



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO: O objeto deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) é a análise da viabilidade da contratação de fornecedores para a entrega de itens que compõem a merenda escolar do município de Coxim-MS, assegurando a qualidade e a diversidade nutricional dos alimentos servidos aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Coxim-MS, visto que a solicitação busca garantir a oferta de alimentos nutritivos e seguros, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos alunos, por um período de 12 (doze) meses.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: O presente Estudo Técnico Preliminar é elaborado nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, observando-se, ainda, de forma complementar, os seguintes dispositivos legais e normativos:

- Constituição Federal;
- Lei nº 14.133/2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021;
- Instrução Normativa TCE/MS nº 88/2018 e alterações posteriores;
- Lei nº 11.947/2009 (Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE);
- Resolução FNDE nº 04, de 26 fevereiro de 2026;
- Lei Orçamentária Anual (LOA);
- Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO);
- Plano Plurianual (PPA);
- Normativos e regulamentos municipais aplicáveis;
- Decreto Municipal nº 357/2025;
- Lei Complementar nº 123/2006.

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da licitação incluem garantir que a merenda escolar fornecida atenda aos requisitos nutricionais necessários para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos, conforme as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e outras regulamentações pertinentes, oferecer uma variedade de opções alimentares que respeitem as necessidades dietéticas especiais e restrições alimentares dos alunos, promovendo uma alimentação inclusiva e adequada a todos, garantir que os alimentos sejam preparados e manuseados em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar, prevenindo riscos à saúde. Promover um processo licitatório transparente e competitivo, que permita a seleção de fornecedores qualificados, assegurando a melhor relação custo-benefício e o uso eficiente dos recursos públicos.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação de fornecedores para a entrega de gêneros alimentícios que compõem a merenda escolar do município de Coxim-MS, deste estudo deverá ocorrer seguindo aos ditames previstos na Lei Federal n. 14.133/21, observando-se especialmente as seguintes questões:

2.1. Requisitos que versam sobre a sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

2.2. Requisitos que versam sobre a indicação de marca ou modelo:

Não foram indicadas marcas ou modelos, tendo em vista que não se encontram presentes os requisitos previstos no inciso I, do art. 41, da Lei 14.133/2021.

2.3. Requisitos que versam sobre a apresentação de amostras:

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostras dos itens previamente definidos no Termo de Referência e/ou no instrumento convocatório, com a finalidade de permitir a verificação objetiva da conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas exigidas pela Administração.

A exigência de amostras tem por finalidade resguardar o interesse público, a segurança alimentar dos alunos da Rede Municipal de Ensino e a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, permitindo à Administração verificar, previamente à adjudicação ou contratação, se os gêneros alimentícios ofertados atendem aos padrões mínimos de qualidade, composição, rotulagem, embalagem, validade, conservação, apresentação, integridade e demais requisitos técnicos definidos no Termo de Referência.

Serão exigidas amostras dos seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	UND	PADRÕES DE QUALIDADE / EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS
01	AÇÚCAR CRISTAL 2KG – Tipo cristal, próprio para consumo humano, com cristais brancos, secos e homogêneos, isento de impurezas visíveis, odores ou sabores estranhos. Deve estar acondicionado em	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para açúcar destinado ao consumo humano. A embalagem deverá



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 2 kg (dois quilogramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.
02	AÇAFRÃO - Especiaria obtida da raiz da planta <i>Curcuma longa</i> , devidamente seca e moída, apresentando coloração amarelo-intensa característica, aroma e sabor próprios, isenta de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, bolores, insetos ou quaisquer sinais de deterioração. Embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. Embalagem com 500g. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, sem umidade ou violação. Deve atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis a alimentos. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
06	ACHOCOLATADO EM PÓ - Produto fortificado com vitaminas e minerais. Produto alimentício em pó, à base de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, destinado ao preparo de bebida achocolatada, apresentando cor, aroma e sabor característicos, boa solubilidade em leite, sem formação excessiva de grumos, com padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com achocolatados líderes de mercado. Deve ser fortificado, no mínimo, com: Vitaminas A, C, D, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B6 e B12, e os minerais Ferro e Zinco, Deverá ser acondicionado obrigatoriamente em embalagem metálica do tipo lata, com peso líquido de 350 (trezentos e cinquenta) gramas, íntegra, resistente, com sistema de	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos à base de cacau e achocolatados em pó. A lata deverá conter rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	fechamento que garanta proteção contra umidade e contaminação, adequada para armazenamento após abertura em ambiente de cozinha escolar. ENVIAR AMOSTRA		
07	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE - Unidades de 100ml. Adoçante composto por água, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-K, espessante carboximetilcelulose, conservantes benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade. Embalagem plástica com dosador de gotas. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para edulcorantes de mesa. Deverá conter apenas edulcorantes autorizados pela ANVISA, em concentrações permitidas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, com bico dosador funcional, sem vazamentos ou violação do lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade
10	AMIDO DE MILHO - produto alimentício obtido a partir do milho, na forma de pó fino, branco, inodoro e insípido, próprio para uso culinário no preparo de mingaus, molhos, cremes e demais preparações. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grumos endurecidos, insetos ou sinais de umidade e deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg, contendo identificação do produto, composição, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	UND	Rótulo contendo todas as informações obrigatórias pela ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
11	ARROZ BRANCO - polido, classe longo fino, tipo 1, grãos inteiros, alongados e de coloração branca uniforme, com baixo percentual de grãos quebrados, próprio para consumo humano, apresentando bom	PCT	Classificação Classe: Longo Fino Tipo: 1, conforme padrões oficiais de identidade e qualidade, grãos inteiros, limpos, secos, uniformes e sem odor estranho; baixo índice de grãos quebrados e defeituosos, dentro do limite máximo permitido para Tipo 1; Bom rendimento e soltura após



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	rendimento, soltura e textura adequada após o cozimento, sem empapamento. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 5 kg, contendo identificação do produto, classificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		cocção, sem formação de papa ou grãos excessivamente grudados; ausência de insetos, larvas, teias, mofo ou sinais de infestação, embalagem íntegra, lacrada, limpa e resistente, sem perfurações ou umidade; rótulo conforme exigências da ANVISA/MAPA; Prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto sujeito à recusa no ato da entrega caso não atenda às especificações.
12	ARROZ INTEGRAL - classe longo fino, grãos inteiros, com película (farelo) preservada, coloração característica levemente amarronzada, próprio para consumo humano, com bom rendimento e textura adequada após o cozimento. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos, quebrados em excesso ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 (um) quilograma, contendo identificação do produto, classificação, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Produto em conformidade com a legislação vigente da ANVISA, incluindo rotulagem obrigatória, ausência de contaminantes acima dos limites legais e padrões de identidade e qualidade aplicáveis ao arroz beneficiado integral. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
13	AZEITE, EXTRA VIRGEM, COM ACIDEZ LIVRE $\leq 0,5\%$, 2L – Garrafa de vidro ou PET, opaca ou escura, com tampa de rosca metalizada ou tampa plástica, com dosador. Deverá constar identificação do lote, validade e sabor/fragrância do produto (quando	UND	Caixas de papelão ondulado padronizadas e lacradas, confeccionadas em material resistente e de boa qualidade; Deverá constar a identificação do lote, validade e sabor/fragrância do produto (quando necessário)



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	necessário). Embalagem contendo 2 litros. ENVIAR AMOSTRA		
19	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - Produto alimentício assado, de formato uniforme, textura crocante por fora e macia por dentro, com coloração dourada característica, sabor e aroma agradáveis, próprio para consumo humano. Deve apresentar boa integridade, baixo índice de quebra e padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com produtos líderes de mercado. Produto de boa qualidade, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 700 g (setecentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA (ingredientes, alergênicos, informação nutricional, lote, validade e fabricante). Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
20	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM GLUTEN E SEM LACTOSE - Biscoito tipo rosquinha, pacote com 110gr, produto alimentício assado, de formato circular uniforme, textura crocante, coloração dourada característica, sabor suave e aroma agradável, próprio para consumo humano. Produto isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Apresenta boa integridade física, baixo índice de quebra e padrão sensorial elevado, compatível com produtos especializados para dietas restritivas. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados, contendo: denominação de venda; lista de ingredientes; informação nutricional; declaração de alergênicos; lote, data de fabricação e validade; dados do fabricante/importador; Declaração obrigatória no rótulo: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; Indicação de ISENTO DE LACTOSE, conforme normas vigentes; Produto fabricado em estabelecimento habilitado, com controle de contaminação cruzada. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
21	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL , em embalagem de 350 g. Produto alimentício obtido pelo amassamento e cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro	PCT	Embalagem primária íntegra, atóxica, bem vedada e resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem obrigatória conforme normas da ANVISA para alimentos embalados, contendo



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal e fermentos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar formato retangular ou quadrado, textura crocante, leve e seca, coloração clara a levemente dourada, sabor suave e característico, com boa palatabilidade e aceitação pelo público infantil, compatível com padrões sensoriais e nutricionais de marcas comerciais consolidadas no mercado nacional. O produto deve possuir características nutricionais médias por porção de 30 g com valor energético aproximado entre 120 e 140 kcal, carboidratos entre 18 e 22 g, proteínas mínimas de 2 g, gorduras totais de no máximo 5 g, gorduras saturadas de no máximo 2 g, ausência de gorduras trans conforme legislação vigente, sódio de no máximo 180 mg por porção e teor mínimo de fibras de 0,5 g, sendo elaborado com farinha de trigo fortificada conforme legislação brasileira. Deve apresentar baixo índice de quebra, estar íntegro, crocante, isento de ranço, mofo, umidade excessiva, insetos, sujidades, odores ou sabores estranhos. ENVIAR AMOSTRA		denominação de venda, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, identificação de alergênicos, lote, data de fabricação e validade e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da entrega. A embalagem não deve conter rotulagem nutricional frontal de ALTO CONTEÚDO DE SÓDIO. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com biscoito tipo água e sal tradicional amplamente aceito no mercado.
22	BOLACHA AGUA E SAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – Pacote com 210gr. Produto alimentício assado, de formato regular, textura leve, crocante e seca, com camadas definidas, coloração clara a levemente dourada, sabor suave e característico, próprio para consumo humano, totalmente isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar alto padrão sensorial e de segurança alimentar, compatível com produtos especializados para dietas restritivas, fabricados com controle rigoroso de	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados. Declaração obrigatória: “NÃO CONTÉM GLÚTEN e NÃO CONTÉM LACTOSE”. Produto fabricado em estabelecimento com programa de controle de contaminação cruzada, específico para produtos sem glúten e sem lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	matérias-primas e processos. ENVIAR AMOSTRA		
23	BOLACHA DOCE - tipo maisena. Produto alimentício assado, de formato uniforme, coloração clara a levemente dourada, textura leve, macia e que se desfaz facilmente na boca, sabor suave e característico, próprio para consumo humano. Pacote com 350 gramas. Deve apresentar boa palatabilidade e padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com produtos líderes de mercado. Produto de boa qualidade, com baixo índice de quebra, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, validade e dados do fabricante). Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
24	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Produto alimentício assado, de formato uniforme, coloração clara a levemente dourada, textura leve, macia e que se desfaz facilmente na boca, sabor suave e característico, próprio para consumo humano, totalmente isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Pacote com 112 gramas. Deve apresentar padrão sensorial compatível com produtos especializados para dietas restritivas disponíveis no mercado, garantindo boa aceitação pelo público infantil. Produto de boa qualidade, com baixo índice de quebra, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada,	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade e dados do fabricante. Declaração obrigatória no rótulo: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Indicação de isento de lactose, conforme normas vigentes. Produto fabricado em estabelecimento habilitado, com controle de contaminação cruzada por glúten e lactose. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		
25	CAFÉ EM PÓ - torrado e moído Extra Forte, obtido a partir de grãos de café selecionados, devidamente torrados e moídos, com torra acentuada, coloração marrom-escura característica, aroma intenso e sabor marcante, próprio para preparo de bebida quente. Produto de boa qualidade, com rendimento adequado, cor intensa na infusão e boa aceitação sensorial, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA e MAPA, contendo denominação de venda, classificação do produto, peso, lote, validade e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
30	CHÁ DE CAMOMILA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
31	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA		de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
32	CHÁ DE ERVA DOCE, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
33	CHÁ MATE - obtido a partir de folhas de erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>) tostadas e moídas, próprio para preparo de bebida por infusão, com coloração característica, aroma agradável e sabor marcante, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com bom rendimento, coloração adequada da infusão e aceitação sensorial pelo público infantil, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
36	COLORAU - obtido a partir de sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i>) moídas, podendo conter farinha como veículo, com coloração vermelho alaranjado intensa e uniforme, próprio para uso culinário como corante natural e tempero. Produto de boa qualidade, com alto poder de coloração, aroma	PCT	Sem adição de corantes artificiais ou substâncias proibidas. □ Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	característico e ausência de sabor estranho, próprio para consumo humano. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
39	CREME DE LEITE - Produto obtido a partir do leite de vaca, com teor de gordura característico do produto, de consistência cremosa, homogênea e coloração branca a levemente amarelada, próprio para consumo humano e uso culinário. Produto de boa qualidade, com sabor suave e característico, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor estranho. Deve estar acondicionado em embalagem individual de 200 g (duzentos gramas), íntegra, resistente e bem vedada, podendo ser em caixa tipo longa vida (UHT), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser creme de leite UHT, submetido a tratamento térmico de ultra alta temperatura, proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar consistência cremosa, homogênea e estável, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor ou sabor estranhos. A embalagem deverá ser tipo longa vida, íntegra, sem estufamento, vazamentos, perfurações ou amassamentos que comprometam o lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da entrega e ser entregue em condições que garantam a integridade da embalagem e do produto. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
40	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% DE CACAU – Chocolate em pó solúvel para preparo de bebida com leite, contendo no mínimo 50% de cacau, com teor reduzido de açúcares em comparação aos achocolatados tradicionais, sem adição de corantes artificiais e sem gordura vegetal hydrogenada, com boa solubilidade e padrão sensorial adequado para consumo infantil, com peso líquido de	UND	O produto deverá conter no mínimo 50% de cacau, não sendo aceito produto classificado como achocolatado, devendo apresentar teor reduzido de açúcares, sem adição de corantes artificiais, sem aromatizantes artificiais e sem gordura vegetal hydrogenada. Deverá apresentar boa solubilidade no leite, sem formação excessiva de grumos, e características sensoriais compatíveis com boa aceitação pelo público infantil. Deverá apresentar



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	1 kg (um quilograma). ENVIAR AMOSTRA		perfil nutricional superior aos achocolatados tradicionais, contribuindo para a redução da oferta de açúcar nas preparações da alimentação escolar. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
41	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, produto concentrado obtido a partir de tomates maduros e são, com alta concentração de polpa, coloração vermelho-intensa, sabor e aroma característicos do tomate, próprio para uso culinário no preparo de molhos e outras preparações da alimentação escolar. Produto de boa qualidade, com consistência espessa e homogênea, sem separação excessiva de líquido, sem partículas estranhas ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem tipo sachê/pouch, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	Deverá ser elaborado exclusivamente a partir de tomate, sendo permitidos apenas os ingredientes autorizados para extrato de tomate, não sendo permitida a adição de amido, corantes artificiais ou conservantes químicos, devendo apresentar consistência espessa, coloração vermelho-intensa e sabor característico, sem odor estranho, mofo, fermentação ou separação excessiva de fases. A embalagem tipo sachê/pouch deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
42	FARINHA DE MANDIOCA – Produto obtido a partir de raízes de mandioca (Manihot esculenta) selecionadas, descascadas, lavadas, raladas, prensadas, peneiradas e torradas, própria para consumo humano. Deve apresentar coloração característica branca, granulometria uniforme, textura seca e solta, com sabor e aroma característicos, sem gosto amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, impurezas, insetos ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, solto e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de fermentação ou ranço. Deverá estar isento de sujidades, insetos, fragmentos de casca, fibras grossas ou outras matérias estranhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
43	FARINHA DE TRIGO Tipo 1 (especial), obtida a partir de grãos de trigo selecionados, limpos e moídos, própria para consumo humano, com coloração branca característica, textura fina, seca e homogênea, isenta de grumos e impurezas. Produto fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente, com sabor e aroma característicos, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente para farinha de trigo, sendo obrigatoriamente fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação federal. Deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária e atender às Boas Práticas de Fabricação. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente a declaração "CONTÉM GLÚTEN", além das demais informações exigidas pela ANVISA. O produto deverá apresentar aspecto seco, sem grumos, sem odor de mofo, sem sinais de infestação por insetos e estar acondicionado em embalagem íntegra e bem vedada, própria para alimentos. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
44	FEIJÃO CARIOCA - Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração característica bege com listras marrons, uniformes em tamanho e forma, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão carioca pela legislação vigente, sendo classificado, preferencialmente, como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
45	FEIJÃO PRETO –Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração preta uniforme, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão preto pela legislação vigente, sendo classificado como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
46	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento em pó químico de dupla ação, próprio para preparo de bolos,	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	pães e outras massas, composto por agentes químicos de fermentação, com aspecto de pó fino, seco e homogêneo, coloração branca ou levemente amarelada, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com eficiência adequada de fermentação, proporcionando crescimento uniforme das massas e sem deixar sabor residual indesejável nas preparações. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 100 g (cem gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente ENVIAR AMOSTRA		Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de deterioração. Deverá estar isento de sujidades, partículas estranhas ou odor alterado. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
47	FERMENTO BIOLÓGICO – Seco instantâneo, composto por leveduras ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), próprio para preparo de pães e massas fermentadas, com aspecto de grânulos finos e secos, coloração bege-clara característica, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com alto poder de fermentação, proporcionando crescimento adequado e uniforme das massas, sem odor estranho ou sabor residual indesejável. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UN	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar viabilidade adequada das leveduras, garantindo eficiência na fermentação das massas, sem odor estranho, ranço ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto seco, granulado e homogêneo, sem grumos endurecidos ou umidade excessiva. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade e do calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
48	FÓRMULA INFANTIL ELEMENTAR, À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES, COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE -	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil à



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Fórmula infantil elementar para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, à base de aminoácidos livres (100%). Indicada para tratamento de alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. Com dha e ara; isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		base de proteína isolada de soja, indicada para lactentes a partir de 06 meses, com adição de DHA e ARA, fonte de carboidrato 100% maltodextrina, isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.
49	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA VEGETAL (SOJA) - Fórmula infantil especial, à base de proteína vegetal (proteína isolada de soja), utilizada com segurança na substituição da proteína animal, indicada para lactentes a partir dos 06 meses de idade. Acrescida de dha e ara. Fonte de carboidrato: 100% maltodextrina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, indicada para lactentes a partir de 06 meses, com adição de DHA e ARA, tendo como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra, sem amassados, ferrugem, estufamento ou violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Transporte em veículo fechado, limpo e adequado para alimentos, protegido de calor, umidade e contaminação.
50	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM LACTOSE - Fórmula infantil hipoalergênica, à base de proteína do soro de leite	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil hipoalergênica, à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada (aprox. 85% peptídeos e 15% aminoácidos livres),



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	extensamente hidrolisada (85% de peptídeos e 15% de aminoácidos livres), com adição de prebióticos, dha, ara e nucleotídeos. Fonte de carboidratos: 40% de lactose e 60% de maltodextrina. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		com adição de prebióticos, DHA, ARA e nucleotídeos, tendo como fonte de carboidratos 40% lactose e 60% maltodextrina, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.
51	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ, COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância, destinada a necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose, à base de proteína hidrolisada de arroz, acrescida de nucleotídeos e taurina. Isenta de glúten. Indicada para atender a faixa etária de 0 a 36 meses. Apresentação: lata de 400g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil destinada a necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose, à base de proteína hidrolisada de arroz, acrescida de nucleotídeos e taurina, isenta de glúten, indicada para a faixa etária de 0 a 36 meses, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica (400 g), hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.
52	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE, COM DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS - Fórmula infantil isenta de lactose, apropriada para		Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil isenta de lactose, indicada para lactentes



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	lactentes com intolerância à lactose. Proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (40:60), acrescida de nucleotídeos, dha e ara, enriquecida com vitaminas e minerais. Apresentação: lata de 400g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		com intolerância à lactose, contendo proteínas modificadas na relação caseína/proteína do soro do leite (40:60), acrescida de DHA, ARA e nucleotídeos, enriquecida com vitaminas e minerais, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica (400 g), hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração
53	FUBÁ DE MILHO – Tipo fino (mimoso), obtido a partir de grãos de milho selecionados, limpos e moídos e peneirados, resultando em pó de granulometria fina e uniforme, próprio para consumo humano. Apresenta coloração amarela característica, textura seca, solta e homogênea, com sabor e aroma típicos do milho, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, indicado para preparações da alimentação escolar, proporcionando melhor textura e aceitação sensorial. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de infestação por insetos. Deverá estar isento de sujidades, fragmentos de casca, partículas estranhas ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
52	LEITE ANTI-REFLUXO-400g - Fórmula infantil para lactentes, indicada para manejo da regurgitação	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Embalagem



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	e refluxo gastroesofágico, contendo espessantes alimentares próprios para fórmulas infantis, isenta de glúten, com adição de vitaminas e minerais conforme legislação vigente. Embalagem em lata metálica original de fábrica, íntegra e hermeticamente fechada, com peso líquido mínimo de 400 g. ENVIAR AMOSTRA		original de fábrica, íntegra, sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade mínima no ato da entrega $\geq 80\%$ do prazo total de validade. Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.
53	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade. Produzido com leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Acondicionado em lata limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem tipo lata deverá estar íntegra, sem estufamento, ferrugem, vazamentos ou amassamentos que comprometam a vedação, devidamente lacrada e com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
54	LEITE UHT ZERO LACTOSE INTEGRAL – Leite de vaca integral, zero lactose, submetido a tratamento térmico UHT (ultra alta temperatura), próprio para consumo humano, com coloração branca característica, sabor e aroma próprios do leite, sem odor ou sabor estranhos. Produto indicado para alimentação de indivíduos com intolerância à lactose, obtido por adição da enzima lactase, mantendo o teor de gordura característico do leite integral. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade,		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser leite UHT integral com redução de lactose por ação enzimática, devendo constar no rótulo a informação “zero lactose”, conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, protegida de luz e calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
56	LEITE FLUÍDO À BASE DE SOJA FORTIFICADA - Bebida fluida à base de soja, obtida a partir de extrato de soja e água, fortificada com cálcio e vitaminas, própria para consumo humano, com coloração, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Produto destinado à substituição do leite de origem animal para atendimento de necessidades alimentares especiais, podendo ser utilizado em bebidas e preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (UHT), íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para bebidas vegetais. Deverá ser submetido a tratamento térmico UHT, permitindo armazenamento em temperatura ambiente antes da abertura, e apresentar aspecto homogêneo, sem separação excessiva de fases, sem grumos e sem odor ou sabor estranhos. Deverá ser fortificado com cálcio e vitaminas, conforme declarado no rótulo, garantindo aporte nutricional adequado para substituição do leite de vaca. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
58	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM OVO – Macarrão tipo espaguete, sem adição de ovos, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme (al dente), sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional,



