

DOCUMENTO DE FORMULAÇÃO DE DEMANDA SIMPLIFICADO

**ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO E FUNDAMENTAL
ANTONIETA CORREA DE MENEZES**

ÓRGÃO: E.C.I. Estadual de Ensino M. e F. Antonieta C. de Menezes
Regional: 2ª GRE
SETOR REQUISITANTE: Direção
DIRETOR(A): Joel Cirilo de Souza
E-mail: antonietacorrea2@gmail.com

1 – Justificativa da necessidade/importância da compra dos produtos da alimentação escolar, dos Programas PNAE e PAAE, considerando o andamento do Procedimento de Chamada Pública e da formalização e conclusão do Processo de Compra dos alimentos não perecíveis e outros gêneros, que compõem o cardápio da alimentação e escolar da Unidade de Ensino, na forma do art. 75, VIII da Lei 14.133/2021.

Considerando que o período letivo para o ano de 2024 das escolas da rede pública estadual, teve início no dia 16 de fevereiro, sendo indispensável a execução dos programas de distribuição da alimentação escolar, PNAE e PAAE/PB.

Considerando que ainda não houve a conclusão do procedimento da Chamada Pública para aquisição de alimentos/produtos oriundos da Agricultura Familiar na forma do que determina a Lei 11.947/2009, Resolução FNDE Nº 06/2020 e do Decreto do Estado da Paraíba Nº 38.073/2018.

Considerando que só após a conclusão dos procedimentos da Chamada Pública será deflagrado o processo de compras dos produtos perecíveis e de outros gêneros, causará prejuízos irreparáveis a comunidade escolar, ante a inevitável ausência da distribuição da alimentação escolar, ferindo o que dispõe a legislação acima vigente, comprometendo a segurança de pessoas, faz-se necessário a aquisição dos produtos alimentícios.

Considerando que a Unidade de Ensino dispõe de recursos financeiros destinados a aquisição da alimentação escolar, não se justifica o prejuízo dos programas do FNDE e PAAE/PB, sob pena de cometimento do crime de prevaricação.

2. QUANTIDADES DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS E LOCAIS DE ENTREGA. Anexo I.

3. ESTIMATIVA DOS VALORES PARA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS DA ALIMENTAÇÃO CONFORME PESQUISA DE PREÇOS. Anexo II.

4. AGENTE DE CONTRATAÇÃO

SERVIDOR/MATRÍCULA:

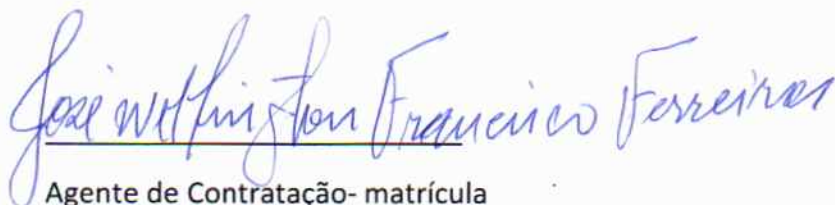
Jose Wellington Francisco Ferreira

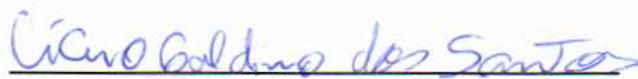


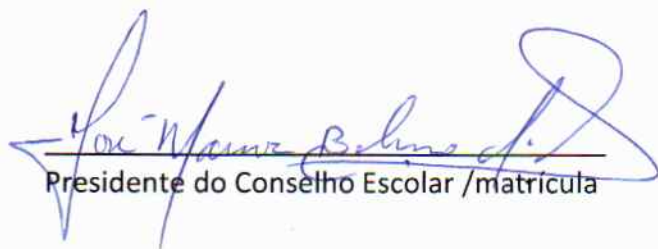
Declaramos, para os devidos fins, ter conhecimento referente a Lei nº 14.133/2021, especialmente ao Art. 5º, sendo observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação.

