

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 00027/2025

1. Informações Básicas

1.1. O Processo Administrativo correspondente às demandas geradas para a condução da futura contratação é de número 00027/2025.

1.2. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.3. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. Descrição da Necessidade

2.1. Ofertar alimentação escolar de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino e cumprir ao que preconiza a Lei N° 11.947, de 16 de junho de 2009 e legislações posteriores.

2.2. O município viu a necessidade da aquisição de alimentos alimentícios advindos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações (Cooperativas e Associações) tendo em vista a contribuição do crescimento e do aprendizado do aluno, para o atendimento da alimentação escolar, no ano letivo de 2025, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), proveniente de Recursos Federais do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a serem utilizados nas etapas de ensino de Creche, Pré-Escola, Ensino Fundamental, Educação em Tempo Integral e AEE, no município de Marcelino Vieira, Rio Grande do Norte, conforme disposto no art. 14 da Lei n.º 11.947/2009 e nas Resoluções CD/FNDE n.º 06, de 08 de maio de 2020, n.º 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE n.º 3, de 4 de fevereiro de 2025.

3. Estimativa de itens e quantidades a serem contratadas

3.1. Os itens objeto da contratação direta são os seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QTDE
1	ABÓBORA/JERIMUM Abóbora / Jerimum de primeira in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	800
2	ALFACE LISA DE 1ª QUALIDADE- MOLHO C/ APROXIMADAMENTE 480g. Alface lisa de 1ª qualidade- molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, 1ª qualidade; - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	300
3	BANANA DE PRIMEIRA IN NATURA TIPO PRATA Banana de primeira in natura tipo prata apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	DZ	2000
4	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
5	CARNE BOVINA FRESCA EM PEÇA SEM OSSO. (patinho, acém, coxão duro, coxão mole) sem osso. Embalada em saco plástico transparente, em pacotes de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2000
6	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA. Embalada saco plástico transparente, em pacotes de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	1200

7	CARNE SUÍNA (LOMBO SEM OSSO – KG) , sem osso, cortada em pedaços, congelada até 12°C, tipo sobre paleta, podendo ser acondicionado em embalagem com 2 kg, plástica, flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	500
8	CARNE SUÍNA (PERNIL SEM OSSO – KG) sem osso, cortada em pedaços, congelada até 12°C, tipo sobre paleta, podendo ser, podendo ser acondicionado em embalagem com 2 kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	500
9	FÍGADO BOVINO , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	500
10	CARNE DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS TIPO PEITO . Carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.	KG	2000
11	CHEIRO VERDE, COMPOSTO DE COENTRO E CEBOLINHA . Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha. In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	500
12	COSTELA BOVINA . De Primeira qualidade, em tiras, resfriadas, no máximo 10% de sebo e gordura, cor, aspecto, cheiro e sabor próprios, subdividida em embalagens de pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produtor, prazo de validade	KG	1200
13	COUVE MANTEIGA De 1ª Qualidade - Molho C/ Aproximadamente 480G Couve manteiga de 1ª qualidade - molho c/ aproximadamente 480g.	KG	300
14	FEIJÃO VERDE EM EMBALAGEM DE 1KG . Feijão verde em embalagem de 1kg, livre de sujidades, larvas, parasitos, insetos mortos e matérias estranhas.	KG	1000
15	FRANGO INTEIRO -Especificações: congelado, ensacado individualmente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2000
16	GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA . Goiaba de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
17	LARANJA DE PRIMEIRA IN NATURA . Laranja de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
18	MAMÃO TIPO FORMOSO DE PRIMEIRA, IN NATURA . Mamão tipo formoso de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1500
19	MANDIOCA DE PRIMEIRA IN NATURA . Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1500
20	MANGA TIPO ROSA DE PRIMEIRA IN NATURA . Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
21	MELANCIA DE PRIMEIRA IN NATURA . Melancia de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	KG	1500

	adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
22	MELÃO TIPO AMARELO DE PRIMEIRA IN NATURA. Melão tipo amarelo de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
23	OVOS DE GALINHA- Especificações: tamanho m ou g, íntegros, sem manchas bandeja com 15 unidades	BND	2000
24	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA. Pimenta de cheiro in natura, livre de sujidades. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	KG	400
25	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA. Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
26	POLPA DE FRUTA NATURAL Polpa de fruta, natural, sabores (acerola, manga, cajá, cajarana, goiaba, caju, abacaxi, maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e/ou registro Municipal- selo SIM. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C	KG	3000
27	TOMATE - IN NATURA. Tomate - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
28	MASSA PRONTA PARA BEIJO- de 1ª qualidade. Com cor, cheiro e sabor característicos. Empacotada em sacos plásticos limpos, transparentes, resistentes, atóxicos e não violados, peso de 1kg.	KG	500

Itens previstos para a Chamada Pública de 2025

4. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

4.1. A Prefeitura Municipal de Marcelino Vieira /RN ainda não elaborou o Plano de Contratações Anual, mas o instrumento de planejamento pretendido está alinhada aos planos estratégicos da Administração delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos no Plano de Contratações Anual (PCA) a ser elaborado, e tal contratação se dá com previsão da futura contratação no respectivo PCA e com alinhamento com o planejamento realizado, bem como vincula a gestão a LOA.

5. Estimativa da Quantidade para a Contratação

5.1. A estimativa de quantidade para a contratação se dá tendo por base as que foram apresentadas em estudo na unidade administrativa municipal.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Não se aplica por tratar-se de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar em atendimento ao PNAE, com base na Lei nº 11.947 de 2009 e a Resolução FNDE nº 26 de 2013 (atualizada pela Resolução FNDE nº 04 de 2015). Portanto não há alternativas a serem analisadas, uma vez que a legislação prevê que a aquisição deve ser feita dos agricultores familiares.

7. Requisitos da Contratação

7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser adequados às orientações nutricionais estabelecidas pelo PNAE, garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes. A escolha dos fornecedores será realizada com base na análise de conformidade das propostas em relação às exigências do edital e no critério de menor preço global, desde que atendidas todas as especificações. Esses requisitos visam garantir a transparência, a eficiência e a legalidade no processo de contratação, assegurando o atendimento das necessidades alimentares das unidades escolares do Município de Marcelino Vieira/RN e promovendo o fortalecimento da Agricultura Familiar.

7.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos exigidos neste tópico.

7.4. CONTRATADA deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente.

8. Estimativa da Quantidade da Contratação

8.1. O dimensionamento do quantitativo foi obtido com base na elaboração prévia de cardápios escolares por cada unidade de ensino, bem como avaliado o quantitativo de alunos devidamente matriculados.

9. Estimativa do Valor da Contratação

9.1. Com base nos custos para a execução do objeto da contratação, obtidos mediante pesquisa de mercado devidamente realizadas nos termos da legislação, regulamentos e normas vigentes, relacionados, a **ESTIMATIVA PRELIMINAR TOTAL é equivalente a R\$ 490.291,00 (Quatrocentos e noventa mil, duzentos e noventa e um mil).**

9.2. O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

10. Justificativa para o não parcelamento da solução

10.1. A chamada pública, será realizada por itens, que também será utilizado como respectivo critério de adjudicação. Essa modelagem estimula a competitividade e, assim, induz uma contratação mais vantajosa para a Administração.

11. Resultados Pretendidos

12.1. Pretende-se contratar os itens, deste processo pelo menor preço, com a qualidade, especificações e exigências descritas visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação e garantir a melhoria no desenvolvimento das atividades.

12.2. Dessa maneira, considera esta equipe de planejamento que é dever do Gestor Público promover as condições adequadas de trabalho, visando à eficiência, eficácia, conforto, segurança, economicidade, sustentabilidade e saúde, além de prezar pelas condições de melhoria da qualidade dos serviços oferecidos.

12. Providências a serem adotadas

13.1. As providências nas fases de aquisição são de responsabilidade da Secretaria demandante e informando que terá servidores capacitados para fiscalização conforme o processo de contratação de acordo com a Lei 14.133/2021.