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
59	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo espaguete, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos para dietas isentas de glúten (tais como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica dos ingredientes utilizados e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
60	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 500G - Macarrão tipo espaguete integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica mais escura, típica de produtos integrais, e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme,	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. Deverá apresentar aspecto seco, íntegro, sem pontos de umidade, sem presença de insetos, fragmentos estranhos ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
61	MACARRÃO TIPO AVE MARIA 500G SEM OVOS - Macarrão tipo ave Maria, sem adição de ovos, elaborado a partir de farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato característico de pequenos grânulos, tamanho uniforme e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura macia e homogênea, sem desmanchar excessivamente, adequado para preparo de sopas e caldos da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
62	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM OVOS – Macarrão tipo parafuso, sem adição de ovos, elaborado a partir de	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem desmanchar ou empapar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. Embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
63	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo parafuso, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos para dietas isentas de glúten (como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração compatível com os ingredientes utilizados. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade,	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		
64	MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL 500G –Macarrão tipo parafuso integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração mais escura, típica de produtos integrais. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem empapar excessivamente ou desmanchar, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
68	MARGARINA - Margarina vegetal com sal, própria para consumo humano, com teor de lipídios mínimo de 65%, consistência cremosa, macia e homogênea, coloração amarela uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de alto padrão de qualidade, com boa espalhabilidade e rendimento. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá possuir teor mínimo de 65% de lipídios, ser isento de gordura trans e enriquecido com vitaminas A e D, conforme declaração no rótulo. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		
69	MARGARINA LIGTH ZERO LACTOSE - Margarina vegetal light e zero lactose, própria para consumo humano, com teor reduzido de lipídios em relação à margarina tradicional, consistência cremosa e homogênea, coloração uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Destinadas a indivíduos com intolerância à lactose. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser classificado como margarina light, com teor reduzido de gorduras em relação à versão tradicional, e isento de lactose, devendo constar no rótulo a informação “zero lactose”, conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem rachaduras, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
71	MILHO PARA PIPOCA - Grãos secos, inteiros, de variedade própria para estourar, com coloração amarela característica, uniformes em tamanho e formato, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com alto poder de expansão, resultando em pipoca macia e volumosa após o preparo, com baixo índice de grãos não estourados. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade,	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		
72	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA - próprio para consumo humano, com coloração clara, aspecto límpido e sabor neutro, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser óleo vegetal refinado, límpido, sem turbidez, sem partículas em suspensão e sem odor ou sabor rançoso, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para óleo de soja. A embalagem deverá estar íntegra, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.
73	ORÉGANO – obtido a partir de folhas secas e fragmentadas da planta <i>Origanum vulgare</i> , próprio para consumo humano, com coloração verde a verde-acinzentada característica, aroma intenso e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de boa qualidade, utilizado como condimento em preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, bem vedada e própria para alimentos, com peso líquido de 200 g (duzentos gramas), contendo identificação do produto, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para especiarias e condimentos. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, protegida da umidade e da luz, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
76	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Pão de forma fatiado, isento de glúten e isento de lactose, elaborado a partir de farinhas	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	e ingredientes permitidos para dietas especiais, próprio para consumo humano, com fatias uniformes, miolo macio e textura adequada, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, bem vedada e própria para alimentos, com peso líquido de 300 g (trezentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		sanitária vigente para alimentos destinados a dietas com restrição de glúten e lactose. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme Lei nº 10.674/2003, bem como a informação "ZERO LACTOSE", conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
81	POLVILHO DOCE - Polvilho doce, obtido a partir da fécula de mandioca submetida a processo de secagem natural, próprio para consumo humano, com aspecto branco, fino, seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para amidos e féculas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação vigente. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.
83	SAL - Refinado, próprio para consumo humano, iodado conforme legislação vigente, com cristais finos, coloração branca, aspecto seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para sal destinado ao consumo humano. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

86	VINAGRE DE MAÇÃ - Obtido a partir da fermentação acética do suco de maçã, próprio para consumo humano, com acidez característica, coloração âmbar clara, aspecto límpido e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, própria para alimentos, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para vinagres. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.
----	---	-----	---

As amostras deverão ser entregues no endereço indicado pela Administração, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado da convocação realizada no sistema eletrônico, ou em outro prazo expressamente definido no edital, cabendo ao licitante arcar integralmente com os custos de envio, transporte e entrega, bem como com eventual atraso ou extravio.

As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da licitante, número da licitação, número do item correspondente, marca, fabricante, lote, prazo de validade e demais informações necessárias à perfeita vinculação do produto à proposta apresentada, devendo estar acompanhadas, quando exigível, de ficha técnica, rótulo, registro, certificação, licença sanitária, declaração do fabricante ou outro documento pertinente à comprovação da conformidade do item.

A análise das amostras será realizada por Comissão Técnica de Avaliação de Amostras, especialmente designada por portaria específica para este ato, composta por servidores ou profissionais qualificados, preferencialmente com atuação na área de alimentação escolar, nutrição, fiscalização contratual, recebimento de gêneros alimentícios ou área técnica correlata, podendo contar, sempre que necessário, com a participação da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município.

A verificação e a análise das amostras deverão ser realizadas em ato formal, com registro em ata circunstanciada, podendo ser acompanhadas pelos licitantes interessados, na forma estabelecida no edital. Para assegurar maior transparência, rastreabilidade e controle do procedimento, a sessão de análise das amostras deverá



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

ser registrada por meio audiovisual, mediante filmagem integral ou parcial do ato, podendo ocorrer com transmissão ao vivo ou mediante gravação para posterior juntada aos autos do processo administrativo, observadas as normas de proteção de dados pessoais e os limites necessários à preservação da regularidade do certame.

A análise técnica deverá observar critérios objetivos previamente definidos no Termo de Referência, especialmente quanto à compatibilidade entre o produto apresentado e a especificação exigida, rotulagem, composição, peso ou volume, validade mínima, condições de embalagem, integridade, aparência, odor, textura, cor, acondicionamento, temperatura de conservação, quando aplicável, e demais características necessárias à aferição da qualidade e adequação do gênero alimentício.

A Comissão Técnica emitirá relatório ou parecer conclusivo sobre cada item analisado, indicando, de forma motivada, a aprovação ou reprovação da amostra, com registro das razões técnicas que fundamentaram a decisão. Sempre que possível, o relatório deverá ser instruído com fotografias, imagens, filmagens, checklists de avaliação e demais elementos capazes de demonstrar a conformidade ou inconformidade do produto.

Caso a amostra não seja apresentada no prazo estabelecido, seja apresentada de forma incompleta, sem identificação adequada, em desacordo com a proposta ou em desconformidade com as especificações técnicas exigidas, a proposta poderá ser recusada em relação ao respectivo item, assegurada a motivação da decisão e o registro formal nos autos do processo.

Havendo reprovação da amostra, a Administração poderá convocar o licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de amostra do respectivo item, repetindo-se o procedimento até que seja identificada proposta que atenda integralmente às exigências do edital e do Termo de Referência.

A critério da Administração, quando houver dúvida técnica relevante quanto à conformidade do produto, poderá ser solicitada análise complementar, laudo técnico, manifestação da área de nutrição ou encaminhamento da amostra para avaliação especializada, desde que tal providência seja devidamente motivada nos autos e compatível com a natureza do item avaliado.

As amostras aprovadas poderão permanecer sob guarda da Administração durante o período necessário à comparação com os produtos entregues na execução contratual, servindo como referência de qualidade, padrão e conformidade. Após o encerramento da finalidade administrativa, as amostras poderão ser descartadas ou devolvidas, conforme disciplinado no edital, sem direito a indenização, salvo disposição diversa expressamente prevista.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

As amostras reprovadas ou não utilizadas deverão ser retiradas pelos respectivos licitantes no prazo estabelecido pela Administração, contado da comunicação do resultado da análise, sob pena de descarte, sem ônus para o Município.

A apresentação e análise de amostras não substitui o controle de qualidade no momento do recebimento dos gêneros alimentícios, permanecendo a contratada obrigada a entregar produtos compatíveis com as especificações do Termo de Referência, com a proposta aceita, com as normas sanitárias aplicáveis e com os padrões de qualidade exigidos para a alimentação escolar.

2.4. Requisitos que versam sobre a subcontratação do objeto:

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

2.5. Requisitos que versam sobre a garantia da contratação:

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

2.6. Classificação quanto ao acesso:

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 (Lei de acesso à informação), o presente Estudo não se classifica como sigiloso.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Conforme disciplina o art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2021, bens e serviços comuns são aqueles que o seu padrão de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, senão, vejamos:

Art. 6º (...)

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

Assim, observa-se que, os itens que se pretende adquirir na presente licitação são comuns, pois, às especificações técnicas foram devidamente realizadas e são usuais de mercado.

No mesmo sentido, o mesmo artigo supramencionado, em seu inciso XLI, disciplina que o pregão é a modalidade obrigatória para aquisições de bens e serviços comuns, *in verbis*:

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

Dessa forma, considerando que os itens pretendidos se enquadram como bens comuns, mostra-se juridicamente adequada a utilização da modalidade pregão, com critério de julgamento pelo menor preço, observadas as condições estabelecidas no edital e no Termo de Referência, especialmente quanto à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Além disso, por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, cuja demanda é recorrente, parcelada e sujeita a variações durante o exercício, revela-se pertinente a adoção do Sistema de Registro de Preços, conforme autorizado pela Lei nº 14.133/2021. O próprio art. 40 da Lei nº 14.133/2021, ao tratar do planejamento das compras, prevê que deverá ser considerada a expectativa de consumo anual e, quando pertinente, o processamento por meio do Sistema de Registro de Preços.

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;

A pertinência do Sistema de Registro de Preços também decorre do fato de se tratar de procedimento auxiliar das licitações e das contratações públicas, expressamente previsto no art. 78, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021:

Art. 78. São procedimentos auxiliares das licitações e das contratações regidas por esta Lei:

IV - sistema de registro de preços;

A Lei nº 14.133/2021 também conceitua o Sistema de Registro de Preços e a Ata de Registro de Preços em seu art. 6º, incisos XLV e XLVI, nos seguintes termos:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

XLVI - ata de registro de preços: documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas;

Nesse sentido, a utilização de Ata de Registro de Preços mostra-se adequada ao caso concreto, uma vez que a Administração Municipal não pretende, necessariamente, adquirir a totalidade dos quantitativos estimados de forma imediata, mas sim registrar preços para futuras e eventuais aquisições, conforme a efetiva necessidade da rede municipal de ensino, o calendário escolar, o cardápio elaborado pelo setor competente, o número de alunos atendidos e a disponibilidade orçamentária.

A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 82, § 5º, admite expressamente a utilização do Sistema de Registro de Preços para contratação de bens e serviços, desde que observadas as condições legais aplicáveis:

Art. 82. (...)

§ 5º O sistema de registro de preços poderá ser usado para a contratação de bens e serviços, inclusive de obras e serviços de engenharia, observadas as seguintes condições:

I - realização prévia de ampla pesquisa de mercado;

II - seleção de acordo com os procedimentos previstos em regulamento;

III - desenvolvimento obrigatório de rotina de controle;

IV - atualização periódica dos preços registrados;

V - definição do período de validade do registro de preços;



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

VI - inclusão, em ata de registro de preços, do licitante que aceitar cotar os bens ou serviços em preços iguais aos do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação e inclusão do licitante que mantiver sua proposta original.

Ademais, o art. 83 da Lei nº 14.133/2021 esclarece que a existência de preços registrados gera compromisso de fornecimento pelo fornecedor, mas não obriga a Administração a contratar, o que reforça a conveniência do modelo para aquisições futuras, parceladas e condicionadas à demanda efetiva:

Art. 83. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

Quanto ao prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, deverá ser observado o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021:

Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

Parágrafo único. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

Ainda no âmbito da fase de planejamento, deverá ser observado o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado conferido às microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, nos termos do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, que remete à aplicação dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 às licitações e contratos administrativos.

Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

No âmbito do Município de Coxim/MS, deverá ser observado, ainda, o Decreto Municipal nº 357/2025, que dispõe sobre a margem de preferência para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sediados localmente nas contratações públicas de bens, serviços e obras da Administração Pública Municipal. O referido decreto prevê que, sempre que possível, seja concedida prioridade de contratação aos pequenos negócios locais, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

regional, ampliar a eficiência das políticas públicas e incentivar a inovação tecnológica.

Art. 2º Nas licitações e contratações diretas que possibilitem disputa entre os interessados será assegurada a prioridade de contratação aos microempreendedores individuais, às microempresas ou, às empresas de pequeno porte, sediados localmente, mediante a concessão de margem de preferência de até 10% (dez por cento) sobre o melhor preço válido, nos seguintes termos:

I - Existência de, no mínimo, 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempreendedores individuais, microempresas ou empresas de pequeno porte sediados localmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

II - O microempreendedor individual, a microempresa ou a empresa de pequeno porte tenha efetivamente participado do certame e ofertado durante o procedimento licitatório preço dentro da margem de preferência estabelecida neste Decreto;

III - O preço ofertado dentro da margem de preferência deverá ser compatível com a realidade do mercado e não retira o dever do agente de contratação, comissão de licitação ou pregoeiro de negociar em busca da melhor proposta para a Administração.

Assim, considerando que o objeto envolve o fornecimento de gêneros alimentícios, cuja oferta pode contar com fornecedores locais ou regionais enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais, recomenda-se que o edital contemple a aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto Municipal nº 357/2025, desde que verificada, na fase de planejamento, a existência de fornecedores competitivos e capazes de cumprir as exigências do instrumento convocatório, sem prejuízo à competitividade, à economicidade, à vantajosidade da contratação e à segurança do fornecimento da merenda escolar.

Nos termos do Decreto Municipal nº 357/2025, os critérios e justificativas para a adoção da margem de preferência deverão constar dos artefatos que compõem a fase de planejamento da contratação e do instrumento convocatório, devendo eventual impossibilidade de aplicação do benefício ser devidamente justificada no processo, especialmente quando não houver fornecedores locais ou regionais em



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

número suficiente, quando a aplicação não for vantajosa à Administração ou quando puder comprometer a competitividade ou a adequada execução do objeto.

Portanto, considerando a natureza comum dos gêneros alimentícios, a possibilidade de definição objetiva das especificações, a ampla disponibilidade dos produtos no mercado, a necessidade de fornecimento parcelado e a conveniência administrativa de realizar futuras aquisições conforme a demanda efetiva da rede municipal de ensino, confirma-se a adequação da utilização do pregão, com adoção do Sistema de Registro de Preços e formalização de Ata de Registro de Preços, como solução juridicamente válida, tecnicamente adequada e administrativamente vantajosa para o fornecimento de merenda escolar ao Município de Coxim/MS.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Levando-se em consideração as soluções disponíveis no mercado, aquela que mais se apresentou viável no presente estudo é a realização de **LICITAÇÃO, pela modalidade PREGÃO ELETRÔNICO fundada, no inciso I, do art. 28, com adoção do Sistema de Registro de Preço, nos termos dos artigos 82 a 86, todos da lei 14.133/21** para a contratação de empresas especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar, a fim de atender as demandas das Unidades Municipais de Ensino de Coxim-MS bem como também da Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS, por um período de 12 (doze) meses.

Critério de julgamento pelo **menor preço por item**.

O prazo de vigência da ata é de 1 (um) ano contado da assinatura, prorrogável por igual período, na forma do caput do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

A contratação, se aprovada de ser realizada nos termos propostos neste Estudo Técnico Preliminar, deverá se aperfeiçoar atendendo-se os requisitos expressos no tópico 2 do presente expediente e nos moldes do Termo de Referência.

Para o devido controle e certificação de adequação das especificações dos itens entregues pela contratada, a Administração deverá designar gestor e fiscal do contrato.

No mais, a solução administrativa ora estudada é capaz de se justificar tecnicamente, por tudo que já fora exposto nos tópicos anteriores.

4.1. Manutenção e à assistência técnica:

Não se aplica ao presente caso.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

4.2. Habilitação:

Os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira serão conforme o disposto na Lei 14.133/2021, art. 65 e seguintes.

Além dos requisitos previstos em lei a contratada também deverá apresentar, para os fins de ser habilitada sob o prisma técnico, os seguintes documentos:

a) Atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, demonstrando já ter entregue itens semelhantes ao licitado;

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

No que tange à estimativa dos quantitativos, a Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS, por meio da nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar, realizou o cálculo das quantidades dos gêneros alimentícios com base em critérios técnicos, considerando o consumo per capita definido para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o cardápio planejado para os diferentes níveis e turnos de ensino e os dados históricos de atendimento da Rede Municipal de Ensino em anos anteriores.

Ressalta-se que, no momento da elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, o quantitativo definitivo de alunos matriculados para o período de vigência do contrato ainda não se encontra consolidado, motivo pelo qual a estimativa foi realizada a partir de projeções fornecidas pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ocorrer variações no número de estudantes ao longo do ano letivo.

Dessa forma, as quantidades previstas correspondem à estimativa técnica necessária ao registro de preços, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração, que realizará as contratações futuras conforme a efetiva necessidade da rede municipal de ensino, observados os quantitativos registrados, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

Segue a Tabela dos Quantitativos dos Gêneros Alimentícios:

MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL

DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA:

399 – 026001.12.361.0002.2009.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte Prefeitura)

400 – 026001. 12.361.0002.2009.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte Salario Educação)

401 – 026001.12.361.0002.2009.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte PNAE)

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	UND	PADRÕES DE QUALIDADE / EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS	QTA
01	AÇÚCAR CRISTAL 2KG – Tipo cristal, próprio para consumo humano, com cristais brancos, secos e homogêneos, isento de impurezas visíveis, odores ou sabores estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 2 kg (dois quilogramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para açúcar destinado ao consumo humano. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.	3.800
02	ABOBORA CABOTIÁ - Produto in natura de boa qualidade Hortaliça do tipo abóbora cabotiá (<i>Cucurbita maxima</i>), fresca, íntegra, firme, com casca verde-escura característica, polpa alaranjada, sem rachaduras, cortes, perfurações, partes amolecidas, manchas, bolores ou sinais de deterioração. Isenta de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	600
03	ABOBRINHA VERDE-de 1º qualidade, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem danos oriundos do manuseio do transporte. Pesando em média 400gr.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

04	ACHOCOLATADO EM PÓ - Produto fortificado com vitaminas e minerais. Produto alimentício em pó, à base de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, destinado ao preparo de bebida achocolatada, apresentando cor, aroma e sabor característicos, boa solubilidade em leite, sem formação excessiva de grumos, com padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com achocolatados líderes de mercado. Deve ser fortificado, no mínimo, com: Vitaminas A, C, D, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B6 e B12, e os minerais Ferro e Zinco, Deverá ser acondicionado obrigatoriamente em embalagem metálica do tipo lata, com peso líquido de 350 (trezentos e cinquenta) gramas, íntegra, resistente, com sistema de fechamento que garanta proteção contra umidade e contaminação, adequada para armazenamento após abertura em ambiente de cozinha escolar. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos à base de cacau e achocolatados em pó. A lata deverá conter rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	1.000
05	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE - Unidades de 100ml. Adoçante composto por água, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-K, espessante carboximetilcelulose, conservantes benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade. Embalagem plástica com dosador de gotas. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para edulcorantes de mesa. Deverá conter apenas edulcorantes autorizados pela ANVISA, em concentrações permitidas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, com bico dosador funcional, sem vazamentos ou violação do lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade	20
06	ALFACE- AMERICANA, CRESPA OU LISA - Fresca, íntegra, com folhas firmes, crocantes e coloração característica da variedade, isenta de murchamento, amarelecimento	MÇ	Acondicionado em embalagens limpas, secas e ventiladas, protegidas de contaminação durante transporte e armazenamento. Atender às Boas Práticas Agrícolas e de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de	1.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	acentuado, manchas, partes apodrecidas, furos causados por insetos ou sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho e aspecto uniformes, estágio adequado de desenvolvimento. Deverá ser acondicionada em embalagens apropriadas para hortifrúti, limpas e íntegras, que permitam ventilação e evitem amassamento durante o transporte. Peso mínimo por unidade aproximadamente 200 gr.		primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
07	ALHO - Bulbos inteiros, firmes, secos, bem formados, com película externa íntegra, coloração característica da variedade, sem brotação, sem partes amolecidas, manchas, mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos, próprio para consumo humano. Deve apresentar tamanho uniforme, com bom rendimento culinário.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.500
08	AMIDO DE MILHO - produto alimentício obtido a partir do milho, na forma de pó fino, branco, inodoro e insípido, próprio para uso culinário no preparo de mingaus, molhos, cremes e demais preparações. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grumos endurecidos, insetos ou sinais de umidade e deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg, contendo identificação do produto, composição, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	UND	Rótulo contendo todas as informações obrigatórias pela ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	250
09	ARROZ BRANCO - polido, classe longo fino, tipo 1, grãos inteiros, alongados e de coloração branca	PCT	Classificação Classe: Longo Fino Tipo: 1, conforme padrões oficiais de identidade e qualidade, grãos inteiros, limpos, secos, uniformes e sem odor estranho; baixo	5.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	uniforme, com baixo percentual de grãos quebrados, próprio para consumo humano, apresentando bom rendimento, soltura e textura adequada após o cozimento, sem empapamento. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 5 kg, contendo identificação do produto, classificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		índice de grãos quebrados e defeituosos, dentro do limite máximo permitido para Tipo 1; Bom rendimento e soltura após cocção, sem formação de papa ou grãos excessivamente grudados; ausência de insetos, larvas, teias, mofo ou sinais de infestação, embalagem íntegra, lacrada, limpa e resistente, sem perfurações ou umidade; rótulo conforme exigências da ANVISA/MAPA; Prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto sujeito à recusa no ato da entrega caso não atenda às especificações.	
10	ARROZ INTEGRAL - classe longo fino, grãos inteiros, com película (farelo) preservada, coloração característica levemente amarronzada, próprio para consumo humano, com bom rendimento e textura adequada após o cozimento. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos, quebrados em excesso ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 (um) quilograma, contendo identificação do produto, classificação, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Produto em conformidade com a legislação vigente da ANVISA, incluindo rotulagem obrigatória, ausência de contaminantes acima dos limites legais e padrões de identidade e qualidade aplicáveis ao arroz beneficiado integral. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	200
11	AZEITE, EXTRA VIRGEM, COM ACIDEZ LIVRE $\leq 0,5\%$, 2L – Garrafa de vidro ou PET, opaca ou escura, com tampa de rosca metalizada ou tampa plástica, com dosador. Deverá	UND	Caixas de papelão ondulado padronizadas e lacradas, confeccionadas em material resistente e de boa qualidade; Deverá constar a identificação do lote, validade e sabor/fragrância do produto. Não poderá	160



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	constar identificação do lote, validade e sabor/fragrância do produto (quando necessário). Embalagem contendo 2 litros. ENVIAR AMOSTRA		conter outros ingredientes, produto extraído do fruto da oliveira, unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo a natureza original do produto.	
12	BANANA NANICA – Fruta in natura, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica do estágio de maturação adequado, sem rachaduras, cortes, amassamentos ou partes deterioradas. Polpa íntegra, sem escurecimento ou odor estranho, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, resíduos estranhos, insetos ou sinais de deterioração.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	10.000
13	BATATA DE DOCE - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa íntegra, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 200 g e 400 g	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.200
14	BATATA INGLESA – in natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração característica, sem brotação, cortes, rachaduras, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 100 g e 200 g	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	4.000
15	BETERRABA - in natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti,	2.000 .



