ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Demandante: **Fundo Municipal de Educação**
Responsável: **Rogério Ribeiro Martins**
Telefone: **(63) 3394-1418**

1 - OBJETO

1.1. Constitui objeto deste estudo técnico preliminar a constituição da **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGAS PARCELADAS CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DOS ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANDOLÂNDIA/TO, DURANTE O EXERCÍCIO DE 2027.**

2 - JUSTIFICATIVA

A aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Educação Infantil e Ensino Fundamental, atendendo as necessidades do Fundo Municipal de Educação de Sandolândia/TO.

A merenda escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento saudável das crianças, contribuindo significativamente para sua saúde, aprendizado e bem-estar. Uma alimentação equilibrada e adequada melhora a concentração, disposição e memória, além de fornecer a energia necessária para as atividades escolares.

A Secretaria Municipal de Educação realizou um levantamento baseado no número de matrículas do ano anterior para atender à demanda de oferta da merenda escolar, beneficiando aproximadamente 440 alunos (420 em regime regular e 20 em tempo integral pelo Fundo Municipal de Educação de Sandolândia/TO) nas escolas:

- - Escola Municipal Pequeno Príncipe
- - Escola Municipal Cantinho do Saber
- - Escola Indígena Dodô Tyhere Javaé
- - CMEI Professora Odete Cardoso Nogueira.

A nutricionista municipal elaborou uma projeção detalhada das necessidades para estimar as quantidades de gêneros alimentícios requeridos para a merenda escolar.

Em anexo os documentos que comprovam tal solicitação (relatório de matrículas, cardápio da merenda escolar e calendário letivo 2027).

A Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a MERENDA ESCOLAR, se faz necessária para cumprir com os objetivos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, prevê que a alimentação escolar é direito de todos os estudantes da educação básica pública e dever do Estado. A aquisição dos Gêneros alimentícios se dará de

forma parcelada, uma vez que o Governo Federal repassa a verba do PNAE mensalmente, ainda assim insuficiente para alcançar a alimentação de todos os alunos da rede de ensino municipal, daí a necessidade de aquisições frequentes, pois se dará com recursos próprios excluídos da área da educação, onde o município não dispõe de recursos financeiros para compras para estoque. Ainda justificamos que as cantinas das Escolas Municipais, não dispõe de locais físicos (almoxarifado) e ou câmaras frias/congeladores suficientes para acondicionar os produtos por um período maior do que uma semana.

Os itens listados, não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade, sendo considerados apenas para fins de adjudicação e posterior convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço. As licitantes para as quais forem adjudicados itens constantes do referido anexo e forem convocadas para a assinatura da Ata, obterão apenas o direito e a exclusividade de fornecimento dos referidos itens até o término da vigência contratual. Alertamos a todos os licitantes, para fins de seus planejamentos orçamentários que os mesmos não estão obrigados a adquirir previamente os produtos constantes.

A quantidade estimada para o presente processo Administrativo, relacionado no edital, serve apenas como orientação, não constituindo, sob hipótese alguma garantia de faturamento.

3– INTRODUÇÃO

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

3.2 O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância as normas vigentes a aos princípios que regem a Administração Pública.

3.3 A estrutura deste documento fundamenta-se nas orientações constantes dos procedimentos e rotinas de controle interno, e, por conseguinte, encontra-se respaldado no arcabouço técnico legal acerca das contratações de bens e serviços.

3.4 Estudo de custos e quantitativos necessários para realizar a "Aquisição de Gêneros Alimentícios, para merenda escolar, atendendo as necessidades do Fundo Municipal de Educação de Sandolândia/TO.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 O licitante deve proporcionar entrega de aquisição futura de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar para atender os alunos da rede municipal de ensino através do Fundo Municipal de Educação de Sandolândia/TO, durante o ano letivo de 2027, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

4.2 No momento da entrega dos itens fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

4.3 Os produtos, entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os itens da aquisição bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

4.4 A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.

4.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

4.6 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

4.7 A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no edital, seus anexos assumindo como exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações no termo de referência.