Declaramos ainda, que os recursos financeiros, são destinados exclusivamente com a aquisição de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar, visando atender aos alunos regularmente matriculados nas unidades da rede estadual de ensino, conforme os Programas do PNAE e PAAE/PB.

Pilões, 16 de fevereiro de 2024.


Agente de Contratação- matrícula


Presidente da Comissão de Licitação/matricula


Presidente do Conselho Escolar /matricula

 - 158370-2
Diretor(a) da Escola/matricula



ANEXO I

PRODUTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/BENS CONSUMÍVEIS

Item	CÓD	DESCRIÇÃO	UN	QTDE
01	46570	CARNE BOVINA MOÍDA , dianteira, congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em pacotes de 1kg. Na embalagem deve constar impresso de forma indelével dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	kg	450
02	130871	CARNE BOVINA acém congelada sem osso , em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em pacotes de 1kg. Na embalagem deve constar impresso de forma indelével dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	kg	250



03	1086	CARNE BOVINA coxão mole , congelada em peças ou bifes, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em pacotes de 1kg. Na embalagem deve constar impresso de forma indelével dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	kg	122
04	36080	ALHO , bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. Com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	kg	24
05	40717	PÃO FRANCÊS , com sal, 50g depois de assado, fresco do dia da entrega, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos.	kg	506
06	47212	PÃO Tipo Doce , composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, tamanho médio pesando 50 gramas. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	pct	95
07	46326	AÇÚCAR CRISTAL , branco, com 2kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	und	564
08	46332	ARROZ PARBOLIZADO , longo fino, tipo 1, com 1 kg, acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	und	999
09	46363	CANELA EM PÓ , com 30g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	und	3



10	46399	FLOCÃO DE MILHO , pré-cozido, grão de milho moído. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	<i>und</i>	969
11	47231	COLORAU , em pó, produto industrializado, novo de primeira qualidade, sabor próprio, em pacotes de 100g contendo identificação do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingrediente, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional, prazo de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega.	<i>pct</i>	89
12	130885	LEITE DE COCO , homogeneizado de 9 a 11% de gordura embalagem de 200ml, com dados do fornecedor, prazo de validade, fabricação, lote, informações nutricionais e marca do produto.	<i>und</i>	230
13	130887	LEITE EM PÓ INTEGRAL – embalagem de 200g, fonte de cálcio, sem gorduras trans, sem adição de açúcar, com o máximo de 62,0mg de sódio (em 100 gramas do produto) livre de aditivos, rico em ferro, vitaminas C, A e D. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade de produtos, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	<i>und</i>	989
14	53971	MACARRÃO , tipo espaguete de sêmola, com 500g., acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	<i>und</i>	931



15	1268	MARGARINA VEGETAL , com 65% de lipídios, com sal, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DISPOA. Embalagem de 500g.	und	53
16	47232	ÓLEO de soja refinado, com aproximadamente 900 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	und	270
17	130903	PROTEÍNA texturizada de SOJA , granulada, de cor clara, SABOR CARNE, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g, dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, nº de lote.	und	523
18	47233	SAL iodado, refinado, com 1 kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	und	44
19	87179	TEMPERO COMPLETO (MISTO) , em pó fino, destinado atemperar alimentos, contendo os seguintes ingredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta-do-reino. Acondicionado em embalagem original do fabricante de 100 gramas, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	und	36
20	46375	EXTRATO DE TOMATE , com 350g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	und	455
21	45273	VINAGRE de álcool, com 500 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de	und	216



		validade.		
22	75506	CARNE CHARQUE , ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg. Com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	360
23	1254	PÃO HOT-DOG – (CACHORRO-QUENTE), tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, com miolo consistente e sedoso. Produto fresco do dia, 50g, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos. Acondicionado em papel. Adequado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	pct	444
24	130861	ABACAXI – de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, cor e sabor próprio, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	und	289
25	130863	ACEROLA – fruto fresco, de primeira, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidade, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagens transparente atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	kg	270