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	vermelho-arroxeadas características, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 150 g e 300 g,		protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
16	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL, em embalagem de 350 g. Produto alimentício obtido pelo amassamento e cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal e fermentos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar formato retangular ou quadrado, textura crocante, leve e seca, coloração clara a levemente dourada, sabor suave e característico, com boa palatabilidade e aceitação pelo público infantil, compatível com padrões sensoriais e nutricionais de marcas comerciais consolidadas no mercado nacional. O produto deve possuir características nutricionais médias por porção de 30 g com valor energético aproximado entre 120 e 140 kcal, carboidratos entre 18 e 22 g, proteínas mínimas de 2 g, gorduras totais de no máximo 5 g, gorduras saturadas de no máximo 2 g, ausência de gorduras trans conforme legislação vigente, sódio de no máximo 180 mg por porção e teor mínimo de fibras de 0,5 g, sendo elaborado com farinha de trigo fortificada conforme legislação brasileira. Deve apresentar baixo índice de quebra, estar íntegro, crocante, isento de ranço, mofo, umidade excessiva, insetos, sujidades, odores ou sabores estranhos. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Embalagem primária íntegra, atóxica, bem vedada e resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem obrigatória conforme normas da ANVISA para alimentos embalados, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, identificação de alergênicos, lote, data de fabricação e validade e dados do fabricante. A embalagem não deve conter rotulagem nutricional frontal de ALTO CONTEÚDO DE SÓDIO . Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com biscoito tipo água e sal tradicional amplamente aceito no mercado.	3.500



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

17	BOLACHA AGUA E SAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – Pacote com 210gr. Produto alimentício assado, de formato regular, textura leve, crocante e seca, com camadas definidas, coloração clara a levemente dourada, sabor suave e característico, próprio para consumo humano, totalmente isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar alto padrão sensorial e de segurança alimentar, compatível com produtos especializados para dietas restritivas, fabricados com controle rigoroso de matérias-primas e processos. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados. Declaração obrigatória: “NÃO CONTÉM GLÚTEN e NÃO CONTÉM LACTOSE”. Produto fabricado em estabelecimento com programa de controle de contaminação cruzada, específico para produtos sem glúten e sem lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	700
18	CAFÉ EM PÓ EM PÓ 500GRAMAS - torrado e moído Extra Forte, obtido a partir de grãos de café selecionados, devidamente torrados e moídos, com torra acentuada, coloração marrom-escuro característica, aroma intenso e sabor marcante, próprio para preparo de bebida quente. Produto de boa qualidade, com rendimento adequado, cor intensa na infusão e boa aceitação sensorial, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA e MAPA, contendo denominação de venda, classificação do produto, peso, lote, validade e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000
19	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída, resfriada, proveniente exclusivamente de cortes do dianteiro bovino, tais como acém, paleta e/ou peito (com retirada prévia do excesso de gordura), e músculo de boa qualidade, própria para consumo	KG	Proveniente de acém, paleta e/ou peito, todos do dianteiro bovino; Teor máximo de gordura: 10%; Proibido uso de CMS (carne mecanicamente separada); Isenta de nervos, cartilagens, ossos, glândulas e tecidos não comestíveis; Cor vermelho-viva, sem manchas ou escurecimento; Odor característico, sem cheiro ácido,	16.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	humano e destinada ao preparo de refeições da alimentação escolar. Deve apresentar coloração vermelho-viva característica, odor próprio e textura firme, sem presença de cheiro desagradável, viscosidade ou sinais de deterioração. Produto isento de ossos, cartilagens, nervos, aponeuroses, glândulas e tecidos não comestíveis, sendo proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS). Deve ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM).		rançoso ou pútrido; Textura firme e não pegajosa; Produto moído recentemente, com data de processamento identificada, garantindo características sensoriais adequadas no ato da entrega (cor, odor e textura); temperatura na entrega: entre 0 °C e 4 °C; transporte em veículo refrigerado licenciado, mantendo cadeia do frio; estabelecimento com SIF, SIE ou SIM + Alvará Sanitário vigente; produto sujeito à recusa total no ato da entrega se houver qualquer não conformidade. Produto acondicionado em pacotes individuais de até 5 kg (cinco quilos), em embalagens plásticas próprias para alimentos, atóxicas, resistentes e íntegras, devidamente seladas e sem vazamentos; cada pacote deve possuir rótulo/etiqueta individual contendo: nome do produto, peso, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento com registro no serviço de inspeção. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
20	CARNE EM PEDAÇOS - Proveniente de cortes do dianteiro bovino, preferencialmente de miolo de paleta, admitindo-se também paleta e/ou acém, desde que devidamente limpos e isentos de nervos e excesso de tecido conjuntivo, de boa qualidade, própria para consumo humano e destinada ao preparo de refeições da alimentação escolar.. Os pedaços deverão apresentar peso médio aproximado de 54 g (cinquenta e quatro gramas) por unidade, com dimensões aproximadas de 5 cm de comprimento, 3 cm de largura e 3 cm de espessura, admitida pequena variação natural de corte. Deve apresentar coloração vermelho-viva característica, odor próprio e textura firme, sem presença de cheiro desagradável, viscosidade, escurecimento ou sinais de	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e Alvará Sanitário vigente, atendendo às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. A carne deverá ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, com temperatura entre 0 °C e 4 °C no ato da entrega, transportada em veículo refrigerado licenciado para alimentos perecíveis, mantendo a cadeia do frio. Deverá apresentar cor, odor e textura característicos de produto fresco, sem sinais de deterioração, viscosidade ou odor desagradável. Será proibido o uso de carne mecanicamente separada (CMS) e a presença de nervos, cartilagens, ossos, glândulas ou tecidos não comestíveis, bem como excesso de gordura, admitindo-se teor máximo de 10%. O produto deverá ser acondicionado em pacotes individuais de até 5 kg, em embalagens próprias para	8.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	deterioração. Produto isento de ossos, cartilagens, nervos, aponeuroses, glândulas e tecidos não comestíveis, sendo proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS). Deve ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM).		alimentos, íntegras e devidamente seladas, com rótulo individual contendo identificação do produto, peso, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
21	CEBOLA - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca seca e bem aderida, coloração característica da variedade, sem brotação, rachaduras, cortes, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com diâmetro aproximado entre 5 e 8 cm e peso médio por unidade entre 120 g e 250 g, garantindo melhor rendimento e padronização no pré-preparo das refeições da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.500
22	CENOURA - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa, coloração laranja intensa e uniforme, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com	4.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com comprimento aproximado entre 15 e 20 cm, diâmetro entre 2 e 4 cm e peso médio por unidade entre 120 g e 200 g, garantindo melhor rendimento e padronização das porções nas preparações da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente		padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
23	CHÁ DE CAMOMILA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1000
24	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1000
25	CHÁ DE ERVA DOCE, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1000
26	CHÁ MATE - obtido a partir de folhas de erva-mate (Ilex paraguariensis) tostadas e moídas, próprio para preparo de bebida por infusão, com coloração característica, aroma agradável e sabor marcante, próprio para consumo humano.	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características	3.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Produto de boa qualidade, com bom rendimento, coloração adequada da infusão e aceitação sensorial pelo público infantil, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
27	CHEIRO VERDE - Composto por cebolinha verde (<i>Allium fistulosum</i>) e coentro (<i>Coriandrum sativum</i>), in natura, fresco, com folhas verdes, viçosas e íntegras, sem amarelamento, murchamento, rasgos ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo humano, com aroma característico, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve ser fornecido em maços padronizados, com peso mínimo aproximado de 100 g por unidade, garantindo rendimento adequado para as preparações da alimentação escolar. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	MÇ	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000
28	CHUCHU - in natura, fresco, firme, íntegro, com casca lisa e coloração verde-clara característica, sem rachaduras, cortes, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 250 g e 500 g,	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	garantindo melhor rendimento e padronização das porções nas preparações da alimentação escolar. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.			
29	COLORAU - obtido a partir de sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i>) moídas, podendo conter farinha como veículo, com coloração vermelho alaranjada intensa e uniforme, próprio para uso culinário como corante natural e tempero. Produto de boa qualidade, com alto poder de coloração, aroma característico e ausência de sabor estranho, próprio para consumo humano. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Sem adição de corantes artificiais ou substâncias proibidas. □ Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	200
30	COUVE TIPO MANTEIGA - Couve tipo manteiga in natura, fresca, com folhas grandes, verdes, viçosas e íntegras, sem amarelamento, murchamento, furos excessivos, rasgos, manchas escuras ou sinais de deterioração. Talos firmes e succulentos, próprios para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve ser fornecida em maços padronizados, com peso mínimo aproximado de 500 g por unidade, garantindo rendimento adequado para as preparações da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	MÇ	Produto higienizado ou, no mínimo, visual e fisicamente limpo, próprio para manipulação em cozinha escolar; Transportado em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegido de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

31	COXA E SOBRECOXA- In natura, congelada provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, com cortes íntegros, coloração característica, sem hematomas, fraturas, cortes profundos ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo humano, com odor característico, sem cheiro estranho, rançoso ou ácido. Deve estar isento de penas, sujidades, fezes ou outras matérias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e Alvará Sanitário vigente, atendendo às Boas Práticas de Fabricação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado/congelado licenciado para alimentos, mantendo a cadeia do frio durante todo o percurso. A temperatura do produto no ato da entrega deverá ser igual ou inferior a -12 °C, não sendo aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento. As peças deverão apresentar aspecto normal, sem odor estranho, sem manchas, sem fraturas e sem excesso de gordura ou sangue, sendo isentas de penas, sujidades ou outras matérias estranhas. O glaciamento será permitido apenas como proteção do produto, não sendo aceito excesso de gelo que caracterize aumento artificial de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias para alimentos, íntegras, resistentes e devidamente seladas, com rótulo contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento.	8.000
32	CREME DE LEITE - Produto obtido a partir do leite de vaca, com teor de gordura característico do produto, de consistência cremosa, homogênea e coloração branca a levemente amarelada, próprio para consumo humano e uso culinário. Produto de boa qualidade, com sabor suave e característico, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor estranho. Deve estar acondicionado em embalagem individual de 200 g (duzentos gramas), íntegra, resistente e bem vedada, podendo ser em caixa tipo longa vida (UHT), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante,	UND	O produto deverá ser creme de leite UHT, submetido a tratamento térmico de ultra alta temperatura, proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar consistência cremosa, homogênea e estável, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor ou sabor estranhos. A embalagem deverá ser tipo longa vida, íntegra, sem estufamento, vazamentos, perfurações ou amassamentos que comprometam o lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da	400

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		entrega e ser entregue em condições que garantam a integridade da embalagem e do produto. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
33	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% DE CACAU – Chocolate em pó solúvel para preparo de bebida com leite, contendo no mínimo 50% de cacau, com teor reduzido de açúcares em comparação aos achocolatados tradicionais, sem adição de corantes artificiais e sem gordura vegetal hidrogenada, com boa solubilidade e padrão sensorial adequado para consumo infantil, com peso líquido de 1 kg (um quilograma). Deverá conter no máximo três ingredientes. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá conter no mínimo 50% de cacau, não sendo aceito produto classificado como achocolatado, devendo apresentar teor reduzido de açúcares, sem adição de corantes artificiais, sem aromatizantes artificiais e sem gordura vegetal hidrogenada. Deverá apresentar boa solubilidade no leite, sem formação excessiva de grumos, e características sensoriais compatíveis com boa aceitação pelo público infantil. Deverá apresentar perfil nutricional superior aos achocolatados tradicionais, contribuindo para a redução da oferta de açúcar nas preparações da alimentação escolar. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
34	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, produto concentrado obtido a partir de tomates maduros e são, com alta concentração de polpa, coloração vermelho-intensa, sabor e aroma característicos do tomate, próprio para uso culinário no preparo de molhos e outras preparações da alimentação escolar. Produto de boa qualidade, com consistência espessa e homogênea, sem separação excessiva de líquido, sem partículas estranhas ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem tipo sachê/pouch, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante,	UND	Deverá ser elaborado exclusivamente a partir de tomate, sendo permitidos apenas os ingredientes autorizados para extrato de tomate, não sendo permitida a adição de amido, corantes artificiais ou conservantes químicos, devendo apresentar consistência espessa, coloração vermelho-intensa e sabor característico, sem odor estranho, mofo, fermentação ou separação excessiva de fases. A embalagem tipo sachê/pouch deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA			
35	FARINHA DE MANDIOCA – Produto obtido a partir de raízes de mandioca (Manihot esculenta) selecionadas, descascadas, lavadas, raladas, prensadas, peneiradas e torradas, própria para consumo humano. Deve apresentar coloração característica branca, granulometria uniforme, textura seca e solta, com sabor e aroma característicos, sem gosto amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, impurezas, insetos ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, solto e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de fermentação ou ranço. Deverá estar isento de sujidades, insetos, fragmentos de casca, fibras grossas ou outras matérias estranhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000
36	FARINHA DE TRIGO Tipo 1 (especial), obtida a partir de grãos de trigo selecionados, limpos e moídos, própria para consumo humano, com coloração branca característica, textura fina, seca e homogênea, isenta de grumos e impurezas. Produto fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente, com sabor e aroma característicos, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente para farinha de trigo, sendo obrigatoriamente fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação federal. Deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária e atender às Boas Práticas de Fabricação. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente a declaração “CONTÉM GLÚTEN”, além das demais informações exigidas pela ANVISA. O produto deverá apresentar aspecto seco, sem grumos, sem odor de mofo, sem sinais de infestação por insetos e estar acondicionado em embalagem íntegra e bem vedada, própria para alimentos. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais	1.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
37	FEIJÃO CARIOCA - Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração característica bege com listras marrons, uniformes em tamanho e forma, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão carioca pela legislação vigente, sendo classificado, preferencialmente, como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	4.000
38	FEIJÃO PRETO –Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração preta uniforme, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão preto pela legislação vigente, sendo classificado como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de	800



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
39	FERMENTO EM PÓ QUIMICO – Fermento em pó químico de dupla ação, próprio para preparo de bolos, pães e outras massas, composto por agentes químicos de fermentação, com aspecto de pó fino, seco e homogêneo, coloração branca ou levemente amarelada, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com eficiência adequada de fermentação, proporcionando crescimento uniforme das massas e sem deixar sabor residual indesejável nas preparações. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 100 g (cem gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de deterioração. Deverá estar isento de sujidades, partículas estranhas ou odor alterado. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	200
40	FERMENTO BIOLOGICO – Seco instantâneo, composto por leveduras ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), próprio para preparo de pães e	UN	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação	250



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	massas fermentadas, com aspecto de grânulos finos e secos, coloração bege-clara característica, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com alto poder de fermentação, proporcionando crescimento adequado e uniforme das massas, sem odor estranho ou sabor residual indesejável. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		sanitária vigente. Deverá apresentar viabilidade adequada das leveduras, garantindo eficiência na fermentação das massas, sem odor estranho, ranço ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto seco, granulado e homogêneo, sem grumos endurecidos ou umidade excessiva. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade e do calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
41	FUBÁ DE MILHO – Tipo fino (mimoso), obtido a partir de grãos de milho selecionados, limpos e moídos e peneirados, resultando em pó de granulometria fina e uniforme, próprio para consumo humano. Apresenta coloração amarela característica, textura seca, solta e homogênea, com sabor e aroma típicos do milho, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, indicado para preparações da alimentação escolar, proporcionando melhor textura e aceitação sensorial. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de infestação por insetos. Deverá estar isento de sujidades, fragmentos de casca, partículas estranhas ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.500
42	LARANJA - In natura, fresca, íntegra, firme, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de	6.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa succulenta, sem ressecamento, própria para consumo humano e preparo de sucos e consumo in natura na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 150 g e 250 g.		Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
43	LIMÃO TIPO TAITI – In natura, fresco, íntegro e firme, com casca lisa, fina e coloração verde-clara característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Polpa succulenta, com alto rendimento de suco, aroma característico e acidez típica da variedade, próprio para consumo humano e uso em preparações da alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 90 g e 150 g, garantindo bom rendimento e padronização no uso culinário.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
44	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade. Produzido com leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Acondicionado em lata limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 9 meses	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem tipo lata deverá estar íntegra, sem estufamento, ferrugem, vazamentos ou amassamentos que comprometam a vedação, devidamente lacrada e com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões	300



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	a contar da data da entrega. ENVIAR AMOSTRA		comerciais amplamente aceitos no mercado.	
45	LEITE UHT ZERO LACTOSE INTEGRAL – Leite de vaca integral, zero lactose, submetido a tratamento térmico UHT (ultra alta temperatura), próprio para consumo humano, com coloração branca característica, sabor e aroma próprios do leite, sem odor ou sabor estranhos. Produto indicado para alimentação de indivíduos com intolerância à lactose, obtido por adição da enzima lactase, mantendo o teor de gordura característico do leite integral. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser leite UHT integral com redução de lactose por ação enzimática, devendo constar no rótulo a informação “zero lactose”, conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, protegida de luz e calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	500
46	LEITE PASTEURIZADO TIPO C - Próprio para consumo humano, submetido a processo de pasteurização, com coloração branca característica, sabor e aroma próprios do leite, sem odor ou sabor estranhos. Produto de boa qualidade, destinado ao consumo direto e ao preparo de bebidas e preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem plástica tipo sachê (saquinho), íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do estabelecimento produtor, conforme legislação sanitária vigente.	LT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e atender às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para leite pasteurizado. Deverá ser mantido sob refrigeração contínua, com temperatura entre 0 °C e 4 °C, durante armazenamento, transporte e no ato da entrega, não sendo aceito produto com sinais de quebra da cadeia do frio. O produto deverá apresentar prazo de validade compatível com leite pasteurizado, respeitando o limite estabelecido pelo fabricante. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	5.000
47	LEITE FLUÍDO À BASE DE SOJA FORTIFICADA -		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de	500



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Bebida fluida à base de soja, obtida a partir de extrato de soja e água, fortificada com cálcio e vitaminas, própria para consumo humano, com coloração, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Produto destinado à substituição do leite de origem animal para atendimento de necessidades alimentares especiais, podendo ser utilizado em bebidas e preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (UHT), íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para bebidas vegetais. Deverá ser submetido a tratamento térmico UHT, permitindo armazenamento em temperatura ambiente antes da abertura, e apresentar aspecto homogêneo, sem separação excessiva de fases, sem grumos e sem odor ou sabor estranhos. Deverá ser fortificado com cálcio e vitaminas, conforme declarado no rótulo, garantindo aporte nutricional adequado para substituição do leite de vaca. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
48	MAÇÃ - In natura, fresca, íntegra, firme, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, machucados profundos, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme e suculenta, sem escurecimento interno, própria para consumo humano na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 130 g e 200 g.	KG	Transportadas em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, empilháveis e íntegras. Veículo de transporte limpo, fechado ou coberto, exclusivo ou segregado de cargas incompatíveis, protegido de sol, chuva, poeira, produtos químicos e animais. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA e MAPA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	5.000
49	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM OVO – Macarrão tipo espagete, sem adição de ovos, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo enriquecida, próprio	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação	5.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme (al dente), sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
50	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo espaguete, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos para dietas isentas de glúten (tais como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica dos ingredientes utilizados e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	250

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

51	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 500G - Macarrão tipo espaguete integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica mais escura, típica de produtos integrais, e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. Deverá apresentar aspecto seco, íntegro, sem pontos de umidade, sem presença de insetos, fragmentos estranhos ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	250
52	MACARRÃO TIPO AVE MARIA 500G SEM OVOS - Macarrão tipo ave Maria, sem adição de ovos, elaborado a partir de farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato característico de pequenos grânulos, tamanho uniforme e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura macia e homogênea, sem desmanchar excessivamente, adequado para preparo de sopas e caldos da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com	600

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
53	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM OVOS – Macarrão tipo parafuso, sem adição de ovos, elaborado a partir de farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem desmanchar ou empapar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. Embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	5.000
54	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo parafuso, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos para dietas isentas de glúten (como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração compatível com os ingredientes utilizados. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de	250



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
55	MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL 500G – Macarrão tipo parafuso integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração mais escura, típica de produtos integrais. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem empapar excessivamente ou desmanchar, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	250
56	MAMÃO – Mamão variedade Formosa in natura, fresco, íntegro, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando casca íntegra, coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas excessivas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme, suculenta, de coloração característica, sem fermentação ou	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com	2.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	odor estranho, própria para consumo humano na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 600 g e 1.200 g		padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
57	MANDIOCA (aipim/macaxeira) - descascada, higienizada, cortada em pedaços padronizados e congelada, obtida a partir de raízes sãs e próprias para consumo humano, com coloração branca a levemente amarelada, sem escurecimento acentuado. Produto de boa qualidade, com textura firme antes do cozimento e macia após cocção, sem fibras excessivas, sem gosto amargo ou odor estranho. Isenta de cascas, sujidades, partes deterioradas ou matérias estranhas. Deve estar acondicionada em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, própria para alimentos congelados, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. Produto que deve ser mantido sob congelamento contínuo até o momento do preparo.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para alimentos congelados. Deverá apresentar coloração característica, sem escurecimento intenso, sem odor estranho ou gosto amargo, e boa qualidade após o cozimento, com textura macia e sem fibras excessivas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem sinais de descongelamento prévio, acúmulo excessivo de gelo ou vazamentos, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento ($\leq -18^{\circ}\text{C}$), sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.500
58	MARACUJA - in natura, fresco, íntegro, com casca firme, coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas excessivas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa abundante, com alto rendimento de suco, aroma característico e sabor típico, própria para preparo de sucos e outras preparações da alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	500



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 120 g e 250 g, garantindo bom rendimento no preparo de sucos.			
59	MARGARINA - Margarina vegetal com sal, própria para consumo humano, com teor de lipídios mínimo de 65%, consistência cremosa, macia e homogênea, coloração amarela uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de alto padrão de qualidade, com boa espalhabilidade e rendimento. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá possuir teor mínimo de 65% de lipídios, ser isento de gordura trans e enriquecido com vitaminas A e D, conforme declaração no rótulo. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
60	MARGARINA LIGTH ZERO LACTOSE - Margarina vegetal light e zero lactose, própria para consumo humano, com teor reduzido de lipídios em relação à margarina tradicional, consistência cremosa e homogênea, coloração uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Destinadas a indivíduos com intolerância à lactose. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser classificado como margarina light, com teor reduzido de gorduras em relação à versão tradicional, e isento de lactose, devendo constar no rótulo a informação "zero lactose", conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem rachaduras, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo	200