13. Contratações correlatas e/ou interdependentes

14.1. Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

14. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Não estão previstos impactos ambientais em decorrência da contratação e execução deste serviço.

15. Declaração de Viabilidade

16.1 Diante de toda a análise desenvolvida no presente estudo técnico preliminar, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade na forma de fornecimento do objeto, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

16.2 Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16. Responsáveis pela Elaboração

17.1 Em atenção ao inciso XIII, § 1, do art. 18, da Lei nº 14.133/2021, a Equipe de Planejamento signatária posiciona-se conclusivamente pela adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Marcelino Vieira-RN, 06 de fevereiro de 2025

Zilmar Galdino da Rocha
Secretária Municipal de Educação

SOLICITAÇÃO DE DESPESAS

A vossa Excelência o Senhor
Hindemberg Pontes de Lima
PREFEITO MUNICIPAL
59970-000/ Marcelino Vieira/RN

Assunto: Abertura de Processo Administrativo.

OBJETO: Chamamento Público destinado a aquisição de gêneros alimentícios para Merenda Escolar, conforme premissas descritas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QTDE
1	ABÓBORA/JERIMUM Abóbora / Jerimum de primeira in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	800
2	ALFACE LISA DE 1ª QUALIDADE- MOLHO C/ APROXIMADAMENTE 480g. Alface lisa de 1ª qualidade- molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, 1ª qualidade; - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	300
3	BANANA DE PRIMEIRA IN NATURA TIPO PRATA Banana de primeira in natura tipo prata apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	DZ	2000
4	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
5	CARNE BOVINA FRESCA EM PEÇA SEM OSSO. (patinho, acém, coxão duro, coxão mole) sem osso. Embalada saco plástico transparente ,em pacotes de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2000
6	CARNE SUÍNA (Lombo sem osso – KG), sem osso, cortada em pedaços, congelada até 12°C, tipo sobre paleta, podendo ser acondicionado em embalagem com 2 kg, plástica, flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	500
7	CARNE SUÍNA (Pernil sem osso – KG) sem osso, cortada em pedaços, congelada até 12°C, tipo sobre paleta, podendo ser, podendo ser acondicionado em embalagem com 2 kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	500
8	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA. Embalada em saco plástico transparente, em pacotes de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos	KG	1200



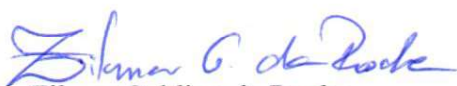
	oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.		
9	FÍGADO BOVINO , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	500
10	CARNE DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS TIPO PEITO . Carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.	KG	2000
11	CHEIRO VERDE, COMPOSTO DE COENTRO E CEBOLINHA . Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha. In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	500
12	COSTELA BOVINA . De Primeira qualidade, em tiras, resfriadas, no máximo 10% de sebo e gordura, cor, aspecto, cheiro e sabor próprios, subdividida em embalagens de pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produtor, prazo de validade	KG	1200
13	COUVE MANTEIGA De 1ª Qualidade - Molho C/ Aproximadamente 480G Couve manteiga de 1ª qualidade - molho c/ aproximadamente 480g.	KG	300
14	FEIJÃO VERDE EM EMBALAGEM DE 1KG . Feijão verde em embalagem de 1kg, livre de sujidades, larvas, parasitos, insetos mortos e matérias estranhas.	KG	1000
15	FRANGO INTEIRO -Especificações: congelado, ensacado individualmente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2000
16	GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA . Goiaba de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
17	LARANJA DE PRIMEIRA IN NATURA . Laranja de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
18	MAMÃO TIPO FORMOSO DE PRIMEIRA, IN NATURA . Mamão tipo formoso de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1500
19	MANDIOCA DE PRIMEIRA IN NATURA . Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1500
20	MANGA TIPO ROSA DE PRIMEIRA IN NATURA . Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
21	MELANCIA DE PRIMEIRA IN NATURA . Melancia de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1500
22	MELÃO TIPO AMARELO DE PRIMEIRA IN NATURA . Melão tipo amarelo de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	KG	1000

