTE	16000	1,70	27.200,00





	MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025				
8	COMINHO EM PÓ: TEMPERO IN NATURA COMINHO EM PÓ FINO. SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES EXTERNAS, COMO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 100G, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	PACOTE	1500	12,00	18.000,00
9	EXTRATO DE TOMATE: SIMPLES CONCENTRADO, SEM ADITIVOS, CORANTES E CONSERVANTES, PODENDO SER COMPOSTO SOMENTE POR TOMATES, AÇÚCAR E SAL. NÃO PODE CONTER AMIDO. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO BRIX 17. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 TRINTA DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM CONTENDO MÍNIMO 300G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	SACHÊ	1000	19,00	19.000,00
10	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA/AMARELA: GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1. EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	3000	8,00	24.000,00
11	FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCÃO: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO VITAMINA B9. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM DE, NO MÍNIMO 400G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	20000	2,49	49.800,00
12	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: FINA, DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM: SACOS DE PAPEL OU PLÁSTICO DE 1KG. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO	QUILOGRAMA	2000	9,00	18.000,00





	QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
13	FEIJÃO TIPO CARIOCA: GRUPO FEIJÃO COMUM. CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	7000	12,00	84.000,00
14	FEIJÃO TIPO CORDA: GRUPO FEIJÃO COMUM. CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	5000	11,10	55.500,00
15	FEIJÃO TIPO PRETO: GRUPO FEIJÃO COMUM. CLASSE: CORES. TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL Nº. 9972/00 DECRETO Nº. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	2000	13,00	26.000,00
16	GOMA DE TAPIOCA FRESCA: PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, LAVADA E PENEIRADA, HIDRATADA, LIVRE DE IMPUREZAS, PRONTA PARA USO. NA PARTE EXTERNA DA EMBALAGEM DEVE CONTER PROCEDÊNCIA, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, CNPJ, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADO. EM EMBALAGENS DE 1000G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	2000	10,00	20.000,00
17	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: MASSA LONGA, ESPAGUETE, UMIDADE INFERIOR A 13. EMBALAGEM PRIMÁRIA MÍNIMO 400 GRAMAS G. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	23000	3,99	91.770,00
18	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: MACARRÃO TIPO PARAFUSO, SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. LIVRE DE UMIDADE, ISENTA DE FUNGOS E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI Nº 10674/03. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO NO MÍNIMO 400G DO PRODUTO.	PACOTE	2000	6,78	13.560,00



Pelo

	<p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 5 KG. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR À 80 DIAS DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>				
19	<p>MARGARINA VEGETAL MÍNIMO 60 LÍPIDIOS: EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE CONTENDO 500G DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	POTE	2000	11,50	23.000,00
20	<p>MILHO PARA PIPOCA: GRUPO: DURO. CLASSE: AMARELO. TIPO L O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N.9972100 DECRETO NO. 6268 DE 22LL L/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE L40 - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DE ACORDO COM A RDC N. 360/359 DE 23112103, RDC NO. 259 DE 20109102, RDC N123 DE 13105104 - ANVISA, LEI N. 10674/03.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 5009 DO PRODUTO. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	UNIDADE	3000	6,00	18.000,00
21	<p>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL: REFINADO, DE SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA OU LATA COM 900 MILILITROS ML, ACONDICIONADA EM CAIXA COM 20 UNIDADES. NÃO AMASSADAS, RASGADAS OU DANIFICADAS E COM VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA. REGISTRO NO MINISTÉRIO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	UNIDADE	3000	12,00	36.000,00
22	<p>PASTA DE ALHO: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POTES DE PVC ATÓXICO, CONTENDO MÍNIMO 410 G, LIVRES DE IMPUREZAS, INVOLADAS, SEM PRESENÇA DE UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM.</p>	QUILOGRAMA	3750	16,92	63.450,00



Perla

	COM PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 06 MESES. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
23	SAL: REFINADO E IODADO: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, ACONDICIONADO EM FARDOS DE ATÉ 30 QUILOS KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUZIDO EM 2020/2021. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	QUILOGRAMA	2500	1,20	3.000,00
24	SARDINHA: EM LATA EM CONSERVA AO MOLHO DE TOMATE EM EMBALAGEM DE 125G, COM SISTEMA DE FÁCIL ABERTURA DE BOA QUALIDADE BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS, PRAZO DE VALIDADE ACIMA DE 6 MESES. O PRODUTO DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	LATA	5000	6,00	30.000,00
25	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO 310G: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. EMBALAGEM ABRE E FECHA COM MÍNIMO 310G. INGREDIENTES: CEBOLA, ALHO, AMIDO, COENTRO, ORÉGANO, SALSA E COMINHO. DATA DE VALIDADE E LOTES EXPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80 DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 A 2025.	UNIDADE	3000	6,00	18.000,00
26	VINAGRE DE ÁLCOOL: EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM: GARRAFA PET CONTENDO 500 ML DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2023 OU 2025.	GARRAFA	3000	2,80	8.400,00
TOTAL LOTE 01:			959.980,00		