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
61	MELANCIA - In natura, fresca, íntegra, com casca firme e coloração característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme, suculenta, de coloração vermelho-intensa ou rosada característica, com sabor doce e agradável. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio a grande, com peso mínimo por unidade de 6 kg.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	10.000
62	MILHO PARA PIPOCA - Grãos secos, inteiros, de variedade própria para estourar, com coloração amarela característica, uniformes em tamanho e formato, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com alto poder de expansão, resultando em pipoca macia e volumosa após o preparo, com baixo índice de grãos não estourados. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
63	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA - próprio para consumo humano, com coloração clara, aspecto límpido e sabor neutro, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser óleo vegetal refinado, límpido, sem turbidez, sem	3.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	plástica resistente, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		partículas em suspensão e sem odor ou sabor rançoso, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para óleo de soja. A embalagem deverá estar íntegra, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	
64	ORÉGANO – obtido a partir de folhas secas e fragmentadas da planta <i>Origanum vulgare</i> , próprio para consumo humano, com coloração verde a verde-acinzentada característica, aroma intenso e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de boa qualidade, utilizado como condimento em preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, bem vedada e própria para alimentos, com peso líquido de 200 g (duzentos gramas), contendo identificação do produto, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para especiarias e condimentos. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, protegida da umidade e da luz, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	100
65	OVOS DE GALINHA - Frescos, íntegros, limpos e próprios para consumo humano, provenientes de granjas registradas, com casca íntegra, resistente e sem rachaduras, de coloração característica. Produto de boa qualidade, com clara límpida e consistente e gema íntegra, sem odor estranho. Deverão atender à classificação "tipo grande", com peso médio mínimo por unidade de aproximadamente 55 g, conforme padrão de classificação vigente.	DZ	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM), atendendo às normas de Boas Práticas de Produção e Manipulação. A embalagem deverá ser adequada para ovos, íntegra e identificada, contendo informações de origem, número de registro do produtor, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ser transportado em veículo limpo, protegido do sol, calor excessivo e umidade, evitando-se choques e quebras. O produto deverá	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas para ovos, contendo 12 (doze) unidades por embalagem, devidamente identificadas, protegendo os ovos contra impactos e contaminações durante o transporte e armazenamento.		possuir prazo de validade compatível com ovos frescos, conforme legislação vigente. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
66	PÃO FRANCÊS - Pão tipo francês, fresco, produzido no mesmo dia da entrega, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico e sal, com casca crocante e miolo macio, branco e uniforme, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Deve apresentar peso médio por unidade entre 50 g e 60 g, formato regular e padronizado. Deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, limpas e protegidas contra contaminação, e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto ao órgão de vigilância sanitária, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	8.000
67	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Pão de forma fatiado, isento de glúten e isento de lactose, elaborado a partir de farinhas e ingredientes permitidos para dietas especiais, próprio para consumo humano, com fatias uniformes, miolo macio e textura adequada, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, bem vedada e própria para alimentos, com peso líquido de 300 g (trezentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para alimentos destinados a dietas com restrição de glúten e lactose. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme Lei nº 10.674/2003, bem como a informação "ZERO LACTOSE", conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	200
68	PÃO PARA CACHORRO QUENTE - Pão tipo cachorro-quente (hot dog), fresco, produzido no mesmo dia ou no	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto ao órgão de vigilância sanitária, atendendo às	700



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	dia imediatamente anterior à entrega, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e sal, com formato alongado, casca macia e miolo fofo, branco e uniforme, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. As unidades deverão apresentar peso médio de 50 g (cinquenta gramas) por unidade, com tamanho e formato padronizados. Deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, limpas e protegidas contra contaminação, e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.		normas de Boas Práticas de Fabricação. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
69	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO PACOTE DE 1 KG: Manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -12°C ou inferior. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, peito, sem osso e sem pele e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros o produto ainda deverá apresentar consistência firme não amolecida, odor característico, cor amarelo-rosado. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. Deverá ser obtido de peito de frango sem pele e sem osso, isento de fragmentos ósseos, cartilagens, penas, excesso de gordura ou partes deterioradas. Deverá apresentar coloração característica, sem manchas esverdeadas ou acinzentadas, sem odor desagradável ou sinais de fermentação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem acúmulo excessivo de gelo, sem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento, com rótulo legível contendo denominação de venda, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento igual ou inferior a -18 °C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	14.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	degelo/água. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
70	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO - Filé de peito de frango resfriado desfiado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Devem estar congelados e transportada à temperatura de 12°C ou inferior. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, peito, sem osso, sem pele, desfiado e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros o produto ainda deverá apresentar consistência firme não amolecida, odor característico, cor amarelo-rosado. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne peito de frango desfiado deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. Deverá ser obtido de peito de frango sem pele e sem osso, isento de fragmentos ósseos, cartilagens, penas, excesso de gordura ou partes deterioradas. Deverá apresentar coloração característica, sem manchas esverdeadas ou acinzentadas, sem odor desagradável ou sinais de fermentação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem acúmulo excessivo de gelo, sem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento, com rótulo legível contendo denominação de venda, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento igual ou inferior a -18 °C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1700
71	PIMENTÃO VERDE – Pimentão verde in natura, fresco, íntegro, firme, com casca lisa, brilhante e coloração verde característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 120 g e 200 g, garantindo bom rendimento no	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com	1.500



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	preparo. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.		padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
72	POLVILHO DOCE - Polvilho doce, obtido a partir da fécula de mandioca submetida a processo de secagem natural, próprio para consumo humano, com aspecto branco, fino, seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para amidos e féculas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação vigente. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	500
73	REPOLHO VERDE – In natura, fresco, íntegro, com cabeça compacta e firme, folhas externas verdes, limpas e sem excesso de danos, com coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 1,5 kg e 3,0 kg, garantindo bom rendimento no preparo. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	5.000
74	SAL- Refinado, próprio para consumo humano, iodado conforme legislação vigente, com cristais finos, coloração branca, aspecto seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para sal destinado ao consumo humano. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de	3.400

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.	
75	SALSICHA- 1 Kg, salsicha tipo hot-dog, congelada, com no máximo 20% de lipídeos. Com aspectos de odor e cor característicos, sem manchas esverdeadas, pesando em média 40g, por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem vazamentos ou violação do lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura entre 0 °C e 4 °C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	600
76	TOMATE - In natura, fresco, íntegro, firme, com casca lisa e coloração vermelha a vermelho-alaranjada característica do estágio adequado de maturação, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 100 g e 180 g. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	7.000
77	VINAGRE DE MAÇÃ - Obtido a partir da fermentação acética do suco de maçã, próprio para consumo humano, com acidez característica, coloração	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação	1.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	âmbar clara, aspecto límpido e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, própria para alimentos, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		sanitária vigente para vinagres. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
--	--	--	---	--

MANUTENÇÃO DO ENSINO INFANTIL – PRÉ ESCOLAR

461 – 026001.12.365.0002.2014.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte Prefeitura)

462 – 026001.12.365.0002.2014.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte Salário Educação)

463 – 026001.12.365.0002.2014.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte PNAE)

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	UND	PADRÕES DE QUALIDADE / EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS	QDT
01	AÇÚCAR CRISTAL 2KG – Tipo cristal, próprio para consumo humano, com cristais brancos, secos e homogêneos, isento de impurezas visíveis, odores ou sabores estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 2 kg (dois quilogramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para açúcar destinado ao consumo humano. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.	1.300
02	AÇAFRÃO - Especiaria obtida da raiz da planta <i>Curcuma longa</i> , devidamente seca e moída, apresentando coloração amarelo-intensa característica, aroma e sabor próprios, isenta de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, bolores, insetos ou quaisquer sinais de	PCT	Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, sem umidade ou violação. Deve atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis a alimentos. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	200

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	deterioração. Embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. Embalagem com 500g. ENVIAR AMOSTRA			
03	ABACAXI TIPO PEROLA - 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades. Fruto de tamanho médio, limpo, firme e íntegro. Deve estar ileso, sem ruptura das cascas. Grau de maturação tal que lhes permita suportar manipulação. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo imediato e mediato.	UND	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
04	ABOBORA CABOTIÁ - Produto in natura de boa qualidade Hortaliça do tipo abóbora cabotiá (<i>Cucurbita maxima</i>), fresca, íntegra, firme, com casca verde-escura característica, polpa alaranjada, sem rachaduras, cortes, perfurações, partes amolecidas, manchas, bolores ou sinais de deterioração. Isenta de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	700
05	ABOBRINHA VERDE-de 1º qualidade, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem danos oriundos do manuseio do transporte. Pesando em média 400gr.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

06	ACHOCOLATADO EM PÓ - Produto fortificado com vitaminas e minerais. Produto alimentício em pó, à base de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, destinado ao preparo de bebida achocolatada, apresentando cor, aroma e sabor característicos, boa solubilidade em leite, sem formação excessiva de grumos, com padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com achocolatados líderes de mercado. Deve ser fortificado, no mínimo, com: Vitaminas A, C, D, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B6 e B12, e os minerais Ferro e Zinco, Deverá ser acondicionado obrigatoriamente em embalagem metálica do tipo lata, com peso líquido de 350 (trezentos e cinquenta) gramas, íntegra, resistente, com sistema de fechamento que garanta proteção contra umidade e contaminação, adequada para armazenamento após abertura em ambiente de cozinha escolar. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos à base de cacau e achocolatados em pó. A lata deverá conter rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	1.100
07	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE - Unidades de 100ml. Adoçante composto por água, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-K, espessante carboximetilcelulose, conservantes benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade. Embalagem plástica com dosador de gotas. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para edulcorantes de mesa. Deverá conter apenas edulcorantes autorizados pela ANVISA, em concentrações permitidas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, com bico dosador funcional, sem vazamentos ou violação do lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade	40
08	ALFACE- AMERICANA, CRESPA OU LISA - Fresca, íntegra, com folhas firmes, crocantes e coloração característica da variedade, isenta de murchamento, amarelecimento	MÇ	Acondicionado em embalagens limpas, secas e ventiladas, protegidas de contaminação durante transporte e armazenamento. Atender às Boas Práticas Agrícolas e de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de	800

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	acentuado, manchas, partes apodrecidas, furos causados por insetos ou sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho e aspecto uniformes, estágio adequado de desenvolvimento. Deverá ser acondicionada em embalagens apropriadas para hortifrúti, limpas e íntegras, que permitam ventilação e evitem amassamento durante o transporte. Peso mínimo por unidade aproximadamente 200 gr.		primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
09	ALHO - Bulbos inteiros, firmes, secos, bem formados, com película externa íntegra, coloração característica da variedade, sem brotação, sem partes amolecidas, manchas, mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos, próprio para consumo humano. Deve apresentar tamanho uniforme, com bom rendimento culinário.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.400
10	AMIDO DE MILHO - produto alimentício obtido a partir do milho, na forma de pó fino, branco, inodoro e insípido, próprio para uso culinário no preparo de mingaus, molhos, cremes e demais preparações. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grumos endurecidos, insetos ou sinais de umidade e deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg, contendo identificação do produto, composição, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	UND	Rótulo contendo todas as informações obrigatórias pela ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	400
11	ARROZ BRANCO - polido, classe longo fino, tipo 1, grãos inteiros, alongados e de coloração branca	PCT	Classificação Classe: Longo Fino Tipo: 1, conforme padrões oficiais de identidade e qualidade, grãos inteiros, limpos, secos, uniformes e sem odor estranho; baixo	1.900

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	uniforme, com baixo percentual de grãos quebrados, próprio para consumo humano, apresentando bom rendimento, soltura e textura adequada após o cozimento, sem empapamento. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 5 kg, contendo identificação do produto, classificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		índice de grãos quebrados e defeituosos, dentro do limite máximo permitido para Tipo 1; Bom rendimento e soltura após cocção, sem formação de papa ou grãos excessivamente grudados; ausência de insetos, larvas, teias, mofo ou sinais de infestação, embalagem íntegra, lacrada, limpa e resistente, sem perfurações ou umidade; rótulo conforme exigências da ANVISA/MAPA; Prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto sujeito à recusa no ato da entrega caso não atenda às especificações.	
12	ARROZ INTEGRAL - classe longo fino, grãos inteiros, com película (farelo) preservada, coloração característica levemente amarronzada, próprio para consumo humano, com bom rendimento e textura adequada após o cozimento. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos, quebrados em excesso ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 (um) quilograma, contendo identificação do produto, classificação, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Produto em conformidade com a legislação vigente da ANVISA, incluindo rotulagem obrigatória, ausência de contaminantes acima dos limites legais e padrões de identidade e qualidade aplicáveis ao arroz beneficiado integral. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	200
13	AZEITE, EXTRA VIRGEM, COM ACIDEZ LIVRE $\leq 0,5\%$, 2L – Garrafa de vidro ou PET, opaca ou escura, com tampa de rosca metalizada ou tampa plástica, com dosador. Deverá constar identificação do lote, validade	UND	Caixas de papelão ondulado padronizadas e lacradas, confeccionadas em material resistente e de boa qualidade; Deverá constar a identificação do lote, validade e sabor/fragrância do produto (quando necessário)	160



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	e sabor/fragrância do produto (quando necessário). Embalagem contendo 2 litros. ENVIAR AMOSTRA			
14	BANANA MAÇA - Fruta in natura, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica do estágio de maturação adequado ao consumo, sem rachaduras, cortes, amassamentos ou partes deterioradas. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, resíduos estranhos, insetos ou sinais de deterioração	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.500
15	BANANA NANICA – Fruta in natura, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica do estágio de maturação adequado, sem rachaduras, cortes, amassamentos ou partes deterioradas. Polpa íntegra, sem escurecimento ou odor estranho, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, resíduos estranhos, insetos ou sinais de deterioração.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.600
16	BATATA DE DOCE - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa íntegra, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 200 g e 400 g	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	700
17	BATATA INGLESA – in natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração característica, sem brotação, cortes, rachaduras, partes amolecidas, manchas escuras ou	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	sinais de deterioração. Polpa firme, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 100 g e 200 g		(ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
18	BETERRABA - in natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração vermelho-arroxeadada característica, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 150 g e 300 g,	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000
19	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - Produto alimentício assado, de formato uniforme, textura crocante por fora e macia por dentro, com coloração dourada característica, sabor e aroma agradáveis, próprio para consumo humano. Deve apresentar boa integridade, baixo índice de quebra e padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com produtos líderes de mercado. Produto de boa qualidade, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 700 g (setecentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA (ingredientes, alergênicos, informação nutricional, lote, validade e fabricante). Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
20	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM GLUTEN E SEM LACTOSE - BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados, contendo: denominação de venda; lista de ingredientes; informação nutricional;	600



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	GLUTEN E SEM LACTOSE - Biscoito tipo rosquinha, pacote com 110gr, produto alimentício assado, de formato circular uniforme, textura crocante, coloração dourada característica, sabor suave e aroma agradável, próprio para consumo humano. Produto isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Apresenta boa integridade física, baixo índice de quebra e padrão sensorial elevado, compatível com produtos especializados para dietas restritivas. ENVIAR AMOSTRA		declaração de alergênicos; lote, data de fabricação e validade; dados do fabricante/importador; Declaração obrigatória no rótulo: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; Indicação de ISENTO DE LACTOSE, conforme normas vigentes; Produto fabricado em estabelecimento habilitado, com controle de contaminação cruzada. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
21	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL, em embalagem de 350 g. Produto alimentício obtido pelo amassamento e cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal e fermentos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar formato retangular ou quadrado, textura crocante, leve e seca, coloração clara a levemente dourada, sabor suave e característico, com boa palatabilidade e aceitação pelo público infantil, compatível com padrões sensoriais e nutricionais de marcas comerciais consolidadas no mercado nacional. O produto deve possuir características nutricionais médias por porção de 30 g com valor energético aproximado entre 120 e 140 kcal, carboidratos entre 18 e 22 g, proteínas mínimas de 2 g, gorduras totais de no máximo 5 g, gorduras saturadas de no máximo 2 g, ausência de gorduras trans conforme legislação vigente, sódio de no máximo 180 mg por porção e teor mínimo de fibras de 0,5 g, sendo elaborado com farinha de trigo fortificada conforme legislação brasileira. Deve apresentar baixo índice de quebra, estar íntegro, crocante, isento de ranço, mofo,	PCT	Embalagem primária íntegra, atóxica, bem vedada e resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem obrigatória conforme normas da ANVISA para alimentos embalados, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, identificação de alergênicos, lote, data de fabricação e validade e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da entrega. A embalagem não deve conter rotulagem nutricional frontal de ALTO CONTEÚDO DE SÓDIO . Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com biscoito tipo água e sal tradicional amplamente aceito no mercado.	1.400

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	umidade excessiva, insetos, sujidades, odores ou sabores estranhos. ENVIAR AMOSTRA			
22	BOLACHA AGUA E SAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – Pacote com 210gr. Produto alimentício assado, de formato regular, textura leve, crocante e seca, com camadas definidas, coloração clara a levemente dourada, sabor suave e característico, próprio para consumo humano, totalmente isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar alto padrão sensorial e de segurança alimentar, compatível com produtos especializados para dietas restritivas, fabricados com controle rigoroso de matérias-primas e processos. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados. Declaração obrigatória: “NÃO CONTÉM GLÚTEN e NÃO CONTÉM LACTOSE”. Produto fabricado em estabelecimento com programa de controle de contaminação cruzada, específico para produtos sem glúten e sem lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
23	BOLACHA DOCE - tipo maisena. Produto alimentício assado, de formato uniforme, coloração clara a levemente dourada, textura leve, macia e que se desfaz facilmente na boca, sabor suave e característico, próprio para consumo humano. Pacote com 350 gramas. Deve apresentar boa palatabilidade e padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com produtos líderes de mercado. Produto de boa qualidade, com baixo índice de quebra, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, validade e dados do fabricante). Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
24	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Produto alimentício assado, de	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional,	300

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	formato uniforme, coloração clara a levemente dourada, textura leve, macia e que se desfaz facilmente na boca, sabor suave e característico, próprio para consumo humano, totalmente isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Pacote com 112 gramas. Deve apresentar padrão sensorial compatível com produtos especializados para dietas restritivas disponíveis no mercado, garantindo boa aceitação pelo público infantil. Produto de boa qualidade, com baixo índice de quebra, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade e dados do fabricante. Declaração obrigatória no rótulo: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Indicação de isento de lactose, conforme normas vigentes. Produto fabricado em estabelecimento habilitado, com controle de contaminação cruzada por glúten e lactose. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
25	CAFÉ EM PÓ - torrado e moído Extra Forte, obtido a partir de grãos de café selecionados, devidamente torrados e moídos, com torra acentuada, coloração marrom-escura característica, aroma intenso e sabor marcante, próprio para preparo de bebida quente. Produto de boa qualidade, com rendimento adequado, cor intensa na infusão e boa aceitação sensorial, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA e MAPA, contendo denominação de venda, classificação do produto, peso, lote, validade e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

26	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída, resfriada, proveniente exclusivamente de cortes do dianteiro bovino, tais como acém, paleta e/ou peito (com retirada prévia do excesso de gordura), e músculo de boa qualidade, própria para consumo humano e destinada ao preparo de refeições da alimentação escolar. Deve apresentar coloração vermelho-viva característica, odor próprio e textura firme, sem presença de cheiro desagradável, viscosidade ou sinais de deterioração. Produto isento de ossos, cartilagens, nervos, aponeuroses, glândulas e tecidos não comestíveis, sendo proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS). Deve ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM).	KG	Proveniente de acém, paleta e/ou peito, todos do dianteiro bovino; Teor máximo de gordura: 10%; Proibido uso de CMS (carne mecanicamente separada); Isenta de nervos, cartilagens, ossos, glândulas e tecidos não comestíveis; Cor vermelho-viva, sem manchas ou escurecimento; Odor característico, sem cheiro ácido, rançoso ou pútrido; Textura firme e não pegajosa; Produto moído recentemente, com data de processamento identificada, garantindo características sensoriais adequadas no ato da entrega (cor, odor e textura); temperatura na entrega: entre 0 °C e 4 °C; transporte em veículo refrigerado licenciado, mantendo cadeia do frio; estabelecimento com SIF, SIE ou SIM + Alvará Sanitário vigente; produto sujeito à recusa total no ato da entrega se houver qualquer não conformidade. Produto acondicionado em pacotes individuais de até 5 kg (cinco quilos), em embalagens plásticas próprias para alimentos, atóxicas, resistentes e íntegras, devidamente seladas e sem vazamentos; cada pacote deve possuir rótulo/etiqueta individual contendo: nome do produto, peso, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento com registro no serviço de inspeção. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000
27	CARNE EM PEDAÇOS - Proveniente de cortes do dianteiro bovino, preferencialmente de miolo de paleta, admitindo-se também paleta e/ou acém, desde que devidamente limpos e isentos de nervos e excesso de tecido conjuntivo, de boa qualidade, própria para consumo humano e destinada ao preparo de refeições da alimentação escolar.. Os pedaços deverão apresentar peso médio aproximado de 54 g (cinquenta e quatro gramas) por unidade, com dimensões aproximadas de 5 cm de comprimento, 3 cm de largura e 3 cm	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e Alvará Sanitário vigente, atendendo às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. A carne deverá ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, com temperatura entre 0 °C e 4 °C no ato da entrega, transportada em veículo refrigerado licenciado para alimentos perecíveis, mantendo a cadeia do frio. Deverá apresentar cor, odor e textura característicos de produto fresco, sem sinais de deterioração, viscosidade ou odor desagradável. Será proibido o uso de	2.800

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	de espessura, admitida pequena variação natural de corte. Deve apresentar coloração vermelho-viva característica, odor próprio e textura firme, sem presença de cheiro desagradável, viscosidade, escurecimento ou sinais de deterioração. Produto isento de ossos, cartilagens, nervos, aponeuroses, glândulas e tecidos não comestíveis, sendo proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS). Deve ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM).		carne mecanicamente separada (CMS) e a presença de nervos, cartilagens, ossos, glândulas ou tecidos não comestíveis, bem como excesso de gordura, admitindo-se teor máximo de 10%. O produto deverá ser acondicionado em pacotes individuais de até 5 kg, em embalagens próprias para alimentos, íntegras e devidamente seladas, com rótulo individual contendo identificação do produto, peso, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
28	CEBOLA - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca seca e bem aderida, coloração característica da variedade, sem brotação, rachaduras, cortes, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com diâmetro aproximado entre 5 e 8 cm e peso médio por unidade entre 120 g e 250 g, garantindo melhor rendimento e padronização no pré-preparo das refeições da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.400
29	CENOURA - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa, coloração laranja intensa e uniforme, sem rachaduras, cortes, brotação, partes	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de	2.400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com comprimento aproximado entre 15 e 20 cm, diâmetro entre 2 e 4 cm e peso médio por unidade entre 120 g e 200 g, garantindo melhor rendimento e padronização das porções nas preparações da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente		Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
30	CHÁ DE CAMOMILA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1000
31	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1000
32	CHÁ DE ERVA DOCE, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

33	CHÁ MATE - obtido a partir de folhas de erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>) tostadas e moídas, próprio para preparo de bebida por infusão, com coloração característica, aroma agradável e sabor marcante, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com bom rendimento, coloração adequada da infusão e aceitação sensorial pelo público infantil, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000
34	CHEIRO VERDE - Composto por cebolinha verde (<i>Allium fistulosum</i>) e coentro (<i>Coriandrum sativum</i>), in natura, fresco, com folhas verdes, viçosas e íntegras, sem amarelamento, murchamento, rasgos ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo humano, com aroma característico, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve ser fornecido em maços padronizados, com peso mínimo aproximado de 100 g por unidade, garantindo rendimento adequado para as preparações da alimentação escolar. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	MÇ	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.500
35	CHUCHU - in natura, fresco, firme, íntegro, com casca lisa e coloração verde-clara característica, sem rachaduras, cortes, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais	1.300