	em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA		
23	OVOS DE GALINHA - Especificações: tamanho m ou g, íntegros, sem manchas bandeja com 15 unidades	BND	2000
24	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA . Pimenta de cheiro in natura, livre de sujidades. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	KG	400
25	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA . Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
26	POLPA DE FRUTA NATURAL Polpa de fruta, natural, sabores (acerola, manga, cajá, cajarana, goiaba, caju, abacaxi, maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e/ou registro Municipal- selo SIM. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C	KG	3000
27	TOMATE - IN NATURA . Tomate - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
28	MASSA PRONTA PARA BEIJO - de 1ª qualidade. Com cor, cheiro e sabor característicos. Empacotada em sacos plásticos limpos, transparentes, resistentes, atóxicos e não violados, peso de 1kg.	KG	500

JUSTIFICATIVA: Ofertar alimentar escolar de qualidade aos educandos da rede municipal de ensino e cumprir ao que preconiza a Lei Nº 11.947, de 16 de Junho de 2009 Resolução /FNDE Nº 06 de maio de 2020, e Legislações posteriores.

PREZADO SENHOR PREFEITO Tendo em vista a **JUSTIFICATIVA** supramencionada, solicitamos, por intermédio desta, se digne Vossa Senhoria em proceder com a abertura do regular Procedimento, objetivando a concretização do Objeto supracitado.

Marcelino Vieira/RN, 06 de fevereiro de 2025



Zilmar Galdino da Rocha

Secretaria de Educação e Desporto



Memorando nº 0001-2025-SME

Marcelino Vieira, de 06 de fevereiro de 2025

A vossa Excelência o Senhor
Hindemberg Pontes de Lima
PREFEITO MUNICIPAL
59970-000/ Marcelino Vieira/RN

Assunto: Abertura de Processo Administrativo.
DA: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

Solicito de vossa excelência autorização para instauração de Chamamento Público destinado a aquisição de gêneros alimentícios para Merenda Escolar, atendendo aos interesses administrativos do município, conforme especificações constantes da requisição em anexo.

Atenciosamente,

Zilmar Galdino da Rocha
Secretaria de Educação e Desporto



SEDUC
Secretaria M.
de Educação

PREFEITURA
MARCELINO
VIEIRA
Mais trabalho por nossa gente

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE
CARDÁPIO ALMOÇO OU JANTAR PERÍODO PARCIAL
EDUCAÇÃO INFANTIL / PRÉ-ESCOLA 3 A 6 ANOS – 2025

1ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Pão com carne moída Suco de polpa de goiaba
Terça-feira	Canja de carne moída com cenoura e batata inglesa
Quarta-feira	Macarronada de frango Salada de repolho, cenoura e beterraba ralados Fruta: mamão
Quinta-feira	Baião de dois cremoso Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos mexidos e tomate picado) Fruta: Laranja
Sexta-feira	Canja de frango com batata inglesa
2ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Macarrão com sardinha Fruta: melancia
Terça-feira	Arroz de leite Frango desfiado Fruta: manga
Quarta-feira	Macarronada de carne moída Batata doce cozida
Quinta-feira	Arroz com cenoura Feijão carioca cozido Frango cozido Fruta: laranja
Sexta-feira	Sopa de carne moída com legumes (batata inglesa e jerimum)

3ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Farofa de cuscuz com ovos Suco de polpa de fruta de maracujá Fruta: melancia
Terça-feira	Arroz branco cozido Estrogonofe de frango Suco de polpa de acerola
Quarta-feira	Macarronada de frango desfiado Fruta: melão
Quinta-feira	Arroz branco Feijoadada Fruta: laranja
Sexta-feira	Canja de frango com batatinha e cenoura
4ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Macarronada de sardinha Salada de cenoura e beterraba raladas
Terça-feira	Risoto de frango com batata inglesa Sobremesa: banana
Quarta-feira	Sopa de carne moída com legumes (jerimum, batata inglesa)
Quinta-feira	Arroz de leite Paçoca de carne
Sexta-feira	Canja de carne moída com cenoura

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
 CARDÁPIO DE LANCHE INICIAL PERÍODO PARCIAL
 Creche- até 3 anos de idade – 2025