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	QUANT.	MEDIANA	VALOR TOTAL
------	-------------------	-------	--------	---------	-------------



27	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA: BISCOITO TIPO MARIA SEM GORDURAS TRANS, DE TAMANHO GRANDE, CROCANTE DE MASSA FINA COM OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO VITAMINA B9, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, VITAMINAS DO COMPLEXO B E ZINCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. DUPLA EMBALAGEM IMPERMEÁVEL E LACRADA COM PESO LIQUIDO MÍNIMO 400G. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E LARVAS COM PESO OU OUTROS FATORES QUE TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 4 KG OU 8 KG PRODUTO CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025.</p>	PACOTE	12000	7,40	88.800,00
28	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: PRODUTO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS ALIMENTARES. EMBALAGEM COM MÍNIMO 350G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	UNIDADE	12000	7,32	87.840,00
29	<p>BOLO ALIMENTICIO CASEIRO: DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, MOFO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A FARINHA DE TRIGO USADA NA FABRICAÇÃO DEVE SER ADICIONADA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO DEVE ESTAR AMASSADO, NEM CONTER GORDURA TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, NÃO RECICLADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, NÃO RECICLADO, GRAMATURA MÍNIMA 250G, CONTENDO 10 UNIDADES E SABORES DISPONÍVEIS: LIMÃO, BAUNILHA, ABACAXI, LARANJA E MARACUJÁ. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	PACOTE	7000	12,78	89.460,00



Perla



30	PÃO TIPO BOLA / HOT-DOG PACOTE COM 10 UND: PÃO SOVADO MASSA FINA - PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA ESPECIAL COM FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO NO MÍNIMO 510G DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR À 80 DIAS DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	10000	8,00	80.000,00
TOTAL LOTE 02:			346.100,00		

LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QUANT.	MEDIANA	VALOR TOTAL
31	AMIDO DE MILHO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO. DEVEM SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. DEVE PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUO OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS REFORÇADOS OU CAIXAS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	2000	14,00	28.000,00



32	AVEIA EM FLOCOS FINOS: INTEGRAL, FLOCOS FINOS ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS APROPRIADOS, FECHADOS, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPEL VEDADA. UMIDADE MÁXIMA DE 15. UNIDADE: EMBALAGEM DE MÍNIMO 160G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	UNIDADE	4000	7,29	29.160,00
33	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTRUÍDO E/OU DERIVADO DE LEITE, RECONSTRUÍDO OU NÃO, FERMENTADO OU NÃO, COM ADIÇÃO OU SEM DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51 DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. SABOR: MORANGO. DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADOS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE RESFRIADOS À 16° C. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS. EMBALAGENS DE MÍNIMO 900 ML. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	15000	8,00	120.000,00
34	BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTRUÍDO E/OU DERIVADO DE LEITE, RECONSTRUÍDO OU NÃO, FERMENTADO OU NÃO, COM ADIÇÃO OU SEM DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51 DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. DEVE SER ISENTO DE LACTOSE. SABOR: MORANGO. DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO COM BORDAS HERMETICAMENTE FECHADOS, COM IDENTIFICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS. EMBALAGENS DE MÍNIMO 900 ML. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	1000	18,00	18.000,00
35	BEBIDA LÁCTEA UHT: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE LEITE OU LEITE RECONSTRUÍDO E/OU DERIVADO DE LEITE, RECONSTRUÍDO OU NÃO, FERMENTADO OU NÃO, COM ADIÇÃO OU SEM DE OUTROS INGREDIENTES, ONDE A BASE LÁCTEA REPRESENTA PELO MENOS 51 DO TOTAL DE INGREDIENTES DO PRODUTO. SABOR: CHOCOLATE. DEVE APRESENTAR O CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRAPAK CONTENDO MÍNIMO 900 ML DO PRODUTO, COM IDENTIFICAÇÃO	UNIDADE	10000	8,99	89.900,00