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 250 g e 500 g, garantindo melhor rendimento e padronização das porções nas preparações da alimentação escolar. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.		compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
36	COLORAU - obtido a partir de sementes de urucum (Bixa orellana) moídas, podendo conter farinha como veículo, com coloração vermelho alaranjada intensa e uniforme, próprio para uso culinário como corante natural e tempero. Produto de boa qualidade, com alto poder de coloração, aroma característico e ausência de sabor estranho, próprio para consumo humano. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Sem adição de corantes artificiais ou substâncias proibidas. Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	400
37	COUVE TIPO MANTEIGA - Couve tipo manteiga in natura, fresca, com folhas grandes, verdes, viçosas e íntegras, sem amarelamento, murchamento, furos excessivos, rasgos, manchas escuras ou sinais de deterioração. Talos firmes e succulentos, próprios para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve ser fornecida em maços padronizados, com peso mínimo aproximado de 500 g por unidade, garantindo rendimento adequado para as preparações da alimentação escolar. Acondicionada e transportada	MÇ	Produto higienizado ou, no mínimo, visual e fisicamente limpo, próprio para manipulação em cozinha escolar; Transportado em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegido de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.800



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.			
38	COXA E SOBRECXA- In natura, congelada provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, com cortes íntegros, coloração característica, sem hematomas, fraturas, cortes profundos ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo humano, com odor característico, sem cheiro estranho, rançoso ou ácido. Deve estar isento de penas, sujidades, fezes ou outras matérias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e Alvará Sanitário vigente, atendendo às Boas Práticas de Fabricação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado/congelado licenciado para alimentos, mantendo a cadeia do frio durante todo o percurso. A temperatura do produto no ato da entrega deverá ser igual ou inferior a -12 °C, não sendo aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento. As peças deverão apresentar aspecto normal, sem odor estranho, sem manchas, sem fraturas e sem excesso de gordura ou sangue, sendo isentas de penas, sujidades ou outras matérias estranhas. O glaciamento será permitido apenas como proteção do produto, não sendo aceito excesso de gelo que caracterize aumento artificial de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias para alimentos, íntegras, resistentes e devidamente seladas, com rótulo contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento.	2.000
39	CREME DE LEITE - Produto obtido a partir do leite de vaca, com teor de gordura característico do produto, de consistência cremosa, homogênea e coloração branca a levemente amarelada, próprio para consumo humano e uso culinário. Produto de boa qualidade, com sabor suave e característico, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor estranho. Deve estar acondicionado em embalagem individual de 200 g (duzentos gramas), íntegra, resistente e bem vedada, podendo ser em caixa tipo longa vida (UHT), contendo	UND	O produto deverá ser creme de leite UHT, submetido a tratamento térmico de ultra alta temperatura, proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar consistência cremosa, homogênea e estável, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor ou sabor estranhos. A embalagem deverá ser tipo longa vida, íntegra, sem estufamento, vazamentos, perfurações ou amassamentos que comprometam o lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de	350



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da entrega e ser entregue em condições que garantam a integridade da embalagem e do produto. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
40	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% DE CACAU – Chocolate em pó solúvel para preparo de bebida com leite, contendo no mínimo 50% de cacau, com teor reduzido de açúcares em comparação aos achocolatados tradicionais, sem adição de corantes artificiais e sem gordura vegetal hidrogenada, com boa solubilidade e padrão sensorial adequado para consumo infantil, com peso líquido de 1 kg (um quilograma). Deverá conter no máximo três ingredientes. Deverá conter no máximo três ingredientes. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá conter no mínimo 50% de cacau, não sendo aceito produto classificado como achocolatado, devendo apresentar teor reduzido de açúcares, sem adição de corantes artificiais, sem aromatizantes artificiais e sem gordura vegetal hidrogenada. Deverá apresentar boa solubilidade no leite, sem formação excessiva de grumos, e características sensoriais compatíveis com boa aceitação pelo público infantil. Deverá apresentar perfil nutricional superior aos achocolatados tradicionais, contribuindo para a redução da oferta de açúcar nas preparações da alimentação escolar. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	400
41	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, produto concentrado obtido a partir de tomates maduros e sãos, com alta concentração de polpa, coloração vermelho-intensa, sabor e aroma característicos do tomate, próprio para uso culinário no preparo de molhos e outras preparações da alimentação escolar. Produto de boa qualidade, com consistência espessa e homogênea, sem separação excessiva de líquido, sem partículas estranhas ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem tipo sachê/pouch, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade,	UND	Deverá ser elaborado exclusivamente a partir de tomate, sendo permitidos apenas os ingredientes autorizados para extrato de tomate, não sendo permitida a adição de amido, corantes artificiais ou conservantes químicos, devendo apresentar consistência espessa, coloração vermelho-intensa e sabor característico, sem odor estranho, mofo, fermentação ou separação excessiva de fases. A embalagem tipo sachê/pouch deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com	1.100

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
42	FARINHA DE MANDIOCA – Produto obtido a partir de raízes de mandioca (<i>Manihot esculenta</i>) selecionadas, descascadas, lavadas, raladas, prensadas, peneiradas e torradas, própria para consumo humano. Deve apresentar coloração característica branca, granulometria uniforme, textura seca e solta, com sabor e aroma característicos, sem gosto amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, impurezas, insetos ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, solto e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de fermentação ou ranço. Deverá estar isento de sujidades, insetos, fragmentos de casca, fibras grossas ou outras matérias estranhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.500
43	FARINHA DE TRIGO Tipo 1 (especial), obtida a partir de grãos de trigo selecionados, limpos e moídos, própria para consumo humano, com coloração branca característica, textura fina, seca e homogênea, isenta de grumos e impurezas. Produto fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente, com sabor e aroma característicos, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente para farinha de trigo, sendo obrigatoriamente fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação federal. Deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária e atender às Boas Práticas de Fabricação. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente a declaração “CONTÉM GLÚTEN”, além das demais informações exigidas pela ANVISA. O produto deverá apresentar aspecto seco, sem grumos, sem odor de mofo, sem sinais de infestação por insetos e estar acondicionado em embalagem íntegra e bem vedada, própria para alimentos. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

44	FEIJÃO CARIOCA - Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração característica bege com listras marrons, uniformes em tamanho e forma, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão carioca pela legislação vigente, sendo classificado, preferencialmente, como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000
45	FEIJÃO PRETO –Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração preta uniforme, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão preto pela legislação vigente, sendo classificado como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda,	800

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
46	FERMENTO EM PÓ QUIMICO – Fermento em pó químico de dupla ação, próprio para preparo de bolos, pães e outras massas, composto por agentes químicos de fermentação, com aspecto de pó fino, seco e homogêneo, coloração branca ou levemente amarelada, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com eficiência adequada de fermentação, proporcionando crescimento uniforme das massas e sem deixar sabor residual indesejável nas preparações. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 100 g (cem gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de deterioração. Deverá estar isento de sujidades, partículas estranhas ou odor alterado. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
47	FERMENTO BIOLOGICO – Seco instantâneo, composto por leveduras ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), próprio para preparo de pães e massas fermentadas, com aspecto de grânulos finos e secos, coloração bege-clara característica, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com alto	UN	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar viabilidade adequada das leveduras, garantindo eficiência na fermentação das massas, sem odor estranho, ranço ou sinais de deterioração. Deverá apresentar	300



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	poder de fermentação, proporcionando crescimento adequado e uniforme das massas, sem odor estranho ou sabor residual indesejável. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		aspecto seco, granulado e homogêneo, sem grumos endurecidos ou umidade excessiva. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade e do calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
48	FÓRMULA INFANTIL ELEMENTAR, À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES, COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - Fórmula infantil elementar para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, à base de aminoácidos livres (100%). Indicada para tratamento de alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. Com dha e ara; isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, indicada para lactentes a partir de 06 meses, com adição de DHA e ARA, fonte de carboidrato 100% maltodextrina, isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	400
49	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA VEGETAL (SOJA) - Fórmula infantil especial, à base de proteína vegetal (proteína isolada de soja), utilizada com segurança na substituição da proteína animal, indicada para lactentes a partir dos 06 meses de idade. Acrescida de dha e ara. Fonte de carboidrato: 100% maltodextrina. Isenta de sacarose,	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, indicada para lactentes a partir de 06 meses, com adição de DHA e ARA, tendo como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	lactose e proteínas lácteas. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		fábrica, hermeticamente fechada, íntegra, sem amassados, ferrugem, estufamento ou violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Transporte em veículo fechado, limpo e adequado para alimentos, protegido de calor, umidade e contaminação.	
50	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM LACTOSE - Fórmula infantil hipoalergênica, à base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada (85% de peptídeos e 15% de aminoácidos livres), com adição de prebióticos, dha, ara e nucleotídeos. Fonte de carboidratos: 40% de lactose e 60% de maltodextrina. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil hipoalergênica, à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada (aprox. 85% peptídeos e 15% aminoácidos livres), com adição de prebióticos, DHA, ARA e nucleotídeos, tendo como fonte de carboidratos 40% lactose e 60% maltodextrina, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	400
51	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ, COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância, destinada a necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose, à base de proteína hidrolisada de arroz, acrescida de nucleotídeos e taurina. Isenta de glúten. Indicada para atender a faixa etária de 0 a 36 meses. Apresentação: lata de 400g,		Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil destinada a necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose, à base de proteína hidrolisada de arroz, acrescida de nucleotídeos e taurina, isenta de glúten, indicada para a faixa etária de 0 a 36 meses, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica (400 g), hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	
52	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE, COM DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS - Fórmula infantil isenta de lactose, apropriada para lactentes com intolerância à lactose. Proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (40:60), acrescida de nucleotídeos, dha e ara, enriquecida com vitaminas e minerais. Apresentação: lata de 400g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil isenta de lactose, indicada para lactentes com intolerância à lactose, contendo proteínas modificadas na relação caseína/proteína do soro do leite (40:60), acrescida de DHA, ARA e nucleotídeos, enriquecida com vitaminas e minerais, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica (400 g), hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração	400
53	FUBÁ DE MILHO – Tipo fino (mimoso), obtido a partir de grãos de milho selecionados, limpos e moídos e peneirados, resultando em pó de granulometria fina e uniforme, próprio para consumo humano. Apresenta coloração amarela característica, textura seca, solta e homogênea, com sabor e aroma típicos do milho, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, indicado para preparações da alimentação escolar, proporcionando melhor textura e aceitação sensorial. Deve estar acondicionado em	PCT	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de infestação por insetos. Deverá estar isento de sujidades, fragmentos de casca, partículas estranhas ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto	800

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
54	LARANJA - In natura, fresca, íntegra, firme, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, sem ressecamento, própria para consumo humano e preparo de sucos e consumo in natura na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 150 g e 250 g.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.400
55	LIMÃO TIPO TAITI – In natura, fresco, íntegro e firme, com casca lisa, fina e coloração verde-clara característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, com alto rendimento de suco, aroma característico e acidez típica da variedade, próprio para consumo humano e uso em preparações da alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 90 g e 150 g, garantindo bom rendimento e padronização no uso culinário.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	600
56	LEITE ANTI-REFLUXO-400g - Fórmula infantil para lactentes, indicada para manejo da regurgitação e refluxo gastroesofágico, contendo espessantes alimentares próprios	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Embalagem original de fábrica, íntegra, sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote,	500



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	para fórmulas infantis, isenta de glúten, com adição de vitaminas e minerais conforme legislação vigente. Embalagem em lata metálica original de fábrica, íntegra e hermeticamente fechada, com peso líquido mínimo de 400 g. ENVIAR AMOSTRA		data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade mínima no ato da entrega $\geq 80\%$ do prazo total de validade. Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	
57	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade. Produzido com leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Acondicionado em lata limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem tipo lata deverá estar íntegra, sem estufamento, ferrugem, vazamentos ou amassamentos que comprometam a vedação, devidamente lacrada e com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
58	LEITE UHT ZERO LACTOSE INTEGRAL – Leite de vaca integral, zero lactose, submetido a tratamento térmico UHT (ultra alta temperatura), próprio para consumo humano, com coloração branca característica, sabor e aroma próprios do leite, sem odor ou sabor estranhos. Produto indicado para alimentação de indivíduos com intolerância à lactose, obtido por adição da enzima lactase, mantendo o teor de gordura característico do leite integral. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante,		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser leite UHT integral com redução de lactose por ação enzimática, devendo constar no rótulo a informação “zero lactose”, conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, protegida de luz e calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
59	LEITE PASTEURIZADO TIPO C - Próprio para consumo humano, submetido a processo de pasteurização, com coloração branca característica, sabor e aroma próprios do leite, sem odor ou sabor estranhos. Produto de boa qualidade, destinado ao consumo direto e ao preparo de bebidas e preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem plástica tipo sachê (saquinho), íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do estabelecimento produtor, conforme legislação sanitária vigente.	LT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e atender às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para leite pasteurizado. Deverá ser mantido sob refrigeração contínua, com temperatura entre 0 °C e 4 °C, durante armazenamento, transporte e no ato da entrega, não sendo aceito produto com sinais de quebra da cadeia do frio. O produto deverá apresentar prazo de validade compatível com leite pasteurizado, respeitando o limite estabelecido pelo fabricante. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	10.000
60	LEITE FLUÍDO À BASE DE SOJA FORTIFICADA - Bebida fluida à base de soja, obtida a partir de extrato de soja e água, fortificada com cálcio e vitaminas, própria para consumo humano, com coloração, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Produto destinado à substituição do leite de origem animal para atendimento de necessidades alimentares especiais, podendo ser utilizado em bebidas e preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (UHT), íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para bebidas vegetais. Deverá ser submetido a tratamento térmico UHT, permitindo armazenamento em temperatura ambiente antes da abertura, e apresentar aspecto homogêneo, sem separação excessiva de fases, sem grumos e sem odor ou sabor estranhos. Deverá ser fortificado com cálcio e vitaminas, conforme declarado no rótulo, garantindo aporte nutricional adequado para substituição do leite de vaca. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha,	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

			com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
61	MAÇÃ - In natura, fresca, íntegra, firme, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, machucados profundos, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme e suculenta, sem escurecimento interno, própria para consumo humano na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 130 g e 200 g.	KG	Transportadas em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, empilháveis e íntegras. Veículo de transporte limpo, fechado ou coberto, exclusivo ou segregado de cargas incompatíveis, protegido de sol, chuva, poeira, produtos químicos e animais. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA e MAPA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.500
62	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM OVO – Macarrão tipo espagete, sem adição de ovos, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme (al dente), sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000
63	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo espagete, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	para dietas isentas de glúten (tais como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica dos ingredientes utilizados e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
64	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 500G - Macarrão tipo espagete integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica mais escura, típica de produtos integrais, e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante,	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. Deverá apresentar aspecto seco, íntegro, sem pontos de umidade, sem presença de insetos, fragmentos estranhos ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez)	200

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
65	MACARRÃO TIPO AVE MARIA 500G SEM OVOS - Macarrão tipo ave Maria, sem adição de ovos, elaborado a partir de farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato característico de pequenos grânulos, tamanho uniforme e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura macia e homogênea, sem desmanchar excessivamente, adequado para preparo de sopas e caldos da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	800
66	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM OVOS – Macarrão tipo parafuso, sem adição de ovos, elaborado a partir de farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem desmanchar ou empapar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. Embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
67	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo parafuso, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos para dietas isentas de glúten (como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração compatível com os ingredientes utilizados. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	400
68	MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL 500G – Macarrão tipo parafuso integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração mais escura, típica de produtos integrais. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem empapar excessivamente ou desmanchar, com	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
69	MAMÃO – Mamão variedade Formosa in natura, fresco, íntegro, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando casca íntegra, coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas excessivas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme, succulenta, de coloração característica, sem fermentação ou odor estranho, própria para consumo humano na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 600 g e 1.200 g	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
70	MANDIOCA (aipim/macaxeira) - descascada, higienizada, cortada em pedaços padronizados e congelada, obtida a partir de raízes sãs e próprias para consumo humano, com coloração branca a levemente amarelada, sem escurecimento acentuado. Produto de boa qualidade, com textura firme antes do cozimento e macia após cocção, sem fibras excessivas, sem gosto amargo ou odor estranho. Isenta de cascas, sujidades, partes deterioradas ou matérias estranhas. Deve estar acondicionada em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, própria para alimentos congelados, com peso líquido de 1 kg	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para alimentos congelados. Deverá apresentar coloração característica, sem escurecimento intenso, sem odor estranho ou gosto amargo, e boa qualidade após o cozimento, com textura macia e sem fibras excessivas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem sinais de descongelamento prévio, acúmulo excessivo de gelo ou vazamentos, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	(um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. Produto que deve ser mantido sob congelamento contínuo até o momento do preparo.		de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento ($\leq -18^{\circ}\text{C}$), sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
71	MARACUJA - in natura, fresco, íntegro, com casca firme, coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas excessivas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa abundante, com alto rendimento de suco, aroma característico e sabor típico, própria para preparo de sucos e outras preparações da alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 120 g e 250 g, garantindo bom rendimento no preparo de sucos.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	800
72	MARGARINA - Margarina vegetal com sal, própria para consumo humano, com teor de lipídios mínimo de 65%, consistência cremosa, macia e homogênea, coloração amarela uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de alto padrão de qualidade, com boa espalhabilidade e rendimento. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade,	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá possuir teor mínimo de 65% de lipídios, ser isento de gordura trans e enriquecido com vitaminas A e D, conforme declaração no rótulo. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	650



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA			
73	MARGARINA LIGTH ZERO LACTOSE - Margarina vegetal light e zero lactose, própria para consumo humano, com teor reduzido de lipídios em relação à margarina tradicional, consistência cremosa e homogênea, coloração uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Destinadas a indivíduos com intolerância à lactose. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser classificado como margarina light, com teor reduzido de gorduras em relação à versão tradicional, e isento de lactose, devendo constar no rótulo a informação "zero lactose", conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem rachaduras, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
74	MELANCIA - In natura, fresca, íntegra, com casca firme e coloração característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme, suculenta, de coloração vermelho-intensa ou rosada característica, com sabor doce e agradável. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio a grande, com peso mínimo por unidade de 6 kg.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000
75	MILHO PARA PIPOCA - Grãos secos, inteiros, de variedade própria para estourar, com coloração amarela característica, uniformes em tamanho e formato, próprios para consumo	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da	300

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	humano. Produto de boa qualidade, com alto poder de expansão, resultando em pipoca macia e volumosa após o preparo, com baixo índice de grãos não estourados. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
76	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA - próprio para consumo humano, com coloração clara, aspecto límpido e sabor neutro, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser óleo vegetal refinado, límpido, sem turbidez, sem partículas em suspensão e sem odor ou sabor rançoso, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para óleo de soja. A embalagem deverá estar íntegra, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	2.000
77	ORÉGANO – obtido a partir de folhas secas e fragmentadas da planta <i>Origanum vulgare</i> , próprio para consumo humano, com coloração verde a verde-acinzentada característica, aroma intenso e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de boa qualidade, utilizado como condimento em preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, bem vedada e própria para alimentos, com	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para especiarias e condimentos. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, protegida da umidade e da luz, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da	100



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	peso líquido de 200 g (duzentos gramas), contendo identificação do produto, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
78	OVOS DE GALINHA - Frescos, íntegros, limpos e próprios para consumo humano, provenientes de granjas registradas, com casca íntegra, resistente e sem rachaduras, de coloração característica. Produto de boa qualidade, com clara límpida e consistente e gema íntegra, sem odor estranho. Deverão atender à classificação "tipo grande", com peso médio mínimo por unidade de aproximadamente 55 g, conforme padrão de classificação vigente. Deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas para ovos, contendo 12 (doze) unidades por embalagem, devidamente identificadas, protegendo os ovos contra impactos e contaminações durante o transporte e armazenamento.	DZ	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM), atendendo às normas de Boas Práticas de Produção e Manipulação. A embalagem deverá ser adequada para ovos, íntegra e identificada, contendo informações de origem, número de registro do produtor, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ser transportado em veículo limpo, protegido do sol, calor excessivo e umidade, evitando-se choques e quebras. O produto deverá possuir prazo de validade compatível com ovos frescos, conforme legislação vigente. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.400
79	PÃO FRANCÊS - Pão tipo francês, fresco, produzido no mesmo dia da entrega, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico e sal, com casca crocante e miolo macio, branco e uniforme, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Deve apresentar peso médio por unidade entre 50 g e 60 g, formato regular e padronizado. Deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, limpas e protegidas contra contaminação, e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto ao órgão de vigilância sanitária, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	4.000
80	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Pão de forma	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão	300



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	fatiado, isento de glúten e isento de lactose, elaborado a partir de farinhas e ingredientes permitidos para dietas especiais, próprio para consumo humano, com fatias uniformes, miolo macio e textura adequada, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, bem vedada e própria para alimentos, com peso líquido de 300 g (trezentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para alimentos destinados a dietas com restrição de glúten e lactose. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme Lei nº 10.674/2003, bem como a informação "ZERO LACTOSE", conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
81	PÃO PARA CACHORRO QUENTE - Pão tipo cachorro-quente (hot dog), fresco, produzido no mesmo dia ou no dia imediatamente anterior à entrega, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e sal, com formato alongado, casca macia e miolo fofo, branco e uniforme, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. As unidades deverão apresentar peso médio de 50 g (cinquenta gramas) por unidade, com tamanho e formato padronizados. Deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, limpas e protegidas contra contaminação, e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto ao órgão de vigilância sanitária, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	450
82	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO PACOTE DE 1 KG: Manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -12°C ou inferior. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não poderão	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. Deverá ser obtido de peito de frango sem pele e sem osso, isento de fragmentos ósseos, cartilagens, penas, excesso de gordura ou	4.800



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	apresentar mais que 6% de degelo/água. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, peito, sem osso e sem pele e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros o produto ainda deverá apresentar consistência firme não amolecida, odor característico, cor amarelo-rosado. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		partes deterioradas. Deverá apresentar coloração característica, sem manchas esverdeadas ou acinzentadas, sem odor desagradável ou sinais de fermentação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem acúmulo excessivo de gelo, sem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento, com rótulo legível contendo denominação de venda, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento igual ou inferior a -18°C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
83	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO - Filé de peito de frango resfriado desfiado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Devem estar congelados e transportada à temperatura de 12°C ou inferior. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, peito, sem osso, sem pele, desfiado e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros o produto ainda deverá apresentar consistência firme não amolecida, odor característico, cor amarelo-rosado. Conter a descrição	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. Deverá ser obtido de peito de frango sem pele e sem osso, isento de fragmentos ósseos, cartilagens, penas, excesso de gordura ou partes deterioradas. Deverá apresentar coloração característica, sem manchas esverdeadas ou acinzentadas, sem odor desagradável ou sinais de fermentação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem acúmulo excessivo de gelo, sem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento, com rótulo legível contendo denominação de venda, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento igual ou inferior a -18°C,	1200