1ª e 3ª SEMANAS	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Vitamina de banana
Terça-feira	Mingau de aveia
Quarta-feira	Leite
Quinta-feira	Pão torrado com manteiga
Sexta-feira	Suco de polpa de acerola com beterraba Bolacha salgada Vitamina de goiaba
2ª E 4ª SEMANAS	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Frutas cortadas (melancia e melão)
Terça-feira	Fruta: banana
Quarta-feira	Suco de polpa de fruta Bolacha salgada
Quinta-feira	Leite
Sexta-feira	Torrada de queijo Mingau de aveia

Sonária Ruana Damião
 Nutricionista RT do PNAE - CRN6/14974



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE
CARDÁPIO ALMOÇO OU JANTAR PERÍODO PARCIAL
EDUCAÇÃO INFANTIL / CRECHE - MENORES DE 3 ANOS – 2025

1ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Pão com carne moída Suco de polpa de goiaba
Terça-feira	Canja de carne moída com cenoura e batata inglesa
Quarta-feira	Macarronada de frango Salada de repolho, cenoura e beterraba ralados Fruta: mamão
Quinta-feira	Baião de dois cremoso Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos mexidos e tomate picado)
Sexta-feira	Fruta: Laranja Canja de frango com batata inglesa
2ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Macarrão com sardinha Fruta: melancia
Terça-feira	Arroz de leite Frango desfiado Fruta: manga
Quarta-feira	Macarronada de carne moída Batata doce cozida
Quinta-feira	Arroz com cenoura Feijão carioca cozido Frango cozido Fruta: laranja
Sexta-feira	Sopa de carne moída com legumes (batata inglesa e jerimum)

3ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Farofa de cuscuz com ovos Suco de polpa de fruta de maracujá Fruta: melancia
Terça-feira	Arroz branco cozido Estrogonofe de frango Suco de polpa de acerola
Quarta-feira	Macarronada de frango desfiado Fruta: melão
Quinta-feira	Arroz branco Feijoadada Fruta: laranja
Sexta-feira	Canja de frango com batatinha e cenoura
4ª SEMANA	
DIAS DA SEMANA	PREPARAÇÃO
Segunda-feira	Macarronada de sardinha Salada de cenoura e beterraba raladas
Terça-feira	Risoto de frango com batata inglesa Sobremesa: banana
Quarta-feira	Sopa de carne moída com legumes (jerimum, batata inglesa)
Quinta-feira	Arroz de leite Paçoca de carne
Sexta-feira	Canja de carne moída com cenoura



SEDUC
Secretaria M.
de Educação

PREFEITURA
MACCELINO
VIEIRA
Mais trabalho por nossa gente

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE
CARDÁPIO PARA PERÍODO PARCIAL
ENSINO FUNDAMENTAL 1 e II, EJA E AEE
FEVEREIRO A JUNHO - 2025

1ª SEMANA-	
Segunda-feira	PREPARAÇÃO Vitamina de banana
Terça-feira	Biscoito salgado tipo Cream Cracker Canja de frango com batata inglesa e cenoura Fruta: mamão
Quarta-feira	Macarronada de frango com molho de tomate Salada crua (repolho, cenoura e beterraba ralados)
Quinta-feira	Baião de dois Farofa de ovos (farinha de mandioca, ovos mexidos, tomate picado) Fruta: Laranja
Sexta-feira	Arroz refogado no alho Carne moída cozida com legumes (batata inglesa e cenoura)
2ª SEMANA -	
Segunda-feira	PREPARAÇÃO Pão torrado Suco de polpa de fruta de acerola
Terça-feira	Arroz solto Estrogonofe de frango Farofa torrada Fruta: melancia
Quarta-feira	Sopa de costela com legumes (batatinha e cenoura)
Quinta-feira	Risoto de frango Batata doce cozida
Sexta-feira	Macarronada de carne ao molho bolonhesa (carne moída cozida, molho de tomate e temperos secos)