26	130868	BANANA , tipo Pacovan, fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, cor, cheiro, sabor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de enfermidades, material terroso, sujidade, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológica e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	kg	436
27	91475	BATATA DOCE , de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	kg	86
28	105816	BATATA INGLESA : de primeira qualidade, in natura, o produto deve ser tamanho regular, frescos e com grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	95
29	47695	BOLO CASEIRO , diversos sabores, produzidos por agricultores familiares, composto de: açúcar, fermento, manteiga, leite e ovos, elaborado com farinha de trigo especial. Produto natural, isentos de sujidades, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Os bolos deverão ser embalados individualmente em papel filme transparente com base de isopor. A rotulagem deverá conter as seguintes especificações: Data de fabricação e validade, registros do fabricante, peso e informações nutricionais. Entrega parcelada.	Kg	420
30		CAJÚ : de boa qualidade, tamanho grande, cor, sabor e formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá constar a castanha. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionado em embalagens transparentes atóxicas. De acordo com a Resolução	kg	124



		272/2005 da CNNPA. Entrega parcelada.		
31	110569	ACELGA fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes. Acondicionamento deverá ser em "pés" em caixas plásticas padrões.	kg	121
32	130875	CENOURA: in natura, porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagem transparentes atóxicas de 1kg.	kg	430
33	130873	CEBOLA BRANCA: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	220
34	110555	CHUCHU: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intacta e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Kg	54



35	130876	COENTRO: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento com molho pesando 500 gramas. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfícies, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	Molho	106
36	110580	COUVE FOLHA com folhas íntegras, de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	kg	284
37	130879	FARINHA DE MANDIOCA grupo seca, fina, beneficiada, sub-grupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e frangmentos estanhos. Embalada em saco plásticos de 1kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.	kg	162
38	130880	FEIJÃO MACASSAR , feijão tipo macassa, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	und	270



39	130900	POLPA de frutas sabor GOIABA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de fruta carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18º C, com validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o no do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC.	pct	360
40	110601	GOIABA: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	kg	342
41	130883	LARANJA PÊRA: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.	kg	596



42	46137	MACAXEIRA: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionados em sacos resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	kg	634
43	105825	MAMÃO: tipo FORMOSA, de primeira qualidade, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente tóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	260
44		MARACUJÁ de primeira, fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Entrega parcelada.	kg	124
45	110577	MELANCIA: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o insumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	kg	450



46	130907	OVO DE GRANJA: Ovo de Granja: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas (30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	und	259
47	105047	OVO CAIPIRA: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas (30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não pode estar com casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	und	152
48		PEIXE TILÁPIA, tipo filé, congelado, de primeira qualidade, cortado em filé, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com peso de 180g em média. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Com aspecto firme, apresentando cor branca ou ligeiramente rósea. Com selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e esta em conformidade com a legislação sanitária vigente. Acondicionada em embalagem de 1kg e de material transparente atóxico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA Nº 304 de 22/4/96 e Nº 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA Nº 105 de 19/05/99. Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros.	kg	0
49	130891	PIMENTÃO: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho	kg	13



		uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Não serão defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.		
50	130892	TOMATE: De início de maturação, fruto de porte médio/grande (grau de maturação, aroma, cor e sabor próprio da espécie) de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatO e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	kg	428
51	130895	POLPA de fruta sabor ABACAXI sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o no do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC.	pct	166



52	130899	POLPA de fruta sabor CAJÚ: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de fruta carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18º C, com validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o no do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC.	pct	259
53	130896	POLPA de fruta sabor ACEROLA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o no do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC.	pct	166
54	46139	ALFACE de primeira (em pé), in natura. Pesando, no mínimo, 500g. com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	152
55	130874	CEBOLINHA: de primeira, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica de variedade. Molho apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA. De acordo com a Resolução 272/2005 da	molho	14