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne peito de frango desfiado deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
84	PIMENTÃO VERDE – Pimentão verde in natura, fresco, íntegro, firme, com casca lisa, brilhante e coloração verde característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 120 g e 200 g, garantindo bom rendimento no preparo. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportado em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado	600
85	POLVILHO DOCE - Polvilho doce, obtido a partir da fécula de mandioca submetida a processo de secagem natural, próprio para consumo humano, com aspecto branco, fino, seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para amidos e féculas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, conforme legislação vigente. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	700
86	REPOLHO VERDE – In natura, fresco, íntegro, com cabeça compacta e firme, folhas externas verdes, limpas e sem excesso de danos, com coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas,	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais	4.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 1,5 kg e 3,0 kg, garantindo bom rendimento no preparo. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.		compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
87	SAL- Refinado, próprio para consumo humano, iodado conforme legislação vigente, com cristais finos, coloração branca, aspecto seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para sal destinado ao consumo humano. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.	1.100
88	SALSICHA- 1 Kg, salsicha tipo hot-dog, congelada, com no máximo 20% de lipídeos. Com aspectos de odor e cor característicos, sem manchas esverdeadas, pesando em média 40g, por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem vazamentos ou violação do lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura entre 0 °C e 4 °C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	250



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

89	TOMATE - In natura, fresco, íntegro, firme, com casca lisa e coloração vermelha a vermelho-alaranjada característica do estágio adequado de maturação, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 100 g e 180 g. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000
90	VINAGRE DE MAÇA - Obtido a partir da fermentação acética do suco de maçã, próprio para consumo humano, com acidez característica, coloração âmbar clara, aspecto límpido e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, própria para alimentos, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para vinagres. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000

MANUTENÇÃO DO ENSINO INFANTIL – CRECHE

444 – 026001. 12.365.0002.2012.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte Prefeitura)

445 – 026001. 12.365.0002.2012.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte Salário Educação)

446 – 026001. 12.365.0002.2012.0000. 3.3.90.30.00 (Fonte PNAE)

ITEM	DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	UND	PADRÕES DE QUALIDADE / EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS	QDT
------	------------------------------	-----	--	-----



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

01	AÇÚCAR CRISTAL 2KG – Tipo cristal, próprio para consumo humano, com cristais brancos, secos e homogêneos, isento de impurezas visíveis, odores ou sabores estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 2 kg (dois quilogramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para açúcar destinado ao consumo humano. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.	1.800
02	AÇAFRÃO - Especiaria obtida da raiz da planta <i>Curcuma longa</i> , devidamente seca e moída, apresentando coloração amarelo-intensa característica, aroma e sabor próprios, isenta de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva, bolores, insetos ou quaisquer sinais de deterioração. Embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. Embalagem com 500g. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, sem umidade ou violação. Deve atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis a alimentos. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
03	ABACAXI TIPO PEROLA - 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades. Fruto de tamanho médio, limpo, firme e íntegro. Deve estar ileso, sem ruptura das cascas. Grau de maturação tal que lhes permita suportar manipulação. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo imediato e mediato.	UND	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.600
04	ABOBORA CABOTIÁ - Produto in natura de boa qualidade Hortaliça do tipo abóbora cabotiá	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação.	1.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	(<i>Cucurbita maxima</i>), fresca, íntegra, firme, com casca verde-escura característica, polpa alaranjada, sem rachaduras, cortes, perfurações, partes amolecidas, manchas, bolores ou sinais de deterioração. Isenta de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos.		Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
05	ABOBRINHA VERDE-de 1º qualidade, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Sem danos oriundos do manuseio do transporte. Pesando em média 400gr.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.300
06	ACHOCOLATADO EM PÓ - Produto fortificado com vitaminas e minerais. Produto alimentício em pó, à base de cacau, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, destinado ao preparo de bebida achocolatada, apresentando cor, aroma e sabor característicos, boa solubilidade em leite, sem formação excessiva de grumos, com padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com achocolatados líderes de mercado. Deve ser fortificado, no mínimo, com: Vitaminas A, C, D, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B6 e B12, e os minerais Ferro e Zinco, Deverá ser acondicionado obrigatoriamente em embalagem metálica do tipo lata, com peso líquido de 350 (trezentos e cinquenta) gramas, íntegra, resistente, com sistema de fechamento que garanta proteção contra umidade e contaminação, adequada para armazenamento após abertura em ambiente de cozinha escolar. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos à base de cacau e achocolatados em pó. A lata deverá conter rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	2.000
07	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE SUCRALOSE - Unidades	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão	10



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	de 100ml. Adoçante composto por água, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame-K, espessante carboximetilcelulose, conservantes benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade. Embalagem plástica com dosador de gotas. ENVIAR AMOSTRA		competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para edulcorantes de mesa. Deverá conter apenas edulcorantes autorizados pela ANVISA, em concentrações permitidas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, com bico dosador funcional, sem vazamentos ou violação do lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade	
08	ALFACE- AMERICANA, CRESPA OU LISA - Fresca, íntegra, com folhas firmes, crocantes e coloração característica da variedade, isenta de murchamento, amarelecimento acentuado, manchas, partes apodrecidas, furos causados por insetos ou sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho e aspecto uniformes, estágio adequado de desenvolvimento. Deverá ser acondicionada em embalagens apropriadas para hortifrúti, limpas e íntegras, que permitam ventilação e evitem amassamento durante o transporte. Peso mínimo por unidade aproximadamente 200 gr.	MÇ	Acondicionado em embalagens limpas, secas e ventiladas, protegidas de contaminação durante transporte e armazenamento. Atender às Boas Práticas Agrícolas e de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
09	ALHO - Bulbos inteiros, firmes, secos, bem formados, com película externa íntegra, coloração característica da variedade, sem brotação, sem partes amolecidas, manchas, mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos, próprio para consumo humano. Deve apresentar tamanho uniforme, com bom rendimento culinário.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.000
10	AMIDO DE MILHO - produto alimentício obtido a partir do milho, na forma de pó fino, branco, inodoro e insípido, próprio para uso culinário no preparo de mingaus, molhos, cremes e demais preparações. Produto de	UND	Rótulo contendo todas as informações obrigatórias pela ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais	700



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grumos endurecidos, insetos ou sinais de umidade e deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg, contendo identificação do produto, composição, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
11	ARROZ BRANCO - polido, classe longo fino, tipo 1, grãos inteiros, alongados e de coloração branca uniforme, com baixo percentual de grãos quebrados, próprio para consumo humano, apresentando bom rendimento, soltura e textura adequada após o cozimento, sem empapamento. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 5 kg, contendo identificação do produto, classificação, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Classificação Classe: Longo Fino Tipo: 1, conforme padrões oficiais de identidade e qualidade, grãos inteiros, limpos, secos, uniformes e sem odor estranho; baixo índice de grãos quebrados e defeituosos, dentro do limite máximo permitido para Tipo 1; Bom rendimento e soltura após cocção, sem formação de papa ou grãos excessivamente grudados; ausência de insetos, larvas, teias, mofo ou sinais de infestação, embalagem íntegra, lacrada, limpa e resistente, sem perfurações ou umidade; rótulo conforme exigências da ANVISA/MAPA; Prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses no ato da entrega. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto sujeito à recusa no ato da entrega caso não atenda às especificações.	4.300
12	ARROZ INTEGRAL - classe longo fino, grãos inteiros, com película (farelo) preservada, coloração característica levemente amarronzada, próprio para consumo humano, com bom rendimento e textura adequada após o cozimento. Produto de boa qualidade, isento de	PCT	Produto em conformidade com a legislação vigente da ANVISA, incluindo rotulagem obrigatória, ausência de contaminantes acima dos limites legais e padrões de identidade e qualidade aplicáveis ao arroz beneficiado integral. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões	280



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	sujidades, matérias estranhas, grãos mofados, fermentados, ardidos, quebrados em excesso ou com presença de insetos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 (um) quilograma, contendo identificação do produto, classificação, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		comerciais amplamente aceitos no mercado.	
13	AZEITE, EXTRA VIRGEM, COM ACIDEZ LIVRE $\leq 0,5\%$, 2L – Garrafa de vidro ou PET, opaca ou escura, com tampa de rosca metalizada ou tampa plástica, com dosador. Deverá constar identificação do lote, validade e sabor/fragrância do produto (quando necessário). Embalagem contendo 2 litros. ENVIAR AMOSTRA	UND	Caixas de papelão ondulado padronizadas e lacradas, confeccionadas em material resistente e de boa qualidade; Deverá constar a identificação do lote, validade e sabor/fragrância do produto (quando necessário)	160
14	BANANA MAÇA - Fruta in natura, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica do estágio de maturação adequado ao consumo, sem rachaduras, cortes, amassamentos ou partes deterioradas. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, resíduos estranhos, insetos ou sinais de deterioração	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	4.600
15	BANANA NANICA – Fruta in natura, fresca, firme, com casca íntegra e coloração característica do estágio de maturação adequado, sem rachaduras, cortes, amassamentos ou partes deterioradas. Polpa íntegra, sem escurecimento ou odor estranho, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, resíduos estranhos, insetos ou sinais de deterioração.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com	3.400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

			padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
16	BATATA DE DOCE - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa íntegra, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 200 g e 400 g	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.300
17	BATATA INGLESA – in natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração característica, sem brotação, cortes, rachaduras, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 100 g e 200 g	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.500
18	BETERRABA - in natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa e coloração vermelho-arroxeadada característica, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 150 g e 300 g,	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.800
19	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - Produto alimentício assado, de formato uniforme, textura crocante por fora e macia por dentro, com coloração dourada característica,	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA (ingredientes, alergênicos, informação nutricional, lote, validade e fabricante). Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	sabor e aroma agradáveis, próprio para consumo humano. Deve apresentar boa integridade, baixo índice de quebra e padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com produtos líderes de mercado. Produto de boa qualidade, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 700 g (setecentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
20	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM GLUTEN E SEM LACTOSE - Biscoito tipo rosquinha, pacote com 110gr, produto alimentício assado, de formato circular uniforme, textura crocante, coloração dourada característica, sabor suave e aroma agradável, próprio para consumo humano. Produto isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Apresenta boa integridade física, baixo índice de quebra e padrão sensorial elevado, compatível com produtos especializados para dietas restritivas. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados, contendo: denominação de venda; lista de ingredientes; informação nutricional; declaração de alergênicos; lote, data de fabricação e validade; dados do fabricante/importador; Declaração obrigatória no rótulo: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; Indicação de ISENTO DE LACTOSE, conforme normas vigentes; Produto fabricado em estabelecimento habilitado, com controle de contaminação cruzada. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
21	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL, em embalagem de 350 g. Produto alimentício obtido pelo amassamento e cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal e fermentos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar formato retangular ou quadrado, textura crocante, leve e seca, coloração clara a levemente dourada,	PCT	Embalagem primária íntegra, atóxica, bem vedada e resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem obrigatória conforme normas da ANVISA para alimentos embalados, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, identificação de alergênicos, lote, data de fabricação e validade e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da entrega. A embalagem não deve conter rotulagem	2.500



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	sabor suave e característico, com boa palatabilidade e aceitação pelo público infantil, compatível com padrões sensoriais e nutricionais de marcas comerciais consolidadas no mercado nacional. O produto deve possuir características nutricionais médias por porção de 30 g com valor energético aproximado entre 120 e 140 kcal, carboidratos entre 18 e 22 g, proteínas mínimas de 2 g, gorduras totais de no máximo 5 g, gorduras saturadas de no máximo 2 g, ausência de gorduras trans conforme legislação vigente, sódio de no máximo 180 mg por porção e teor mínimo de fibras de 0,5 g, sendo elaborado com farinha de trigo fortificada conforme legislação brasileira. Deve apresentar baixo índice de quebra, estar íntegro, crocante, isento de ranço, mofo, umidade excessiva, insetos, sujidades, odores ou sabores estranhos. ENVIAR AMOSTRA		nutricional frontal de ALTO CONTEÚDO DE SÓDIO . Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com biscoito tipo água e sal tradicional amplamente aceito no mercado.	
22	BOLACHA AGUA E SAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE – Pacote com 210gr. Produto alimentício assado, de formato regular, textura leve, crocante e seca, com camadas definidas, coloração clara a levemente dourada, sabor suave e característico, próprio para consumo humano, totalmente isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar alto padrão sensorial e de segurança alimentar, compatível com produtos especializados para dietas restritivas, fabricados com controle rigoroso de matérias-primas e processos. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados. Declaração obrigatória: “NÃO CONTÉM GLÚTEN e NÃO CONTÉM LACTOSE”. Produto fabricado em estabelecimento com programa de controle de contaminação cruzada, específico para produtos sem glúten e sem lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	400
23	BOLACHA DOCE - tipo maisena. Produto alimentício assado, de formato uniforme, coloração clara a levemente dourada, textura leve, macia e que se desfaz facilmente na	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, validade e dados do fabricante). Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito)	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	boca, sabor suave e característico, próprio para consumo humano. Pacote com 350 gramas. Deve apresentar boa palatabilidade e padrão sensorial amplamente aceito pelo público infantil, compatível com produtos líderes de mercado. Produto de boa qualidade, com baixo índice de quebra, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
24	BOLACHA DOCE TIPO MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Produto alimentício assado, de formato uniforme, coloração clara a levemente dourada, textura leve, macia e que se desfaz facilmente na boca, sabor suave e característico, próprio para consumo humano, totalmente isento de glúten e isento de lactose, adequado para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Pacote com 112 gramas. Deve apresentar padrão sensorial compatível com produtos especializados para dietas restritivas disponíveis no mercado, garantindo boa aceitação pelo público infantil. Produto de boa qualidade, com baixo índice de quebra, isento de ranço, mofo, odor ou sabor estranhos, acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme legislação da ANVISA para alimentos embalados, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, data de fabricação, prazo de validade e dados do fabricante. Declaração obrigatória no rótulo: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Indicação de isento de lactose, conforme normas vigentes. Produto fabricado em estabelecimento habilitado, com controle de contaminação cruzada por glúten e lactose. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

25	CAFÉ EM PÓ - torrado e moído Extra Forte, obtido a partir de grãos de café selecionados, devidamente torrados e moídos, com torra acentuada, coloração marrom-escura característica, aroma intenso e sabor marcante, próprio para preparo de bebida quente. Produto de boa qualidade, com rendimento adequado, cor intensa na infusão e boa aceitação sensorial, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Rótulo conforme exigências da ANVISA e MAPA, contendo denominação de venda, classificação do produto, peso, lote, validade e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000
26	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne bovina moída, resfriada, proveniente exclusivamente de cortes do dianteiro bovino, tais como acém, paleta e/ou peito (com retirada prévia do excesso de gordura), e músculo de boa qualidade, própria para consumo humano e destinada ao preparo de refeições da alimentação escolar. Deve apresentar coloração vermelho-viva característica, odor próprio e textura firme, sem presença de cheiro desagradável, viscosidade ou sinais de deterioração. Produto isento de ossos, cartilagens, nervos, aponeuroses, glândulas e tecidos não comestíveis, sendo proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS). Deve ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com	KG	Proveniente de acém, paleta e/ou peito, todos do dianteiro bovino; Teor máximo de gordura: 10%; Proibido uso de CMS (carne mecanicamente separada); Isenta de nervos, cartilagens, ossos, glândulas e tecidos não comestíveis; Cor vermelho-viva, sem manchas ou escurecimento; Odor característico, sem cheiro ácido, rançoso ou pútrido; Textura firme e não pegajosa; Produto moído recentemente, com data de processamento identificada, garantindo características sensoriais adequadas no ato da entrega (cor, odor e textura); temperatura na entrega: entre 0 °C e 4 °C; transporte em veículo refrigerado licenciado, mantendo cadeia do frio; estabelecimento com SIF, SIE ou SIM + Alvará Sanitário vigente; produto sujeito à recusa total no ato da entrega se houver qualquer não conformidade. Produto acondicionado em pacotes individuais de até 2 kg (cinco quilos), em embalagens plásticas próprias para alimentos, atóxicas, resistentes e íntegras, devidamente seladas e sem vazamentos; cada pacote deve possuir rótulo/etiqueta individual contendo: nome do produto, peso, data de	5.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM).		processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento com registro no serviço de inspeção. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
27	CARNE EM PEDAÇOS - Proveniente de cortes do dianteiro bovino, preferencialmente de miolo de paleta, admitindo-se também paleta e/ou acém, desde que devidamente limpos e isentos de nervos e excesso de tecido conjuntivo, de boa qualidade, própria para consumo humano e destinada ao preparo de refeições da alimentação escolar.. Os pedaços deverão apresentar peso médio aproximado de 54 g (cinquenta e quatro gramas) por unidade, com dimensões aproximadas de 5 cm de comprimento, 3 cm de largura e 3 cm de espessura, admitida pequena variação natural de corte. Deve apresentar coloração vermelho-viva característica, odor próprio e textura firme, sem presença de cheiro desagradável, viscosidade, escurecimento ou sinais de deterioração. Produto isento de ossos, cartilagens, nervos, aponeuroses, glândulas e tecidos não comestíveis, sendo proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS). Deve ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM).	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e Alvará Sanitário vigente, atendendo às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos. A carne deverá ser fornecida exclusivamente na forma resfriada, com temperatura entre 0 °C e 4 °C no ato da entrega, transportada em veículo refrigerado licenciado para alimentos perecíveis, mantendo a cadeia do frio. Deverá apresentar cor, odor e textura característicos de produto fresco, sem sinais de deterioração, viscosidade ou odor desagradável. Será proibido o uso de carne mecanicamente separada (CMS) e a presença de nervos, cartilagens, ossos, glândulas ou tecidos não comestíveis, bem como excesso de gordura, admitindo-se teor máximo de 10%. O produto deverá ser acondicionado em pacotes individuais de até 2 kg, em embalagens próprias para alimentos, íntegras e devidamente seladas, com rótulo individual contendo identificação do produto, peso, data de processamento, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.300
28	CEBOLA - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca seca e bem aderida, coloração característica da variedade, sem brotação, rachaduras,	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de	4.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	cortes, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com diâmetro aproximado entre 5 e 8 cm e peso médio por unidade entre 120 g e 250 g, garantindo melhor rendimento e padronização no pré-preparo das refeições da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.		Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
29	CENOURA - In natura, fresca, firme, íntegra, com casca lisa, coloração laranja intensa e uniforme, sem rachaduras, cortes, brotação, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com comprimento aproximado entre 15 e 20 cm, diâmetro entre 2 e 4 cm e peso médio por unidade entre 120 g e 200 g, garantindo melhor rendimento e padronização das porções nas preparações da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.200
30	CHÁ DE CAMOMILA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características	



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA		sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
31	CHÁ DE ERVA CIDREIRA, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
32	CHÁ DE ERVA DOCE, 500G - embalagem plástica com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
33	CHÁ MATE - obtido a partir de folhas de erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>) tostadas e moídas, próprio para preparo de bebida por infusão, com coloração característica, aroma agradável e sabor marcante, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com bom rendimento, coloração adequada da infusão e aceitação sensorial pelo público infantil, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados (denominação de venda, ingredientes, informação nutricional, lote, validade e dados do fabricante); prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.500
34	CHEIRO VERDE - Composto por cebolinha verde (<i>Allium fistulosum</i>) e coentro (<i>Coriandrum sativum</i>), in natura, fresco, com folhas verdes,	MÇ	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	viçosas e íntegras, sem amarelamento, murchamento, rasgos ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo humano, com aroma característico, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve ser fornecido em maços padronizados, com peso mínimo aproximado de 100 g por unidade, garantindo rendimento adequado para as preparações da alimentação escolar. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.		Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
35	CHUCHU - in natura, fresco, firme, íntegro, com casca lisa e coloração verde-clara característica, sem rachaduras, cortes, partes amolecidas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem escurecimento interno, própria para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 250 g e 500 g, garantindo melhor rendimento e padronização das porções nas preparações da alimentação escolar. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.000
36	COLORAU - obtido a partir de sementes de urucum (Bixa orellana) moídas, podendo conter farinha como veículo, com coloração vermelho alaranjado intensa e uniforme, próprio para uso culinário como corante natural e tempero. Produto de boa qualidade, com alto poder de coloração, aroma característico e ausência de sabor estranho, próprio para consumo humano. Deve estar acondicionado	PCT	Sem adição de corantes artificiais ou substâncias proibidas. □ Rótulo conforme exigências da ANVISA para alimentos embalados. Prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA			
37	COUVE TIPO MANTEIGA - Couve tipo manteiga in natura, fresca, com folhas grandes, verdes, viçosas e íntegras, sem amarelamento, murchamento, furos excessivos, rasgos, manchas escuras ou sinais de deterioração. Talos firmes e succulentos, próprios para consumo humano. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve ser fornecida em maços padronizados, com peso mínimo aproximado de 500 g por unidade, garantindo rendimento adequado para as preparações da alimentação escolar. Acondicionada e transportada em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	MÇ	Produto higienizado ou, no mínimo, visual e fisicamente limpo, próprio para manipulação em cozinha escolar; Transportado em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegido de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
38	COXA E SOBRECOXA- In natura, congelada provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, com cortes íntegros, coloração característica, sem hematomas, fraturas, cortes profundos ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo humano, com odor característico, sem cheiro estranho, rançoso ou ácido. Deve estar isento de penas, sujidades, fezes ou outras matérias estranhas. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e Alvará Sanitário vigente, atendendo às Boas Práticas de Fabricação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado/congelado licenciado para alimentos, mantendo a cadeia do frio durante todo o percurso. A temperatura do produto no ato da entrega deverá ser igual ou inferior a -12 °C, não sendo aceito produto com sinais de descongelamento e recongelamento. As peças deverão apresentar aspecto normal, sem odor estranho, sem manchas, sem fraturas e sem excesso de gordura ou sangue, sendo isentas de penas, sujidades ou outras matérias estranhas. O glaciamento será permitido apenas como proteção do	2.900



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	estabelecimento, com registro em serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM), conforme legislação vigente.		produto, não sendo aceito excesso de gelo que caracterize aumento artificial de peso. O produto deverá estar acondicionado em embalagens próprias para alimentos, íntegras, resistentes e devidamente seladas, com rótulo contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do estabelecimento.	
39	CREME DE LEITE - Produto obtido a partir do leite de vaca, com teor de gordura característico do produto, de consistência cremosa, homogênea e coloração branca a levemente amarelada, próprio para consumo humano e uso culinário. Produto de boa qualidade, com sabor suave e característico, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor estranho. Deve estar acondicionado em embalagem individual de 200 g (duzentos gramas), íntegra, resistente e bem vedada, podendo ser em caixa tipo longa vida (UHT), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser creme de leite UHT, submetido a tratamento térmico de ultra alta temperatura, proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar consistência cremosa, homogênea e estável, sem grumos, sem separação excessiva de fases e sem odor ou sabor estranhos. A embalagem deverá ser tipo longa vida, íntegra, sem estufamento, vazamentos, perfurações ou amassamentos que comprometam o lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 8 (oito) meses no ato da entrega e ser entregue em condições que garantam a integridade da embalagem e do produto. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
40	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% DE CACAU – Chocolate em pó solúvel para preparo de bebida com leite, contendo no mínimo 50% de cacau, com teor reduzido de açúcares em comparação aos achocolatados tradicionais, sem adição de corantes artificiais e sem gordura vegetal hidrogenada, com boa solubilidade e padrão sensorial adequado para consumo infantil, com peso líquido de 1 kg (um quilograma). ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá conter no mínimo 50% de cacau, não sendo aceito produto classificado como achocolatado, devendo apresentar teor reduzido de açúcares, sem adição de corantes artificiais, sem aromatizantes artificiais e sem gordura vegetal hidrogenada. Deverá apresentar boa solubilidade no leite, sem formação excessiva de grumos, e características sensoriais compatíveis com boa aceitação pelo público infantil. Deverá apresentar perfil nutricional superior aos achocolatados tradicionais, contribuindo para a redução da oferta de açúcar nas	350