3ª SEMANA -	
PREPARAÇÃO	
Segunda-feira	Farofa de cuscuz com ovos Suco de polpa de fruta de maracujá
Terça-feira	Arroz de leite Paçoca de carne Alface e tomate picados
Quarta-feira	Macarronada de frango com molho branco Fruta: mamão
Quinta-feira	Arroz branco Feijoadá Farofa torrada Fruta: laranja
Sexta-feira	Vitamina de polpa de fruta de goiaba e biscoito salgado tipo cream cracker
4ª SEMANA -	
PREPARAÇÃO	
Segunda-feira	Suco de polpa de fruta de cajá ou cajarana Bolacha maria Fruta: banana
Terça-feira	Arroz refogado no alho Frango cozido com macaxeira Feijão carioca cozido Fruta: manga
Quarta-feira	Cachorro quente (pão, carne moída cozida ao molho) Suco de polpa de fruta de goiaba
Quinta-feira	Canja de frango com legumes (cenoura e chuchu)
Sexta-feira	Sopa de carne com jerimum

TERMO DE REFERÊNCIA CHAMADA PÚBLICA 2025

1- OBJETO

1.1 Chamamento Público destinado a aquisição de gêneros alimentícios para Merenda Escolar para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Marcelino Vieira (RN).

2-JUSTIFICATIVA

2.1 Ofertar alimentação escolar de qualidade aos educandos da rede municipal de ensino e cumprir ao que preconiza a Lei N° 11.947, de 16 de junho de 2009, resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, e legislações posteriores.

3-RESULTADOS ESPERADOS

3.1 Contratação da proposta mais vantajosa para a administração em subordinação aos seguintes princípios: motivação, isonomia, legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório, julgado objetivo e às diretrizes de ampliação da competitividade, de acordo com os anexos que compõe este termo.

3.2 Satisfazer integralmente as necessidades da Administração Pública Municipal.

4-DESCRIÇÃO DO OBJETO E CARDÁPIO

4.1 Conforme descrição de itens no Anexo I e Anexo II

5-MÉTODO DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

5.1 Será usado como critério de seleção aqueles conforme elencados na resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

6-RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1 O pagamento da presente contratação ocorrerá a conta dos recursos do PNAE/FNDE.

7-PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

7.1 A contratação com os fornecedores será formalizada pelo Município de Marcelino Vieira (RN), mediante Contrato, e o fornecimento se dará após a emissão de Ordem de Compra, correndo às suas responsabilidades todos os direitos e deveres decorrentes das obrigações legais;

7.2 A entrega dos itens será feita de forma fracionada mediante necessidade da administração pública, expressa através de ordem de compra no município de Marcelino Vieira-RN.

7.3 O contrato terá vigência de 10 (DEZ) meses, iniciados a partir da data de sua assinatura;

7.4 Os itens serão recebidos pelo órgão solicitante, mediante termo circunstanciado de recebimento, na figura de pessoa designada;

7.5 O gestor de contratos administrativos atestará se os itens estão de acordo com o solicitado e se atende às especificações constantes no contrato;

7.6 O (A) fornecedor (a) vencedor (a) do certame obriga-se a apresentar relatórios mensais ou quando for solicitada sobre o fornecimento dos itens, ao qual, deverá ser encaminhado à Secretaria Municipal de Administração do Município de Marcelino Vieira/RN;

7.7 O recebimento definitivo dos itens será atestado quando da apresentação, por parte do contratado (a) de nota fiscal e certidões de regularidade fiscal;

7.8 O Município reserva para si o direito de recusar os itens entregues em desacordo com o contrato, devendo estes ser refeitos às expensas do detentor do contrato, sem que isto lhe agregue

direito ao recebimento de adicionais;

7.9 Pelo não cumprimento deste item, o fornecimento será tido como não executados, aplicando-se as sanções elencadas no edital para o caso de inadimplemento;

7.10 O (A) fornecedor (a) realizará a entrega de todos os itens por ele (a) vencido, no Setor de Merenda Escolar, no prazo máximo de 05 dias úteis a partir do recebimento da Ordem de Compra, sempre em horário de expediente, para fins de inspeção;

7.11 Substituir em qualquer tempo e sem qualquer ônus para o município de Marcelino Vieira/RN ou para a CONTRATANTE toda ou parte da remessa devolvida pela mesma, no prazo de 24 horas, caso constatada divergência nos exames realizados.