	DE DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE RESFRIADOS À 16° C. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
36	CREME DE LEITE: TRADICIONAL, EMBALAGEM DE 200G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DE CORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025	UNIDADE	2000	6,00	12.000,00
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL - VITAMINADO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, PRODUTO PURO E SEM A ADIÇÃO DE AÇÚCAR CONFORMA N1 09/09/99 DO M.A. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE ALUMÍNIO GASEIFICADA DE MÍNIMO 500G, HERMETICAMENTE FECHADO POR SOLDA. ESPECIFICAÇÃO COMPLETA IMPRESSA NA PRÓPRIA EMBALAGEM DO PRODUTO, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS E QUALQUER OUTRO TIPO DE IMPUREZA. REGISTRO DO PRODUTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF OU NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM EM FARDOS DE 10KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	PACOTE	20000	23,00	460.000,00
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL - ZERO LACTOSE DEVE SER ISENTO DE LACTOSE EM SEUS INGREDIENTES. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO ALUMINIZADOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. EMBALAGEM DE 380G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	LATA	2000	38,10	76.200,00
TOTAL LOTE 03:			833.260,00		

LOTE 4

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID.	QUANT	MEDIANA	VALOR TOTAL
39	CARNE BOVINA MOÍDA COXÃO MOLE: DE 1ª QUALIDADE CONGELADA, EMBALAGEM PRIMÁRIA	QUILOGRAMA	20000	34,00	680.000,00





	<p>TRANSPARENTE À VÁCUO. PACOTES DE 1KG, INVOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVEM CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO SEM OSSO E COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOUR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. EM PACOTES DE 1KG E IMPRESSO NA EMBALAGEM PLÁSTICA EM TINTA, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF OU SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E DE ACORDO COM A IN Nº 83 DO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE RECEBIMENTO. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>				
40	<p>CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA BIFE DE COXÃO MOLE: CORTES BOVINOS DE COXÃO MOLE FATIADOS EM BIFES DE 150G, EMBALADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE À VÁCUO EM PACOTES DE 1KG, INVOLADOS E ÍNTEGROS. NÃO DEVEM CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO SEM OSSO E COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOUR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO PRODUTO E MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO JUNTO COM AS AMOSTRAS. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	QUILOGRAMA	10000	51,30	513.000,00
41	<p>CARNE DE CHARQUE: CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 500G DO PRODUTO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REGISTRO NO SIF E/OU SIE. COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO</p>	PACOTE	5000	25,00	125.000,00



Perbo

	DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.				
42	CARNE SUÍNO CONGELADA: CARNE SUÍNA. PERNIL OU LOMBO. EM CUBOS, CADA CUBO PESANDO EM MÉDIA 50 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, SEM NERVOS OU GORDURAS. COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS. DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A -18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO DE 1 KG DO PRODUTO. PRODUZIDO EM 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	5000	38,00	190.000,00
43	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO: EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 01 KG. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NO DO REGISTRO NO SLF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR A- L20C NO ATO DA ENTREGA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	8500	17,00	144.500,00
44	FILÉ DE PEITO FRANGO EM CUBOS OU ISCA: CADA CUBO OU ISCA PESANDO EM MÉDIA 40 G. 1ª QUALIDADE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. DESOSSADA, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAIS. DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADA EM TEMPERATURA DE -12° C A -18° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO NO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.	QUILOGRAMA	15000	25,00	375.000,00



45	<p>FRANGO - PEITO CONGELADO: CORTE DE FRANGO, TIPO PEITO DE FRANGO. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE PORTARIA N°210 DE 10/11/98 DO DAS/DIPOA. REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO-ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA RDC N.º 360/359 DE 23/12/03, RDC N.º 259 DE 20/09/02, RDC N.º 123 DE 13/05/04 E PORTARIA N.º 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI N.º 10.674. EMBALAGEM PRIMARIA: EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO COM 1KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO VEDADAS CONTENDO INFORMAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80 DO PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, HIGIENIZADO, TEMPERATURA INFERIOR À 12° C NO ATO DA ENTREGA, DE ACORDO COM O PEDIDO FEITO PELO DEPARTAMENTO COMPETENTE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	QUILOGRAMA	15000	24,65	369.750,00
46	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA: DE CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	QUILOGRAMA	2500	30,00	75.000,00
47	<p>OVO DE GALINHA MÉDIO: OVO DE GALINHA BRANCO IN NATURA. APRESENTADOS EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES. APRESENTAR PRODUTO CONFORME RESOLUÇÕES - RDC N.º. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA, RESOLUÇÃO - RDC N.º. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 ANVISA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2024 OU 2025.</p>	BANDEJA	6000	24,00	144.000,00
TOTAL LOTE 04:			2.616.250,00		
TOTAL GERAL:			4.755.589,99		



TOTAL ESTIMADO R\$: 4.755.589,99 (quatro milhões, setecentos e cinquenta e cinco mil, quinhentos e oitenta e nove reais e noventa e nove centavos.)

2- CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO:

2.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021. Sendo assim, o objeto desta contratação é caracterizado como comuns.

3- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

3.1. A presente aquisição de gêneros alimentícios é essencial para a manutenção do Programa de Alimentação Escolar (PAE) ofertado na Rede Municipal de Ensino do Município de Jaguaruana, abrangendo tanto a Zona Rural quanto a Zona Urbana. Essa contratação visa assegurar o fornecimento de alimentos variados e seguros, que atendam às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula.

3.1.1. Atendimento às Necessidades Nutricionais

A alimentação escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico e mental das crianças e adolescentes. Ao fornecer gêneros alimentícios que sejam ricos em nutrientes, estamos contribuindo para o crescimento saudável e a aprendizagem dos educandos. A alimentação adequada é fundamental para que os alunos possam se concentrar e ter um bom desempenho escolar.

3.1.2. Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis

A aquisição de alimentos diversificados tem como objetivo promover a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. A introdução de uma variedade de opções alimentares durante as refeições escolares estimula os alunos a adotarem escolhas saudáveis, contribuindo para a prevenção de doenças e a promoção de uma vida saudável.

3.1.3. Contribuição para o Desenvolvimento Integral

O fornecimento regular de refeições equilibradas e nutritivas impacta diretamente o rendimento escolar, favorecendo não apenas a saúde física, mas também a saúde emocional e cognitiva dos alunos. Alunos bem alimentados têm mais energia e disposição para participar das atividades escolares, resultando em melhor aprendizado e desempenho.

3.1.4. Inclusão Social e Equidade

A contratação de gêneros alimentícios é uma medida importante para garantir a inclusão social e a equidade no acesso à alimentação. Ao assegurar que todos os alunos, independentemente de sua origem socioeconômica, tenham acesso a refeições nutritivas, estamos promovendo um ambiente escolar mais justo e igualitário.



Paula

3.1.5. Adequação às Diretrizes Nutricionais

A aquisição de gêneros alimentícios está alinhada às diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e à legislação vigente, que visam garantir a qualidade e a segurança alimentar nas escolas. A conformidade com essas diretrizes é fundamental para a execução do programa e para o bem-estar dos alunos.

3.1.6. Sustentabilidade do Programa de Alimentação Escolar

A continuidade e a sustentabilidade do Programa de Alimentação Escolar dependem da regularidade na aquisição de gêneros alimentícios. Essa aquisição é uma ação preventiva que visa garantir que os alunos não sofram interrupções nas refeições oferecidas, assegurando a permanência deles na escola e contribuindo para a redução da evasão escolar.

3.2. Conclusão

Em síntese, a contratação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar é uma necessidade premente, justificada pela importância da alimentação adequada para o desenvolvimento integral dos alunos. Através dessa ação, buscamos não apenas atender às exigências nutricionais, mas também promover hábitos saudáveis, inclusão social e equidade no acesso à alimentação, contribuindo assim para um ambiente educacional mais saudável e produtivo.

4- DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

4.1. A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual, indicando assim o seu alinhamento com o planejamento da Administração. Conforme **Id pca PNCP: 07615750000117-0-000004/2024**.

5- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Sustentabilidade: Os critérios de sustentabilidade estão inseridos na descrição do objeto, (conforme o caso).

5.2. Amostra: - Dos Licitantes arrematante do presente certame, será solicitado 01 (uma) amostra de cada produto dentro do prazo de validade e compatível com as especificações deste edital e da proposta vencedora. As amostras deverão ser apresentadas juntamente com a ficha técnica devidamente assinada e laudo microbiológico e físico químico do ano corrente.

5.2.1 – As amostras deverão ser apresentadas para análise do Conselho de Alimentação Escolar, CAE, em até 48 (quarenta e oito horas), a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico.