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

			preparações da alimentação escolar. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
41	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate, produto concentrado obtido a partir de tomates maduros e sãos, com alta concentração de polpa, coloração vermelho-intensa, sabor e aroma característicos do tomate, próprio para uso culinário no preparo de molhos e outras preparações da alimentação escolar. Produto de boa qualidade, com consistência espessa e homogênea, sem separação excessiva de líquido, sem partículas estranhas ou sinais de deterioração. Deve estar acondicionado em embalagem tipo sachê/pouch, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	Deverá ser elaborado exclusivamente a partir de tomate, sendo permitidos apenas os ingredientes autorizados para extrato de tomate, não sendo permitida a adição de amido, corantes artificiais ou conservantes químicos, devendo apresentar consistência espessa, coloração vermelho-intensa e sabor característico, sem odor estranho, mofo, fermentação ou separação excessiva de fases. A embalagem tipo sachê/pouch deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.500
42	FARINHA DE MANDIOCA – Produto obtido a partir de raízes de mandioca (Manihot esculenta) selecionadas, descascadas, lavadas, raladas, prensadas, peneiradas e torradas, própria para consumo humano. Deve apresentar coloração característica branca, granulometria uniforme, textura seca e solta, com sabor e aroma característicos, sem gosto amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, impurezas, insetos ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes,	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, solto e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de fermentação ou ranço. Deverá estar isento de sujidades, insetos, fragmentos de casca, fibras grossas ou outras matérias estranhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de	2.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
43	FARINHA DE TRIGO Tipo 1 (especial), obtida a partir de grãos de trigo selecionados, limpos e moídos, própria para consumo humano, com coloração branca característica, textura fina, seca e homogênea, isenta de grumos e impurezas. Produto fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente, com sabor e aroma característicos, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente para farinha de trigo, sendo obrigatoriamente fortificado com ferro e ácido fólico, conforme legislação federal. Deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto à Vigilância Sanitária e atender às Boas Práticas de Fabricação. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente a declaração "CONTÉM GLÚTEN", além das demais informações exigidas pela ANVISA. O produto deverá apresentar aspecto seco, sem grumos, sem odor de mofo, sem sinais de infestação por insetos e estar acondicionado em embalagem íntegra e bem vedada, própria para alimentos. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.200
44	FEIJÃO CARIOCA - Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração característica bege com listras marrons, uniformes em tamanho e forma, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão carioca pela legislação vigente, sendo classificado, preferencialmente, como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará	4.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
45	FEIJÃO PRETO –Grãos inteiros, secos, de safra recente, com coloração preta uniforme, próprios para consumo humano. Produto de boa qualidade, com baixo índice de grãos quebrados, partidos, ardidos, mofados, brotados ou danificados por insetos, apresentando bom rendimento e tempo de cocção adequado. Isento de sujidades, pedras, torrões de terra, palhas, sementes de outras espécies ou matérias estranhas. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para feijão preto pela legislação vigente, sendo classificado como Tipo 1, com grãos inteiros, uniformes e de safra recente. Deverá estar isento de sujidades, pedras, torrões, insetos vivos ou mortos e outras matérias estranhas, bem como apresentar baixo índice de grãos quebrados, ardidos, mofados, brotados ou fermentados. Deverá apresentar odor característico, sem cheiro de mofo ou ranço, e tempo de cocção compatível com produto novo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. O item estará sujeito à verificação no ato do recebimento, podendo ser recusado caso apresente qualquer não conformidade quanto ao aspecto, presença de impurezas, infestação por insetos, odor, embalagem ou rotulagem. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	600
46	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento em pó químico de dupla ação, próprio para preparo de bolos, pães e outras massas, composto por agentes químicos de fermentação, com aspecto de pó fino, seco e	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem	200



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	homogêneo, coloração branca ou levemente amarelada, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com eficiência adequada de fermentação, proporcionando crescimento uniforme das massas e sem deixar sabor residual indesejável nas preparações. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 100 g (cem gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente ENVIAR AMOSTRA		grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de deterioração. Deverá estar isento de sujidades, partículas estranhas ou odor alterado. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
47	FERMENTO BIOLÓGICO – Seco instantâneo, composto por leveduras ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), próprio para preparo de pães e massas fermentadas, com aspecto de grânulos finos e secos, coloração bege-clara característica, próprio para consumo humano. Produto de boa qualidade, com alto poder de fermentação, proporcionando crescimento adequado e uniforme das massas, sem odor estranho ou sabor residual indesejável. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UN	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar viabilidade adequada das leveduras, garantindo eficiência na fermentação das massas, sem odor estranho, ranço ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto seco, granulado e homogêneo, sem grumos endurecidos ou umidade excessiva. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade e do calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
48	FÓRMULA INFANTIL ELEMENTAR, À BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES, COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - Fórmula infantil elementar para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, indicada para lactentes a partir de 06 meses, com adição de DHA e ARA, fonte de carboidrato	580



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	infância, à base de aminoácidos livres (100%). Indicada para tratamento de alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. Com dha e ara; isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		100% maltodextrina, isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	
49	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA VEGETAL (SOJA) - Fórmula infantil especial, à base de proteína vegetal (proteína isolada de soja), utilizada com segurança na substituição da proteína animal, indicada para lactentes a partir dos 06 meses de idade. Acrescida de dha e ara. Fonte de carboidrato: 100% maltodextrina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja, indicada para lactentes a partir de 06 meses, com adição de DHA e ARA, tendo como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra, sem amassados, ferrugem, estufamento ou violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Transporte em veículo fechado, limpo e adequado para alimentos, protegido de calor, umidade e contaminação.	580
50	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM LACTOSE - Fórmula infantil hipoalergênica, à base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada (85% de peptídeos e 15% de aminoácidos livres), com adição de prebióticos,	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil hipoalergênica, à base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada (aprox. 85% peptídeos e 15% aminoácidos livres), com adição de prebióticos, DHA, ARA e nucleotídeos, tendo como fonte de carboidratos 40% lactose e 60%	580



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	dha, ara e nucleotídeos. Fonte de carboidratos: 40% de lactose e 60% de maltodextrina. Apresentação: lata de 800g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		maltodextrina, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica, hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	
51	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA HIDROLISADA DE ARROZ, COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e/ou crianças de primeira infância, destinada a necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose, à base de proteína hidrolisada de arroz, acrescida de nucleotídeos e taurina. Isenta de glúten. Indicada para atender a faixa etária de 0 a 36 meses. Apresentação: lata de 400g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil destinada a necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose, à base de proteína hidrolisada de arroz, acrescida de nucleotídeos e taurina, isenta de glúten, indicada para a faixa etária de 0 a 36 meses, conforme rótulo e ficha técnica. Embalagem em lata metálica original de fábrica (400 g), hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	580
52	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE, COM DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS - Fórmula infantil isenta de lactose, apropriada para lactentes com intolerância à lactose. Proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (40:60), acrescida de nucleotídeos, dha e ara, enriquecida com vitaminas e minerais. Apresentação: lata de		Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Fórmula infantil isenta de lactose, indicada para lactentes com intolerância à lactose, contendo proteínas modificadas na relação caseína/proteína do soro do leite (40:60), acrescida de DHA, ARA e nucleotídeos, enriquecida com vitaminas e minerais, conforme rótulo e ficha técnica.	580

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	400g, embalagem original de fábrica, intacta, em perfeito estado de conservação. Validade mínima no ato da entrega igual ou superior a 80% do prazo total de validade, contado a partir da data de fabricação. ENVIAR AMOSTRA		Embalagem em lata metálica original de fábrica (400 g), hermeticamente fechada, íntegra e sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade total mínima de 24 meses, devendo apresentar no ato da entrega mínimo de 19 meses de validade remanescente (80% do prazo total). Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos. Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração	
53	FUBÁ DE MILHO – Tipo fino (mimoso), obtido a partir de grãos de milho selecionados, limpos e moídos e peneirados, resultando em pó de granulometria fina e uniforme, próprio para consumo humano. Apresenta coloração amarela característica, textura seca, solta e homogênea, com sabor e aroma típicos do milho, sem gosto estranho, amargo ou rançoso. Produto de boa qualidade, indicado para preparações da alimentação escolar, proporcionando melhor textura e aceitação sensorial. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá apresentar aspecto seco, fino e homogêneo, sem grumos, sem umidade excessiva e sem sinais de infestação por insetos. Deverá estar isento de sujidades, fragmentos de casca, partículas estranhas ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000
54	LARANJA - In natura, fresca, íntegra, firme, com casca lisa e coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, sem ressecamento, própria para consumo humano e preparo de sucos e consumo in natura na alimentação escolar.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características	3.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 150 g e 250 g.		sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
55	LARANJA LIMA – in natura, fresca, íntegra, firme, com casca lisa e coloração característica da variedade. Ótima qualidade, sem defeitos sérios, tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca intactas, baixa acidez, sem manchas, sem danos físicos e/ou mecânicos; madura, com sabor doce, com suco. Deverá apresentar tamanho e peso médio, uniforme por unidade entre 150g e 250g.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2000
51	LIMÃO TIPO TAITI – In natura, fresco, íntegro e firme, com casca lisa, fina e coloração verde-clara característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Polpa suculenta, com alto rendimento de suco, aroma característico e acidez típica da variedade, próprio para consumo humano e uso em preparações da alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 90 g e 150 g, garantindo bom rendimento e padronização no uso culinário.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	600
52	LEITE ANTI-REFLUXO-400g - Fórmula infantil para lactentes, indicada para manejo da regurgitação e refluxo gastroesofágico, contendo espessantes alimentares próprios para fórmulas infantis, isenta de glúten, com adição de vitaminas e minerais conforme legislação vigente. Embalagem em lata metálica original de fábrica, íntegra e hermeticamente	UND	Produto com registro válido na ANVISA, fabricado por empresa com licença sanitária e AFE vigente. Embalagem original de fábrica, íntegra, sem sinais de violação, com rótulo legível contendo lote, data de fabricação, validade e número de registro na ANVISA. Validade mínima no ato da entrega $\geq 80\%$ do prazo total de validade. Transporte em veículo limpo, fechado e adequado para alimentos.	300

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	fechada, com peso líquido mínimo de 400 g. ENVIAR AMOSTRA		Produto não poderá apresentar alterações de cor, odor, empedramento, grumos ou qualquer sinal de deterioração.	
53	LEITE CONDENSADO INTEGRAL - Constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade. Produzido com leite pasteurizado padronizado e/ ou leite em pó, açúcar e lactose. Acondicionado em lata limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem tipo lata deverá estar íntegra, sem estufamento, ferrugem, vazamentos ou amassamentos que comprometam a vedação, devidamente lacrada e com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
54	LEITE UHT ZERO LACTOSE INTEGRAL – Leite de vaca integral, zero lactose, submetido a tratamento térmico UHT (ultra alta temperatura), próprio para consumo humano, com coloração branca característica, sabor e aroma próprios do leite, sem odor ou sabor estranhos. Produto indicado para alimentação de indivíduos com intolerância à lactose, obtido por adição da enzima lactase, mantendo o teor de gordura característico do leite integral. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser leite UHT integral com redução de lactose por ação enzimática, devendo constar no rótulo a informação “zero lactose”, conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, protegida de luz e calor, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	580
55	LEITE PASTEURIZADO TIPO C - Próprio para consumo humano, submetido a processo de pasteurização, com coloração branca característica, sabor e aroma próprios	LT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e atender às normas de Boas Práticas de	10.000

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	do leite, sem odor ou sabor estranhos. Produto de boa qualidade, destinado ao consumo direto e ao preparo de bebidas e preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem plástica tipo sachê (saquinho), íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do estabelecimento produtor, conforme legislação sanitária vigente.		Fabricação e à legislação sanitária vigente para leite pasteurizado. Deverá ser mantido sob refrigeração contínua, com temperatura entre 0 °C e 4 °C, durante armazenamento, transporte e no ato da entrega, não sendo aceito produto com sinais de quebra da cadeia do frio. O produto deverá apresentar prazo de validade compatível com leite pasteurizado, respeitando o limite estabelecido pelo fabricante. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
56	LEITE FLUÍDO À BASE DE SOJA FORTIFICADA - Bebida fluida à base de soja, obtida a partir de extrato de soja e água, fortificada com cálcio e vitaminas, própria para consumo humano, com coloração, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Produto destinado à substituição do leite de origem animal para atendimento de necessidades alimentares especiais, podendo ser utilizado em bebidas e preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (UHT), íntegra e bem vedada, com volume líquido de 1 (um) litro, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para bebidas vegetais. Deverá ser submetido a tratamento térmico UHT, permitindo armazenamento em temperatura ambiente antes da abertura, e apresentar aspecto homogêneo, sem separação excessiva de fases, sem grumos e sem odor ou sabor estranhos. Deverá ser fortificado com cálcio e vitaminas, conforme declarado no rótulo, garantindo aporte nutricional adequado para substituição do leite de vaca. A embalagem deverá estar íntegra, sem estufamento, vazamentos ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	580
57	MAÇÃ - In natura, fresca, íntegra, firme, com casca lisa e coloração	KG	Transportadas em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti,	2.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, machucados profundos, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme e succulenta, sem escurecimento interno, própria para consumo humano na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 130 g e 200 g.		empilháveis e íntegras. Veículo de transporte limpo, fechado ou coberto, exclusivo ou segregado de cargas incompatíveis, protegido de sol, chuva, poeira, produtos químicos e animais. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA e MAPA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
58	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM OVO – Macarrão tipo espagete, sem adição de ovos, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme (al dente), sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “CONTÉM GLÚTEN”. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.500
59	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo espagete, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos para dietas isentas de glúten (tais como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	dos ingredientes utilizados e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
60	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL 500G - Macarrão tipo espagete integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato e espessura uniformes, coloração característica mais escura, típica de produtos integrais, e superfície lisa. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem empapar excessivamente ou desmanchar, com sabor e aroma característicos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. Deverá apresentar aspecto seco, íntegro, sem pontos de umidade, sem presença de insetos, fragmentos estranhos ou odor de mofo. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

61	MACARRÃO TIPO AVE MARIA 500G SEM OVOS - Macarrão tipo ave Maria, sem adição de ovos, elaborado a partir de farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato característico de pequenos grânulos, tamanho uniforme e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura macia e homogênea, sem desmanchar excessivamente, adequado para preparo de sopas e caldos da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.300
62	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM OVOS – Macarrão tipo parafuso, sem adição de ovos, elaborado a partir de farinha ou sêmola de trigo enriquecida, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração clara característica. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem desmanchar ou empapar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade,	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem adição de ovos, sendo constituído basicamente de farinha ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação. Embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.500

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.			
63	MACARRÃO PARAFUSO 500G SEM GLÚTEN - Macarrão tipo parafuso, sem glúten, elaborado a partir de farinhas ou amidos permitidos para dietas isentas de glúten (como arroz, milho, mandioca ou outros, conforme formulação), próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração compatível com os ingredientes utilizados. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme, sem desmanchar excessivamente, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar destinadas a alunos com restrição ao glúten. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, conforme legislação específica. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	400
64	MACARRÃO TIPO PARAFUSO INTEGRAL 500G –Macarrão tipo parafuso integral, elaborado a partir de farinha de trigo integral, próprio para consumo humano, com formato helicoidal característico, tamanho e espessura uniformes e coloração mais escura, típica de produtos integrais. Produto de boa qualidade, que após o cozimento apresente textura firme e elástica, sem empapar excessivamente ou desmanchar, com boa aderência de molhos, adequado para preparo de refeições da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser elaborado predominantemente com farinha de trigo integral como principal ingrediente, conforme declarado na lista de ingredientes, e enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação de fortificação de farinhas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem perfurações ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de	400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA.		fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória "CONTÉM GLÚTEN". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
65	MAMÃO – Mamão variedade Formosa in natura, fresco, íntegro, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando casca íntegra, coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas excessivas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme, suculenta, de coloração característica, sem fermentação ou odor estranho, própria para consumo humano na alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 600 g e 1.200 g	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.400
66	MANDIOCA (aipim/macaxeira) - descascada, higienizada, cortada em pedaços padronizados e congelada, obtida a partir de raízes sãs e próprias para consumo humano, com coloração branca a levemente amarelada, sem escurecimento acentuado. Produto de boa qualidade, com textura firme antes do cozimento e macia após cocção, sem fibras excessivas, sem gosto amargo ou odor estranho. Isenta de cascas, sujidades, partes deterioradas ou matérias estranhas. Deve estar acondicionada em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, própria para alimentos congelados, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação,	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para alimentos congelados. Deverá apresentar coloração característica, sem escurecimento intenso, sem odor estranho ou gosto amargo, e boa qualidade após o cozimento, com textura macia e sem fibras excessivas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem sinais de descongelamento prévio, acúmulo excessivo de gelo ou vazamentos, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento ($\leq -18^{\circ}\text{C}$), sem quebra da	1.400



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. Produto que deve ser mantido sob congelamento contínuo até o momento do preparo.		cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
67	MARACUJA - in natura, fresco, íntegro, com casca firme, coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas excessivas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa abundante, com alto rendimento de suco, aroma característico e sabor típico, própria para preparo de sucos e outras preparações da alimentação escolar. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 120 g e 250 g, garantindo bom rendimento no preparo de sucos.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	600
68	MARGARINA - Margarina vegetal com sal, própria para consumo humano, com teor de lipídios mínimo de 65%, consistência cremosa, macia e homogênea, coloração amarela uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de alto padrão de qualidade, com boa espalhabilidade e rendimento. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante,	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá possuir teor mínimo de 65% de lipídios, ser isento de gordura trans e enriquecido com vitaminas A e D, conforme declaração no rótulo. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA			
69	MARGARINA LIGTH ZERO LACTOSE - Margarina vegetal light e zero lactose, própria para consumo humano, com teor reduzido de lipídios em relação à margarina tradicional, consistência cremosa e homogênea, coloração uniforme e sabor suave característico, sem odor ou sabor estranhos. Destinadas a indivíduos com intolerância à lactose. Deve ser isenta de gordura trans, conforme declaração no rótulo, e enriquecida com vitaminas A e D, conforme legislação vigente. Deve estar acondicionada em embalagem plástica rígida, íntegra e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser classificado como margarina light, com teor reduzido de gorduras em relação à versão tradicional, e isento de lactose, devendo constar no rótulo a informação "zero lactose", conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem rachaduras, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos, quando aplicável. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 6 (seis) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
70	MELANCIA - In natura, fresca, íntegra, com casca firme e coloração característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Polpa firme, suculenta, de coloração vermelho-intensa ou rosada característica, com sabor doce e agradável. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio a grande, com peso mínimo por unidade de 6 kg.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.500
71	MILHO PARA PIPOCA - Grãos secos, inteiros, de variedade própria para estourar, com coloração amarela característica, uniformes em tamanho e formato, próprios para consumo humano.	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo	300

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	Produto de boa qualidade, com alto poder de expansão, resultando em pipoca macia e volumosa após o preparo, com baixo índice de grãos não estourados. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, peso, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
72	ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA - próprio para consumo humano, com coloração clara, aspecto límpido e sabor neutro, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica resistente, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente. Deverá ser óleo vegetal refinado, límpido, sem turbidez, sem partículas em suspensão e sem odor ou sabor rançoso, atendendo aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para óleo de soja. A embalagem deverá estar íntegra, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração de alergênicos: "contém soja". O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	2.400
73	ORÉGANO – obtido a partir de folhas secas e fragmentadas da planta <i>Origanum vulgare</i> , próprio para consumo humano, com coloração verde a verde-acinzentada característica, aroma intenso e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Produto de boa qualidade, utilizado como condimento em preparações da alimentação escolar. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente, bem vedada e própria para alimentos, com peso líquido de 200 g (duzentos	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para especiarias e condimentos. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, protegida da umidade e da luz, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 8 (oito) meses. Produto de	80



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	gramas), contendo identificação do produto, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
74	OVOS DE GALINHA - Frescos, íntegros, limpos e próprios para consumo humano, provenientes de granjas registradas, com casca íntegra, resistente e sem rachaduras, de coloração característica. Produto de boa qualidade, com clara límpida e consistente e gema íntegra, sem odor estranho. Deverão atender à classificação "tipo grande", com peso médio mínimo por unidade de aproximadamente 55 g, conforme padrão de classificação vigente. Deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas para ovos, contendo 12 (doze) unidades por embalagem, devidamente identificadas, protegendo os ovos contra impactos e contaminações durante o transporte e armazenamento.	DZ	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM), atendendo às normas de Boas Práticas de Produção e Manipulação. A embalagem deverá ser adequada para ovos, íntegra e identificada, contendo informações de origem, número de registro do produtor, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ser transportado em veículo limpo, protegido do sol, calor excessivo e umidade, evitando-se choques e quebras. O produto deverá possuir prazo de validade compatível com ovos frescos, conforme legislação vigente. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.800
75	PÃO FRANCÊS - Pão tipo francês, fresco, produzido no mesmo dia da entrega, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico e sal, com casca crocante e miolo macio, branco e uniforme, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Deve apresentar peso médio por unidade entre 50 g e 60 g, formato regular e padronizado. Deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, limpas e protegidas contra contaminação, e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto ao órgão de vigilância sanitária, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	2.600
76	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Pão de forma fatiado, isento de glúten e isento de	UND	Produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de	120



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	lactose, elaborado a partir de farinhas e ingredientes permitidos para dietas especiais, próprio para consumo humano, com fatias uniformes, miolo macio e textura adequada, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, bem vedada e própria para alimentos, com peso líquido de 300 g (trezentos gramas), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA		Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para alimentos destinados a dietas com restrição de glúten e lactose. Deverá ser elaborado sem ingredientes que contenham glúten, devendo constar no rótulo a declaração obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme Lei nº 10.674/2003, bem como a informação "ZERO LACTOSE", conforme legislação específica para alimentos destinados a pessoas com restrição de lactose. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
77	PÃO PARA CACHORRO QUENTE - Pão tipo cachorro-quente (hot dog), fresco, produzido no mesmo dia ou no dia imediatamente anterior à entrega, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e sal, com formato alongado, casca macia e miolo fofo, branco e uniforme, sabor e aroma característicos, sem odor ou sabor estranhos. As unidades deverão apresentar peso médio de 50 g (cinquenta gramas) por unidade, com tamanho e formato padronizados. Deve ser acondicionado em embalagens próprias para alimentos, limpas e protegidas contra contaminação, e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularizado junto ao órgão de vigilância sanitária, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	300
78	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO PACOTE DE 1 KG: Manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -12°C ou inferior. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não poderão apresentar mais que 6% de	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. Deverá ser obtido de peito de frango sem pele e sem osso, isento de fragmentos ósseos, cartilagens, penas, excesso de gordura ou partes deterioradas. Deverá apresentar	5.000