8-CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

➤ Os itens serão recebidos:

8.1 Provisoriamente, para efeito de realização de verificação da conformidade com a especificação;

8.2 Definitivamente, após a verificação da qualidade dos produtos, e consequente aceitação.

8.3 Serão rejeitados no recebimento, os itens com especificações diferentes das constantes no Contrato, se for o caso, marcas diferentes das informadas na PROPOSTA FINAL, devendo a sua substituição ocorrer na forma e prazos definidos na solicitação;

➤ Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

8.4 Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

8.5 Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

8.6 Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

9-CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será realizado, obedecendo à ordem cronológica da fonte de recurso informada na Ordem de Compra, através de ordem bancária, após o fornecimento dos itens solicitados, desde que a contratada:

9.2 Protocole o documento fiscal equivalente na Secretaria Municipal de Administração;

9.3 Esteja em dia com as obrigações previdenciárias (INSS), (FGTS), Tributos Federal, Estadual e Municipal;

9.4 Indique o banco, agência e conta bancária na qual será realizado o crédito.

9.5 O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE, mediante a apresentação da Nota Fiscal, em até 05 (cinco) dias úteis quando se tratar de pagamentos não superior a 17.600,00 ou 30 dias corridos quando se tratar de valor superior a R\$ 17.600,00, a contar da data da liquidação da despesa.

10-RESPONSABILIDADES DAS PARTES

➤ São obrigações da CONTRATANTE:

➤ I - Fornecer elementos necessários à realização do objeto deste processo administrativo;

➤ II - Receber os itens, procedendo-lhe a vistoria necessária e compatível com o objeto deste;

➤ III - Efetuar os pagamentos a CONTRATADA, mensalmente à vista da fatura e recibos devidamente atestados pelo responsável do órgão competente.

➤ São obrigações da CONTRATADA:

➤ I-Fornecer os itens de acordo com o que foi estabelecido no Contrato responsabilizando-se por quaisquer erros, falhas ou imperfeições que, por ventura, ocorram;

➤ II - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de seu fornecimento;

- III - Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações solicitadas;
- IV - Manter, durante a execução do contrato as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, Fazenda Federal, Estadual e Municipal, apresentando os respectivos comprovantes sempre que exigidos.

11-ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1 A administração designará um servidor para exercer a função de gestor de contratos;

11.2 O CONTRATADO assumirá integral responsabilidade pelos danos causados ao CONTRATANTE, ou a terceiros, por si ou por seus representantes, na realização do contrato, isentando o CONTRATANTE de todas e quaisquer reclamações que possam surgir decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas.

11.3 Nos preços unitários propostos, deverão estar incluídos todos os custos de materiais, transportes, cargas, descargas, sinalização, mão-de-obra, tributos, leis sociais, lucros e quaisquer outros encargos, que incidam sobre o fornecimento do objeto licitado, previstos no Pregão.

11.4 A fiscalização da entrega a ser realizada será efetuada pelo CONTRATANTE.

11.5 Quaisquer instruções, alterações, deliberações e demais providências que a fiscalização julgar necessárias para melhor finalização do objeto contratado, deverão ser registrados no livro de ocorrências, não cabendo a CONTRATADA nenhuma reclamação decorrente de entendimentos verbais.

12-SANÇÕES

12.1 A recusa injusta da CONTRATADA em deixar de cumprir as obrigações assumidas ou preceitos legais, serão aplicadas as seguintes penalidades:

12.2 Advertência;

12.3 Multa;

12.4 Suspensão temporária da participação em licitação e/ou impedimentos de contratar com o Município de Marcelino Vieira/RN, por prazo não superior a 02 (dois) anos;



12.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL, emitida pelo executivo, enquanto perdurarem os motivos das punições;

12.6 Por atraso na realização da entrega, fixada no Pregão e neste instrumento, observado o ordenamento jurídico vigente.

Marcelino Vieira-RN, 10 de fevereiro de 2025.