5.2.2 - É competência dos fornecedores a responsabilidade pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados;



5.2.3 - Das amostras apresentadas à rotulagem, inclusive a nutricional, deverá estar de conformidade com a legislação em vigor;

5.2.4 – As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

5.2.5 - A Análise das amostras apresentadas será promovida pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE, quando na ocasião o mesmo será auxiliado por um profissional nutricionista, que emitirão **parecer técnico de análise das amostras**.

5.2.6-Critérios de avaliação das amostras: será avaliado dentre outros a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

5.2.7 - Serão ainda motivos para desclassificação:

- a). Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;
- b). Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou Órgão competente;
- c). Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;
- d). Apresentação de amostras com data de validade vencida;
- e). Amostras com embalagem danificada;
- f). O não cumprimento da entrega da documentação e das amostras, dentro do prazo estabelecido;

5.3 - Subcontratação: Não é admitida a subcontratação do objeto contratual

5.4 - Garantia da contratação: Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. Forma de Fornecimento: fornecimentos contínuos, haja vista que trata-se de compra realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

6- LEVANTAMENTO DE MERCADO:

6.1. Não aplica-se ao objeto a ser contratado.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

7.1. As quantidades previstas, são estimativas máximas para o período da contratação, e, foi elaborada, considerando o número de alunos, bem como o cardápio nutricional.

8- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

8.1. Para estabelecer a composição de custos unitários foi tomado como base a mediana de no mínimo 03 (três) orçamentos que resultou no valor estimado da contratação.

8.2. Destacamos que a pesquisa de mercado foi promovida em site especializado, no qual seleciona-se o preço de contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, conforme determina o art. 23, incisos I, II, da Lei 14.133/21.



8.3. É parte integrante do presente a pesquisa de mercado acompanhada **dos preços unitários referenciais**, e se for o caso memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte

9- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

9.1. A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar no Município de Jaguaruana visa assegurar um fornecimento contínuo e eficiente de alimentos de qualidade, que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes da Rede Municipal de Ensino, abrangendo tanto a Zona Rural quanto a Zona Urbana. Essa solução contempla os seguintes aspectos:

9.1.1. Fornecimento de Gêneros Alimentícios Variados

A aquisição incluirá uma ampla gama de gêneros alimentícios, como frutas, verduras, legumes, cereais, proteínas (carnes, ovos, laticínios), e outros produtos alimentícios essenciais. A diversidade de alimentos garantirá que as refeições oferecidas sejam equilibradas, nutritivas e agradáveis ao paladar dos alunos.

9.1.2. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar

Todos os alimentos adquiridos passarão por rigorosos critérios de seleção e controle de qualidade, assegurando que atendam às normas de segurança alimentar vigentes. Isso inclui a verificação de prazos de validade, condições de armazenamento e transporte, além da rastreabilidade dos produtos.

9.1.3. Apoio à Educação Nutricional

A solução contempla a implementação de ações de educação nutricional junto às escolas, com o objetivo de informar e sensibilizar os alunos sobre a importância de uma alimentação saudável. Atividades como palestras, oficinas e distribuição de materiais educativos serão realizadas para promover hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.

9.1.4. Flexibilidade e Adaptabilidade

A proposta de aquisição permitirá ajustes na quantidade e na variedade de gêneros alimentícios, considerando as demandas sazonais e as preferências dos alunos. Isso garante que o Programa de Alimentação Escolar esteja sempre alinhado às necessidades da comunidade escolar.

9.1.5. Sustentabilidade do Programa

A aquisição regular e planejada de gêneros alimentícios garantirá a sustentabilidade do Programa de Alimentação Escolar, evitando interrupções no fornecimento e assegurando que todos os alunos tenham acesso a refeições saudáveis e nutritivas ao longo do ano letivo.



9.2. Conclusão

9.2.1. A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios é uma abordagem integrada e multifacetada que visa garantir a alimentação adequada dos estudantes, promovendo a saúde, o bem-estar e o aprendizado. Ao atender às necessidades nutricionais e educacionais dos alunos, essa iniciativa contribuirá significativamente para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para o sucesso escolar.

10- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

10.1. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, verifica-se que seu agrupamento é tecnicamente viável e economicamente vantajoso, haja vista que trata-se de produtos destinados ao mesmo objetivo, sendo vantajoso o agrupamento dos itens em lote, sendo que a fragmentação do objeto a ser licitado em itens acarretaria perda do conjunto ou da economia de escala e ainda resultaria em prejuízo à celeridade da licitação. Ocasionalmente também a excessiva pulverização de contratos ou ainda contratos de pequena expressão econômica.