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	degelo/água. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, peito, sem osso e sem pele e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros o produto ainda deverá apresentar consistência firme não amolecida, odor característico, cor amarelo-rosado. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		coloração característica, sem manchas esverdeadas ou acinzentadas, sem odor desagradável ou sinais de fermentação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem acúmulo excessivo de gelo, sem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento, com rótulo legível contendo denominação de venda, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento igual ou inferior a -18°C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
79	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO - Filé de peito de frango resfriado desfiado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Devem estar congelados e transportada à temperatura de 12°C ou inferior. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, peito, sem osso, sem pele, desfiado e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros o produto ainda deverá apresentar consistência firme não amolecida, odor característico, cor amarelo-rosado. NÃO CONTÉM	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. Deverá ser obtido de peito de frango sem pele e sem osso, isento de fragmentos ósseos, cartilagens, penas, excesso de gordura ou partes deterioradas. Deverá apresentar coloração característica, sem manchas esverdeadas ou acinzentadas, sem odor desagradável ou sinais de fermentação. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem acúmulo excessivo de gelo, sem sinais de descongelamento prévio ou recongelamento, com rótulo legível contendo denominação de venda, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento igual ou inferior a -18°C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características	

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	GLUTEN. A carne peito de frango desfiado deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
80	PIMENTÃO VERDE – Pimentão verde in natura, fresco, íntegro, firme, com casca lisa, brilhante e coloração verde característica, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 120 g e 200 g, garantindo bom rendimento no preparo. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	600
81	POLVILHO DOCE - Polvilho doce, obtido a partir da fécula de mandioca submetida a processo de secagem natural, próprio para consumo humano, com aspecto branco, fino, seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	PCT	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para amidos e féculas. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, além da declaração obrigatória “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, conforme legislação vigente. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses.	600
82	REPOLHO VERDE – In natura, fresco, íntegro, com cabeça compacta e firme, folhas externas verdes, limpas e sem excesso de danos, com coloração característica da variedade, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais	3.300

Prefeitura Municipal de Coxim-MS

Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS

Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162

www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

	deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 1,5 kg e 3,0 kg, garantindo bom rendimento no preparo. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.		amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	
83	SAL- Refinado, próprio para consumo humano, iodado conforme legislação vigente, com cristais finos, coloração branca, aspecto seco e homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e bem vedada, com peso líquido de 1 kg (um quilograma), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para sal destinado ao consumo humano. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada e protegida da umidade, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 12 (doze) meses.	600
84	SALSICHA- 1 Kg, salsicha tipo hot-dog, congelada, com no máximo 20% de lipídeos. Com aspectos de odor e cor característicos, sem manchas esverdeadas, pesando em média 40g, por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto.	KG	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no serviço oficial de inspeção (SIF ou SIE), atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para produtos de origem animal. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem vazamentos ou violação do lacre, contendo rótulo legível com denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do produtor, número do registro no serviço de inspeção, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura entre 0 °C e 4 °C, sem quebra da cadeia do frio. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	200



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

85	TOMATE - In natura, fresco, íntegro, firme, com casca lisa e coloração vermelha a vermelho-alaranjada característica do estágio adequado de maturação, sem rachaduras, cortes, áreas amolecidas, mofo ou sinais de deterioração. Produto limpo, isento de sujidades, terra aderida, insetos ou resíduos estranhos. Deve apresentar tamanho médio e uniforme, com peso médio por unidade entre 100 g e 180 g. Acondicionado e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.	KG	Transportada em caixas plásticas higienizadas, exclusivas para hortifrúti, protegidas de sol, chuva e contaminação. Atender às Boas Práticas Agrícolas, de Transporte e à legislação sanitária vigente (ANVISA). Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	3.900
86	VINAGRE DE MAÇA - Obtido a partir da fermentação acética do suco de maçã, próprio para consumo humano, com acidez característica, coloração âmbar clara, aspecto límpido e sabor típico, sem odor ou sabor estranhos. Deve estar acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, própria para alimentos, íntegra e bem vedada, com volume líquido de 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros), contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e dados do fabricante, conforme legislação sanitária vigente. ENVIAR AMOSTRA	UND	O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no órgão competente, atendendo às normas de Boas Práticas de Fabricação e à legislação sanitária vigente para vinagres. A embalagem deverá estar íntegra, bem vedada, sem vazamentos, estufamento ou violação do lacre, com rótulo legível contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir prazo de validade mínimo no ato da entrega de 10 (dez) meses. Produto de primeira linha, com características sensoriais e nutricionais compatíveis com padrões comerciais amplamente aceitos no mercado.	1.200

6. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E LOGÍSTICA DE ENTREGA

Os licitantes que desejarem fornecer os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, conforme especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, deverão observar as seguintes condições:

- O fornecimento dos itens deverá ocorrer mediante **requisição formal ou Autorização de Fornecimento**, devidamente assinada por servidor responsável ou pessoa por ele designada;

Prefeitura Municipal de Coxim-MS
Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS
Avenida Virginia Ferreira, 185 – Bairro Flávio Garcia - Telefone: (67) 3291-1162
www.coxim.ms.gov.br - e-mail: semed@coxim.ms.gov.br



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

- Os produtos deverão ser entregues nos **endereços indicados pela Secretaria Municipal de Educação de Coxim-MS**, conforme relação das unidades escolares e setores administrativos constantes no Termo de Referência;
- O prazo máximo para entrega dos gêneros alimentícios será de **até 05 (cinco) dias corridos** após o recebimento da requisição, salvo situações excepcionais devidamente justificadas e aceitas pela Administração;
- Os produtos deverão ser entregues em **condições adequadas de transporte, higiene, conservação e integridade das embalagens**, atendendo às normas da vigilância sanitária;
- A contratada será responsável por todos os custos relativos a **transporte, carga, descarga e logística**, não podendo haver qualquer ônus adicional para a Administração.

O descumprimento das condições acima poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas no edital, no contrato e na legislação vigente.

LOCAL DE UTILIZAÇÃO DO OBJETO/PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E PRAZO DE ENTREGA
--

<u>ESCOLA MUNICIPAL WILLIAM TAVARES</u>
--

Avenida Luiz Gonzaga, nº 90 Distrito de Silviolândia Coxim/MS CEP: 79400-000
--

<u>ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL RONDON</u>
--

Rua Eri Barbosa, nº 103 Bairro Senhor Divino Coxim/MS CEP: 79400-000
--

<u>ESCOLA MUNICIPAL ANA ELAÍNE SILVA DE ARRUDA</u>

Rua Major Tomas Gonçalves, S/N Bairro Piracema Coxim/MS CEP: 79400-000
--

<u>ESCOLA MUNICIPAL ANA ELAÍNE SILVA DE ARRUDA - EXTENSÃO IGREJA SANTO ANTONIO</u>

Rua Major Tomas Gonçalves, S/N Bairro Piracema Coxim/MS CEP: 79400-000
--



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

ESCOLA MUNICIPAL DE PRÉ- ESCOLAR E ENSINO FUNDAMENTAL MARIA LÚCIA BATISTA

Rua: Projetada, nº 09
Bairro Jardim do Pequi I
Coxim/MS CEP: 79400-000

ESCOLA ANTONIO TORQUATO DA SILVA - POLO

Avenida Virgínia Ferreira, nº 185
Bairro São Judas Tadeu
Coxim/MS CEP: 79400-000

ESCOLA ANTONIO TORQUATO DA SILVA – EXTENSÃO FAZENDA LAMBARI

Avenida Virgínia Ferreira, nº 185
Bairro São Judas Tadeu
Coxim/MS CEP: 79400-000

CAMINHO DAS LETRAS

Rua: Carlos Stefanini, nº 82
Bairro: Senhor Divino
Coxim/MS CEP: 79400-000

CEI LEONORA BEZERRA

Rua: Projetada, s/n
Bairro: Vila Mariana
Coxim/MS CEP: 79400-000

CEI NELY MARTINS

Rua: Antônio João, s/n
Bairro: Piracema
Coxim/MS CEP: 79400-000

CEI MARIA SANTANA

Avenida Olivo Kohl s/n
Bairro: Jardim Aeroporto
Coxim/MS CEP: 79400-000

CEI ILDON TORQUATO

Rua: Embaúba, nº64
Bairro: Vila do Pequi I
Coxim/MS CEP: 79400-000

CEI SENHOR DIVINO



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

Rua: João Canuto da Silva, 205
Bairro: Senhor Divino
Coxim/MS CEP: 79400-000

CEI ZULEIDE POMPEU DOS SANTOS

Rua: Daniel Cesário, 1090
Bairro: Senhor Divino
Coxim/MS CEP: 79400-000

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO -

Avenida Virgínia Ferreira, nº 185
Bairro São Judas Tadeu
Coxim/MS CEP: 79400-000

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação é necessária e importante para estabelecer previamente as balizas de preços razoáveis no mercado, tornando possível o conhecimento pelo órgão público se a contratação se mostra viável economicamente ou não.

Para se estimar o valor das contratações pretendidas pelas instituições públicas, o Ministério da Economia tem ano após ano editado atos normativos que têm servido como verdadeiro embasamento para órgãos públicos das mais diversas esferas, eis que tais normas constituem “boas práticas administrativas” a serem aplicadas no segmento público.

Atualmente, a normativa responsável por fornecer subsídios em âmbito federal é a **Instrução Normativa SEGES/ME n. 65, de 07 de julho de 2021**, que preconiza em seu art. 5.º e 7.º sobre os parâmetros que devam ser aplicados pela Administração Pública para que haja o conhecimento do valor estimado do objeto no mercado.

Vejamos o que ensinam os dispositivos ora mencionados:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

*I - **Composição** de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;*

*II - **Contratações** similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;*

*III - **Dados de pesquisa** publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;*

*IV - **Pesquisa direta** com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou*

*V - **Pesquisa na base nacional** de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.*

A normativa ora transcrita, a bem da verdade, consolida o posicionamento jurisprudencial encabeçado pelos tribunais de contas pátrios de que os órgãos precisam buscar em seus processos de contratação a formação da cesta de preços aceitáveis.

No caso, para a estimativa do valor da contratação neste momento, utilizou-se o inciso II do art. supramencionado, de modo que os documentos seguem em anexo ao presente estudo técnico preliminar.

Entretanto, válido ponderar que, trata-se de um levantamento sumário e capaz de identificar a melhor solução para a presente contratação, entretanto, o



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

procedimento será encaminhado ao Setor de Licitações do município, que realizará a pesquisa de mercado completa e com base nos mais altos padrões de legalidade e eficiência, formando uma aceitável cesta de preços, e realizando análises quanto as discrepâncias de valores.

Não obstante, o Departamento de licitação Municipal é experiente e atua há anos realizando o levantamento de preços, além de possuírem ferramentas ágeis para a realização da pesquisa de mercado. Pondera-se que, o preço levantado em sede de estudo técnico preliminar, já foi capaz de subsidiar a decisão pela viabilidade ou não da contratação, além de balizar, de forma efetiva a contratação.

Finalmente, o Departamento de Compras poderá, a seu critério, utilizar-se da presente pesquisa para formar a cesta aceitável de preços que fundamentará o valor médio desta licitação.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A Lei 14.133/2021, define, na alínea “b”, do inciso V, art. 40 que:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

(...)

V - Atendimento aos princípios:

(...)

b) Do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

Assim, a Lei de Licitações determina que, sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, a licitação deverá ser julgada por itens.

No mesmo sentido, a jurisprudência tem entendido, nos termos do enunciado de Súmula n. 247 do Tribunal de Contas da União¹.

¹ É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

A solução encontrada através deste Estudo Técnico Preliminar já está desenvolvida mediante a regra geral prevista no diploma legal aplicável, que é, a do parcelamento das aquisições de forma a prestigiar a competitividade entre licitantes que possam atender, de maneira parcial, o interesse público identificado.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Até o momento, não existem contratações correlatas ou interdependentes que necessitem ser citadas no âmbito do presente Estudo Técnico Preliminar.

9.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR (PNAE)

Ressalta-se que, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e das Resoluções do FNDE que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, por meio de procedimento específico de Chamada Pública.

Dessa forma, parte das aquisições destinadas à alimentação escolar do município de Coxim-MS será realizada mediante Chamada Pública própria, não abrangida pelo presente processo licitatório, o qual destina-se à aquisição dos demais gêneros alimentícios necessários à execução do cardápio escolar, de forma complementar.

Tal medida assegura o cumprimento da legislação do PNAE, o fortalecimento da economia local e a promoção do desenvolvimento rural sustentável, em consonância com as diretrizes da política pública de alimentação escolar.

10. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A contratação pretendida está alinhada ao Planejamento Anual de 2026, onde estão definidas as ações estratégicas ao alcance dos objetivos institucionais, primado pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos e processos.

Não obstante, encontra-se alinhada à LOA, LDO e PPA referente ao exercício de 2026.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

A presente contratação visa assegurar a execução contínua e regular do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito da Rede Municipal de Ensino de Coxim-MS, garantindo o fornecimento adequado e permanente de gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições escolares, em conformidade com as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo FNDE e com a legislação sanitária vigente.

Como resultados esperados, destacam-se:

- A promoção da **segurança alimentar e nutricional** dos estudantes, por meio da oferta de refeições equilibradas, seguras e adequadas às diferentes faixas etárias e necessidades alimentares especiais;
- A **regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios**, evitando desabastecimentos que comprometam a execução dos cardápios planejados;
- A **redução de riscos sanitários**, assegurando que os alimentos adquiridos atendam aos padrões de qualidade, higiene e conservação exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária;
- A **melhoria do rendimento e do desempenho escolar**, considerando a relação direta entre alimentação adequada, atenção, aprendizado e desenvolvimento cognitivo;
- O fortalecimento da **eficiência na gestão dos recursos públicos**, por meio de aquisições planejadas, com melhor custo-benefício e redução de compras emergenciais.

Dessa forma, a contratação contribuirá diretamente para a efetividade da política pública de alimentação escolar, promovendo o bem-estar dos alunos e assegurando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades educacionais no município de Coxim-MS.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Além da designação de gestor e fiscal do contrato, a execução da política de alimentação escolar contará com o **acompanhamento técnico da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** no município, competindo-lhe a elaboração e o monitoramento dos cardápios, a definição do per capita, a orientação às unidades escolares e a verificação da adequação nutricional das refeições ofertadas.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

O controle de qualidade dos gêneros alimentícios será realizado no ato do recebimento, pelas unidades escolares e pela Secretaria Municipal de Educação, observando-se as especificações do Termo de Referência, as condições de transporte, integridade das embalagens, prazos de validade e conformidade com as normas sanitárias vigentes, podendo ocorrer rejeição dos produtos em caso de não conformidade.

Haverá integração permanente entre a Secretaria Municipal de Educação, as unidades escolares e a equipe técnica do PNAE, visando assegurar o correto armazenamento, utilização dos gêneros alimentícios e execução dos cardápios planejados, garantindo a efetividade do programa de alimentação escolar.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Ante os elementos coligidos no presente Estudo Técnico Preliminar, considerando que o mecanismo estudado poderá contribuir, de fato, para o desenvolvimento de Coxim (MS), atendendo-se o interesse público em grande proporção, bem assim levando-se em conta que o valor estimado se assevera proporcional aos benefícios que, em curto e longo prazo, a contratação poderá oferecer, reputamos que a contratação se mostra viável e recomendada a se suceder nos termos minimamente enfrentados neste expediente.

Coxim/MS, 27 de fevereiro 2026.

DANILA GONZALES LIMA
NUTRICIONISTA
SERVIDORA DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Aprovação por:

MARLY NOGUEIRA DE LIMA
Secretária Municipal de Educação de Coxim-MS



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

ANEXO I
GERENCIAMENTO DOS RISCOS

Assim como em toda contratação, vislumbram-se neste alguns riscos que podem comprometer o sucesso do procedimento, tanto nas fases de planejamento da contratação e seleção do fornecedor como na de gestão do contrato e execução dos serviços.

Abaixo são identificados os principais riscos que possam comprometer o sucesso do processo da contratação, bem como o mapeamento de ações de prevenção e contingência:

Risco 1: PLANEJAMENTO INSUFICIENTE	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Dilação do processo de contratação, afetando a prestação de serviços.
2	Contratação com prejuízos a Administração.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Qualificação de equipe encarregada; designação de membro(s) com maior habilidade técnica, para troca do corpo competente.	Prefeito Municipal, Secretário de Administração e Secretário Municipal de Educação.
Instituição de equipe técnica, possuidora de conhecimentos necessários à elaboração de estudos técnicos preliminares, planejamento, compras e gestão.	Prefeito Municipal, Secretário de Administração.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Recomendar correções e/ou adequações no termos de referência e no estudo técnico preliminar.	Secretária Municipal de Educação de Coxim-MS e Setor de Licitações.

Risco 2: AUSÊNCIA DE JUSTIFICATIVA	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo (x) Médio () Alto
PREJUÍZO	
1	Não atendimento ao princípio da motivação.
2	Desperdício de recursos devido à contratação de solução menos adequada.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Apresentar justificativa para a contratação conforme necessidades e planejamento estratégico da contratante e levantamento das necessidades.	Requisitante
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Não aprovar o Termo de Referência.	Setor de Licitações.

Risco 3: INADEQUAÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO	
Probabilidade:	() Baixa () Média (x) Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Aquisição de apenas parte da solução.
2	Não atendimento da necessidade que originou a demanda.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Realizar estudo técnico preliminar identificando todas as partes da solução necessárias ao atendimento da necessidade que originou a demanda.	Equipe de planejamento das contratações.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Não aprovar o termos de referência e no estudo técnico preliminar.	Secretário Municipal de Saúde e Setor de Licitações.

Risco 4: REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO INSUFICIENTES OU DESNECESSÁRIOS	
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Desperdício ou falta de recursos.
2	Não produzir os resultados capazes de atender às necessidades da contratação.
3	Restrição de competitividade indevida.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Conhecimento sobre a necessidade do objeto a ser contratado.	Requisitante e equipe de planejamento das contratações.
Iniciar a elaboração do termo de referência após a aprovação dos estudos técnicos preliminares.	Requisitante.
Definir os requisitos necessários e suficientes para a contratação, de forma que objeto seja	Requisitante e equipe de planejamento das contratações.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

precisamente definido, contemplados requisitos mínimos de qualidade, segurança e durabilidade.	
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Melhor capacitação técnica para definir os requisitos mínimos para a contratação conforme a legislação.	Prefeito Municipal.

Risco 5: DEFINIÇÃO INADEQUADA OU INSUFICIENTE DE PRAZO PARA EXECUÇÃO DO OBJETO	
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Aditivos contratuais para prorrogação de prazo.
2	Reajuste do contrato em função do tempo.
3	Entrega do objeto em período que não atende as necessidades da contratante.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Conferência e controle da conformidade do procedimento com utilização de checklist.	Setor de Licitações.
Discriminar no termo de referência ou projeto básico os prazos de execução, entrega do objeto e de vigência do contrato.	Requisitante e equipe de planejamento das contratações.
Realizar estudo do histórico de contratações semelhantes para estimativa dos prazos.	Requisitante e equipe de planejamento das contratações.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Questionar a área demandante quanto aos prazos.	Equipe de planejamento das contratações e Setor de Licitações.

Risco 6: LEVANTAMENTO DE PREÇOS INADEQUADOS	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Fixar contrato por preço acima do praticado no mercado, provocando danos aos cofres públicos.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Realizar levantamento dos preços de mercado no Estudo Técnico Preliminar	Equipe de planejamento das contratações.
Realizar pesquisa de mercado de forma ampla, com uma cesta aceitável de preços e	Setor de Compras.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

utilizando-se dos preceitos legais da IN 65/2021 do Governo Federal e Decreto Municipal.	
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Revisão de preços, considerando situações adversas ao processo.	Setor de Compras e Setor de Licitações.

Risco 7: AUSÊNCIA DE MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO OU MODELO INSUFICIENTE	
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Gestão e fiscalização inadequada do processo.
2	Não manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação.
3	Subjetividade na avaliação da conformidade do objeto.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Capacitar pessoal ou designar pessoal capacitado para executar a atividade de gestão e fiscalização do contrato.	Secretaria requisitante.
Incluir no modelo de gestão a definição de protocolo de comunicação entre contratante e contratada ao longo da execução contratual.	Requisitante.
Avaliar as condições estabelecidas verificando se são suficientes e possíveis de cumprir para que a necessidade seja atendida.	Requisitante.
Inserir cláusula contratual de manutenção das condições de habilitação.	Equipe de planejamento das contratações e Setor de Licitação.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Regulamentar as ações dos fiscais e gestores contratuais.	Prefeito Municipal.

Risco 8: AUSÊNCIA DE CRITÉRIO PARA RECEBIMENTO DO OBJETO	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Não segregação entre recebimentos provisório e definitivo, com consequente não avaliação de outros aspectos contratuais ou recebimento do objeto em desconformidade com as especificações técnicas.
2	Subjetividade na conformidade do objeto, podendo haver desperdício de recurso.



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Informar os critérios e prazos dos recebimentos provisório e definitivo.	Secretaria requisitante.
Definir e indicar a figura do fiscal para as contratações.	Requisitante.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Adotar os critérios e prazos para recebimento do objeto conforme legislação, estabelecidos nos Regulamentos Internos.	Secretaria requisitante.

Risco 9: AUSÊNCIA DE OBRIGAÇÃO DAS PARTES	
Probabilidade:	(x) Baixa () Média () Alta
Impacto:	() Baixo () Médio (x) Alto
PREJUÍZO	
1	Dificuldade na fiscalização do contrato.
2	Não aplicação de penalidades aos responsáveis pelos descumprimentos.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Conferência e controle da conformidade do procedimento com utilização de checklist.	Secretaria requisitante e equipe de planejamento da contratação.
Estabelecer as obrigações de ordem técnica das partes para a execução do objeto.	Requisitante.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Estabelecer as obrigações das partes conforme legislação.	Secretaria requisitante.

Risco 10: FORNECEDOR NÃO EXECUTAR O OBJETO DENTRO DO PRAZO	
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta
Impacto:	() Baixo (x) Médio () Alto
PREJUÍZO	
1	Suspensão da execução do contrato.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Monitorar as condições de execução do objeto.	Fiscal do contrato.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Adotar medidas para seleção de outro fornecedor.	Secretaria requisitante.

Risco 11: INEXECUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO CONTRATO	
Probabilidade:	() Baixa (x) Média () Alta



ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE COXIM-MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COXIM-MS

Impacto:		() Baixo (x) Médio () Alto
PREJUÍZO		
1	Indisponibilidade da solução contratada.	
2	Atraso na entrega da solução contratada.	
3	Prejuízos para a Administração em termos e custos processuais.	
AÇÃO PREVENTIVA		RESPONSÁVEL
Verificação de execuções de contratos pretéritos da contratada em outros órgãos públicos.		Setor requisitante.
Estabelecer sanções por atraso.		Setor de Licitações.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA		RESPONSÁVEL
Analisar as alternativas para encontrar outras entidades para prestação dos serviços.		Secretaria requisitante.