Zilmar Galdino da Rocha
Secretaria de Educação e Desporto

ANEXO I

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QTDE
1	ABÓBORA/JERIMUM Abóbora / Jerimum de primeira in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	800
2	ALFACE LISA DE 1ª QUALIDADE- MOLHO C/ APROXIMADAMENTE 480g. Alface lisa de 1ª qualidade- molho c/ aproximadamente 480g. In Natura, 1ª qualidade; - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas, deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	300
3	BANANA DE PRIMEIRA IN NATURA TIPO PRATA Banana de primeira in natura tipo prata apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	DZ	2000
4	BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE. Batata doce de 1ª qualidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
5	CARNE BOVINA FRESCA EM PEÇA SEM OSSO. (patinho, acém, coxão duro, coxão mole) sem osso. Embalada saco plástico transparente ,em pacotes de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2000
6	CARNE SUÍNA (Lombo sem osso – KG) , sem osso, cortada em pedaços, congelada até 12°C, tipo sobre paleta, podendo ser acondicionado em embalagem com 2 kg, plástica, flexível atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	500
7	CARNE SUÍNA (Pernil sem osso – KG) sem osso, cortada em pedaços, congelada até 12°C, tipo sobre paleta, podendo ser, podendo ser acondicionado em embalagem com 2 kg, plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	500
8	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA. Embalada em saco plástico transparente, em pacotes de 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	1200
9	FÍGADO BOVINO , limpo, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 120 dias a contar da entrega do produto.	KG	500
10	CARNE DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS TIPO PEITO. Carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que	KG	2000

	as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento.		
11	CHEIRO VERDE, COMPOSTO DE COENTRO E CEBOLINHA. Cheiro verde, composto de coentro e cebolinha. In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	500
12	COSTELA BOVINA. De Primeira qualidade, em tiras, resfriadas, no máximo 10% de sebo e gordura, cor, aspecto, cheiro e sabor próprios, subdividida em embalagens de pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produtor, prazo de validade	KG	1200
13	COUVE MANTEIGA De 1ª Qualidade - Molho C/ Aproximadamente 480G Couve manteiga de 1ª qualidade - molho c/ aproximadamente 480g.	KG	300
14	FEIJÃO VERDE EM EMBALAGEM DE 1KG. Feijão verde em embalagem de 1kg, livre de sujidades, larvas, parasitos, insetos mortos e matérias estranhas.	KG	1000
15	FRANGO INTEIRO -Especificações: congelado, ensacado individualmente contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal de Vigilância Sanitária n.5504/99.	KG	2000
16	GOIABA DE PRIMEIRA IN NATURA. Goiaba de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
17	LARANJA DE PRIMEIRA IN NATURA. Laranja de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
18	MAMÃO TIPO FORMOSO DE PRIMEIRA, IN NATURA. Mamão tipo formoso de primeira, in natura apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1500
19	MANDIOCA DE PRIMEIRA IN NATURA. Mandioca de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1500
20	MANGA TIPO ROSA DE PRIMEIRA IN NATURA. Manga tipo rosa de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
21	MELANCIA DE PRIMEIRA IN NATURA. Melancia de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1500
22	MELÃO TIPO AMARELO DE PRIMEIRA IN NATURA. Melão tipo amarelo de primeira in natura. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
23	OVOS DE GALINHA- Especificações: tamanho m ou g, íntegros, sem manchas bandeja com 15 unidades	BND	2000
24	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA. Pimenta de cheiro in natura, livre de sujidades. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo	KG	400
25	PIMENTÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA. Pimentão de primeira qualidade, in natura. Apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1000
26	POLPA DE FRUTA NATURAL Polpa de fruta, natural, sabores (acerola, manga, cajá, cajarana, goiaba, caju, abacaxi, maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde e/ou registro Municipal- selo SIM. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses,	KG	3000



	sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C		
27	TOMATE - IN NATURA. Tomate - In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1000
28	MASSA PRONTA PARA BEIJU- de 1ª qualidade. Com cor, cheiro e sabor característicos. Empacotada em sacos plásticos limpos, transparentes, resistentes, atóxicos e não violados, peso de 1kg.	KG	500