10.2. Na ocasião cumpre citar que o grupo foi formulado com itens de características similares de forma a não restringir a competição no certame, e ainda, os possíveis interessados fornecem os produtos na totalidade dos itens especificados.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Destacamos que não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

12- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

12.1. O objeto do presente está alinhado com o planejamento estratégico do órgão, a contratação pretendida se enquadra nas metas e objetivos previstos no planejamento orçamentário (PPA, LDO e LOA), conforme a dotação orçamentária descrita a seguir:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	DESCRIÇÃO	PROJETOS ATIVIDADES	ELEMENTO DE DESPESA	SUB-ELEMENTO	FONTE DE RECURSOS
1001	Alimentação escolar na educação infantil	12.306.0410 2.041	33.90.30.00	33.90.30.07	1552000000
1001	Alimentação Escolar no ensino fundamental	12.306.0410 2.042	33.90.30.00	33.90.30.07	1701000000
1001	Alimentação Escolar no ensino fundamental	12.306.0410 2.042	33.90.30.00	33.90.30.07	1552000000
1001	Alimentação escolar na educação de jovens e adultos	12.306.0410 2.043	33.90.30.00	33.90.30.07	1552000000

13- RESULTADOS PRETENDIDOS:

13.1. A contratação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar no Município de Jaguaruana busca alcançar os seguintes resultados:

Praça Adolfo Francisco da Rocha, 404, Jaguaruana – CE, - CEP: 62823-000 – (88) 34181288 (88) 3418 1398



13.1.1. Melhoria na Qualidade Nutricional das Refeições

O principal resultado esperado é garantir que todos os alunos da Rede Municipal de Ensino tenham acesso a refeições equilibradas, nutricionalmente adequadas e diversificadas. Isso inclui a oferta de alimentos que supram as necessidades diárias de macro e micronutrientes, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento físico dos estudantes.

13.1.2. Aumento no Rendimento Escolar

Alunos bem alimentados tendem a apresentar melhor desempenho acadêmico, maior concentração e disposição para aprender. A melhoria na qualidade das refeições impactará positivamente o rendimento escolar dos alunos, reduzindo a evasão e aumentando a participação nas atividades educacionais.

13.1.3. Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis

Outro resultado almejado é a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os alunos, incentivando o consumo de alimentos variados, como frutas, verduras, legumes e cereais integrais. Isso contribuirá para a formação de cidadãos conscientes sobre a importância da alimentação equilibrada para a saúde.

13.1.4. Redução de Problemas de Saúde Relacionados à Alimentação

Com a oferta regular de alimentos nutritivos e de qualidade, espera-se uma redução de problemas de saúde relacionados à má alimentação, como obesidade, desnutrição e deficiência de vitaminas. A adoção de uma dieta equilibrada nas escolas contribui para o bem-estar geral dos alunos.

13.1.5. Fortalecimento do Programa de Alimentação Escolar

A regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios permitirá a continuidade do Programa de Alimentação Escolar, garantindo sua sustentabilidade ao longo do tempo. Com isso, o programa poderá atender de forma constante e eficiente as demandas da comunidade escolar, sem interrupções no fornecimento das refeições.

13.1.6. Inclusão Social e Equidade

A oferta de alimentação adequada e gratuita nas escolas contribuirá para a inclusão social, garantindo que todos os alunos, independentemente de suas condições socioeconômicas, tenham acesso a refeições saudáveis e nutritivas. Isso promove maior equidade no ambiente escolar, diminuindo as desigualdades.

13.1.7. Contribuição para o Desenvolvimento Integral dos Estudantes

O fornecimento de refeições de qualidade promoverá o desenvolvimento integral dos alunos, não apenas no aspecto físico, mas também no cognitivo e emocional. A boa alimentação é fundamental para o equilíbrio do corpo e da mente, favorecendo o bem-estar geral e a capacidade de aprendizagem.





14- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

14.1. Não aplica-se ao objeto a ser contratado.

15- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS:

15.1. Não aplica-se ao objeto a ser contratado

16- POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

16.1. Diante dos elementos apresentados e analisados, considerando a necessidade de garantir a continuidade e a qualidade do Programa de Alimentação Escolar no Município de Jaguaruana, que visa proporcionar refeições nutricionalmente adequadas aos estudantes da Rede Municipal de Ensino. Por todo o exposto concluímos pela viabilidade da contratação

Jaguaruana-CE, em 05 de dezembro de 2024

Perla Silva Rodrigues

Perla Silva Rodrigues
Nutricionista