4.8 A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.9 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos.

4.10 A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante.

4.11 A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades.

4.12 Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme incisos I, II, III e IV, art. 63, da Lei nº 14.133/2021.

4.13 O Contratado(a) é obrigado(a) a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornece Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega.

4.14 Durante a execução de entrega dos produtos, o (a) Contratado(a) é obrigado (a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos.

4.15 A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela secretaria Municipal de Educação.

4.16 Os produtos deverão ser recebidos pelos respectivos fiscais de contratos, nos dias e horas determinados no termo de referência.

4.17 A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, a qual deverá ser efetivada em data anterior ao início do ano letivo, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail pelo Departamento de Compras e Planejamento, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas.

4.18 Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos.

4.19 Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 1:00 hora (uma hora), contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas.

4.20 Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria de Educação e ou seus órgãos de forma expressa.

4.21 A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida no Plano Anual de Contratação, Lei de Orçamentária Anual, etc.

4.22 A aquisição tem como objetivo, atender as necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino. A demanda tem como base os alunos matriculados no Centro de Educação Infantil e Escolas da rede municipal de ensino, de acordo com as matrículas para o ano de 2026.

4.23 Após o encaminhamento da ordem de fornecimento os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias, em horário de expediente (das 7:30h às 11:30h e das 14h às 17h).

4.24 Os produtos deverão ser entregues na Escola Municipal Pequeno Príncipe, localizada na Avenida Rio do Fogo, n° 192, QD 07, LT 13, Gleba 03, Setor Central, Escola Municipal Cantinho do Saber, localizado a Avenida Rio do fogo, esquina com a Rua Dona Maroca, n° 316, quadra 48, lote 07, Gleba 01, Setor Recanto dos Buritis, Escola Indígena Dodô Tyhere Javaé , localizado na Aldeia Indígena e no CMEI Professora Odete Cardoso Nogueira, localizado na Rua João Campos Noleto, esq. Com Avenida Brejão, n° 1.278, QD 29, LT 01, Gleba 02, Setor União, Sandolândia/TO, conforme ordem de fornecimento gerada para cada unidade escolar.

4.25 A empresa vencedora deverá apresentar Nota Fiscal correspondente as quantidades solicitadas, que será submetida à aprovação do órgão solicitante.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO, ESTIMATIVA DE PREÇOS E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃ A CONTRATAR

5.1 Após analisar diversas opções de contratação, concluímos que a melhor solução no momento é o pregão eletrônico pois o mesmo permite a participação de um maior número de fornecedores, o que aumenta a concorrência e reduz os preços. Ressalto também que o processo licitatório é mais ágil, o que permite a aquisição dos produtos em menor tempo, tendo em vista que a tramitação do processo é registrada eletronicamente, garantindo maior transparência e controle social. Os interessados podem acompanhar o processo licitatório pela internet, o que facilita o acompanhamento e a participação.

5.2 Essa escolha garante a aquisição dos géneros alimentícios de forma eficiente e econômica, atendendo plenamente às necessidades das Unidades Escolares de tempo integral.

UNIDADE ESCOLAR	ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO	Nº DE MATRÍCULAS
Escola Municipal Cantinho do Saber	Ensino regular Fundamental I	208
Escola Municipal Cantinho do Saber	Ensino em tempo integral	50
Subtotal		**258**
Escola Municipal Pequeno Príncipe	Ensino Fundamental	34
Escola Municipal Pequeno Príncipe	Educação Infantil	26
Subtotal		**60**
Centro Municipal de Educação Infantil Professora Odete Cardoso Nogueira	Educação Infantil	175
Escola Municipal Indígena Dodô Tyhere Javaé	Educação Infantil	12
TOTAL GERAL		**505**

6– ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. Os levantamentos das quantidades foram realizados através do setor de compras, conforme o quadro abaixo:

ITEM	DISCRIMINAÇAO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	ABACAXI, POLPA CONGELADA: COMPOSTO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DA FRUTA MADURA, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS, COM ASPECTO EM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 1KG SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	700	PACOTES
2	ABÓBORA MADURA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. TRANSPORTADA ADEQUADAMENTE.	120	QUILOGRAMAS
3	ABOBRINHA VERDE: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	150	QUILOGRAMAS
4	AÇAFRÃO EM PÓ: PRODUTO OBTIDO DA RAIZ DO AÇAFRÃO COM A MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA. PÓ, FINO, HOMOGÊNEO, DE	110	PACOTES

	COLORAÇÃO AMARELADA, DEVENDO ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, EM PACOTES DE 100 GR.		
5	ACEROLA, POLPA CONGELADA: COMPOSTO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DA FRUTA MADURA, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS, COM ASPECTO EM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 1KG SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	800	PACOTES
6	ACHOCOLATADO EM PÓ (INSTANTÂNEO): COMPOSTO POR 20% A 80% DE CACAU EM PÓ, MINERAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE, ÁCIDO ASCORBICO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. ACONDICIONADO EM PACOTES DE 400 GR CADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	200	PACOTES
7	AÇÚCAR CRISTAL: OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, BRANCO, ASPECTO GRANULOSO FINO A MÉDIO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, UMIDADE E OUTROS FRAGMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE COM 2KG.	2.100	PACOTES
8	ALHO A GRANEL: CABEÇAS REDONDAS, FIRMES E CHEIAS, PARTE EXTERIOR INTACTA E SEM MANCHAS, DENTES FIRMES E GRAÚDOS, SEM UMIDADE.	400	QUILOGRAMAS
9	AMIDO DE MILHO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. A EMBALAGEM DE 500G DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	100	PACOTES
10	ARROZ AGULHINHA: TIPO 1, LONGO, FINO, POLIDO, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MINIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50 G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37 G DE CARBOIDRATOS, 4 G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2.5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM DE 5 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	950	PACOTES
11	BANANA PRATA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	720	QUILOGRAMAS
12	BATATA INGLESA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	600	QUILOGRAMAS
13	BETERRABA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	250	QUILOGRAMAS
14	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER: COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL E DEMAIS	400	PACOTES

	SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM NO MÍNIMO 800G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.		
15	CAJU, POLPA CONGELADA: COMPOSTO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DA FRUTA MADURA, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS, COM ASPECTO EM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 1KG SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	700	PACOTES
16	CARNE BOVINA MOÍDA DE 2ª: MOÍDA, RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. EMBALAGEM DE 1 KG CADA, DEVENDO SER ENTREGUE EM CAMINHÃO REFRIGERADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	980	QUILOGRAMAS
17	CARNE, BOVINA: CONGELADA, DE 2ª ACÉM COM GERISTRO NO SIF OU SIE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSA, NÃO AMOLECIDA, COR VERMELHO BRILHANTE OU PÚRPURA, SEM MACHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA DE 1 KG. DEVENDO SER ENTREGUE EM CAMINHÃO REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	1.100	QUILOGRAMAS
18	CARNE, BOVINA, SECA: FRESCA, DE 2ª ACÉM, PEIXINHO... EXCETO MÚSCULO COM GERISTRO NO SIF OU SIE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSA, NÃO AMOLECIDA, COR CARACTERÍSTICA, SEM MACHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	660	QUILOGRAMAS
19	CARNE SUÍNA: MANIPULADA COM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -18°C (MENOS DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS). DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, OSSOS, PELE, CARTILAGEM). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, TEXTURA FIRME, NÃO DEVE APRESENTAR-SE VISCOSA AO TATO; COR ROSADA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PRÓPRIO, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO DESAGRADÁVEL; SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR EXSUDADO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA.	600	QUILOGRAMAS
20	CEBOLA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	620	QUILOGRAMAS
21	CENOURA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	980	QUILOGRAMAS
22	CHEIRO VERDE: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	100	QUILOGRAMAS