		CNNPA.		
56	110565	LIMÃO TAHITI – fruto fresco, de primeira, in natura, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Entrega parcelada.	kg	114
57	36103	REPOLHO de primeira, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	38
58	1704	BETERRABA: fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Entrega parcelada.	kg	19
59	1115	Frango congelado em cortes: COXA/SOBRECOXA. De boa qualidade, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deverá conter externamente rótulo impresso de forma indelével na embalagem, as seguintes informações: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, peso do produto, nº do registro no SIF, SIE ou sim e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura Familiar. Com peso médio por unidade de 2kg. Entrega Parcelada.	kg	900



60	46669	LÍQUIDOS LÁCTEOS (IOGURTE- origem bovina) -iogurte de frutas sabores variados. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta, sem pedaços de frutas, com adição de polpa (sabor escolhido), obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme. Produto próprio para o consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e embalagem de 1L, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou do Selo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)). Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	L	369
61	46588	PEITO DE FRANGO – congelado, apresentando aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com pacotes de 1kg. Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Acondicionado em caixas lacradas com 10 kg. Deverá constar na embalagem rótulo impresso de forma indelével: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade (peso) do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar. Entrega parcelada.	kg	540



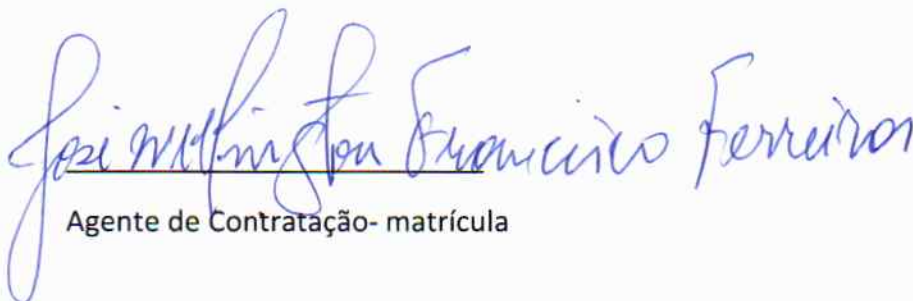
62	130903	QUEIJO Caprino: Produto derivado de leite de cabra, em peça embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, SIF/SIPOA/SIE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	0
63	130882	JERIMUM Leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 272/2005 da CNNPA.	kg	18

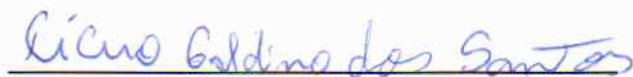
ANEXO II

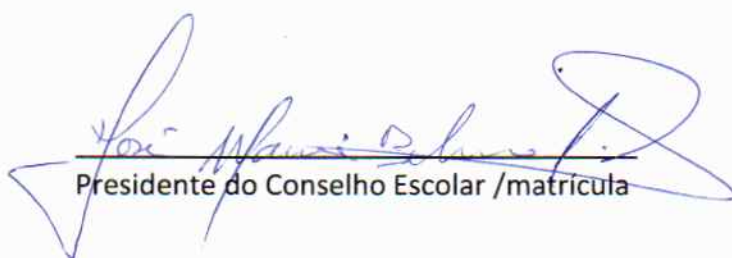
**ESTIMATIVA FINANCEIRA PARA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

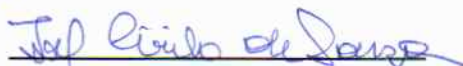
O valor total estimado para aquisição dos produtos da alimentação escolar (bens consumíveis), para 20 (vinte) dias letivos, importa na quantia de R\$ 24.991,20 (vinte e quatro mil novecentos e noventa e um reais e vinte centavos).

Pilões, 16 de fevereiro de 2024.


Agente de Contratação- matrícula


Presidente da Comissão de Licitação/matricula


Presidente do Conselho Escolar /matricula


Diretor(a) da Escola/matricula