23	COCO RALADO: PURO, SECO, SEM AÇÚCAR, DEVERÁ SER ELABORADO COM ENDOSPERMA PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO ALTERADO OU RANÇOSO, COM ASPECTOS DE FRAGMENTOS SOLTOS E DE COR BRANCA. PARCIALMENTE DESENGORDURADO COM TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIO DE 3 G. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 100 G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	250	PACOTES
24	COLORAU. O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, EM PACOTES DE 100 GR.	190	PACOTES
25	COUVE MANTEIGA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	100	QUILOGRAMAS
26	CREME DE LEITE: ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATA OU TETRAPACK DE 200 G, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	920	UND
27	EXTRATO DE TOMATE ELEFANTE: CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 340G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	250	UND
28	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MANDIOCA. DEVERÁ SER ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, FUNGOS E QUALQUER TIPO DE SUJIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA OU RANÇOSA. DEVERÁ TER COR, TEXTURA E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.	410	PACOTES
29	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO: DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA. CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 1 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	2.900	PACOTES
30	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, DE 1ª QUALIDADE CONSTITUIDO DE NO MÍNIMO 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS	1.450	PACOTES

	MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22 G DE PROTEÍNA, 1,6 G DE LIPÍDIOS E 60,8 G DE CARBOIDRATOS, LIVRES DE QUALQUER SUJIDADE E IMPUREZAS. EMBALAGEM DE 1 KG, CONTENCO DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE.		
31	FERMENTO EM PÓ BIOLÓGICO: PRODUTO SECO E INSTANTÂNEO. CONTENDO NOS INGREDIENTES SACCHAROMYCES CEREVISIA E MONOESTEARATO DE SORBITANA – EMBALAGEM DE 10G COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	3.800	PACOTES
32	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E /OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS, FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NOS INGREDIENTES BIRCABONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO – EMBALAGEM 250 G, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	250	UND
33	FRANGO, COXA E SOBRECOXA: PRODUTO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MACHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUS~ENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONAMENTO EM PACOTES DE 1KG, EMBALADOS A VÁCUO. DEVENDO SER ENTREGUE EM CAMINHÃO REFRIGERADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	2.800	QUILOGRAMAS
34	FRANGO, PEITO TIPO FILÉ DO PEITO: PRODUTO CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MACHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUS~ENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONAMENTO EM PACOTES DE 1KG, EMBALADOS A VÁCUO. DEVENDO SER ENTREGUE EM CAMINHÃO REFRIGERADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	2.800	QUILOGRAMAS
35	GOIABA VERMELHA, POLPA CONGELADA: COMPOSTO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DA FRUTA MADURA, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS, COM ASPECTO EM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 1KG SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	700	PACOTES
36	LARANJA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	600	QUILOGRAMAS
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL: LEITE EM PÓ, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, SOLUBILIDADE NÃO INSTATÂNEO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO, RESISTENTE, DE BOA QUALIDADE, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA DURANTE TO DO PERÍODO DE VALIDADE. EMBALAGEM PACOTE DE 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	600	PACOTES
38	MAÇÃ FUJI: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	820	QUILOGRAMAS
39	MACARRÃO PARAFUSO: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA, EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	600	PACOTES

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.		
40	MACARRÃO PADRE NOSSO. SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRMINA. PESO LÍQUIDO DE 500G. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.	300	PACOTES
41	MAMÃO: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	300	QUILOGRAMAS
42	MANDIOCA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	500	QUILOGRAMAS
43	MANGA, POLPA CONGELADA: COMPOSTO EXTRAÍDO PELO ESMAGAMENTO DA FRUTA MADURA, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ISENTO DE FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS, COM ASPECTO EM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE 1KG SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	700	QUILOGRAMAS
44	MARGARINA VEGETAL, COM OU SEM SAL, TEXTURA HOMOGÊNEA, COR UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E DE GORDURA TRANS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADA, INVIOLADA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM ROTULAGEM LEGÍVEL CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI: COMPOSIÇÃO, LOTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). NÃO DEVE CONTER GORDURA HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS. EX: QUALY VEGÊ – "FEITA APENAS COM INGREDIENTES NATURAIS ... SEM GORDURA HIDROGENADA."	200	UND
45	MELANCIA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	1.580	QUILOGRAMAS
46	MEXERICA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	400	QUILOGRAMAS
47	MILHO FLOCÃO: PRODUTO EM EMBALAGEM DE 1 KG, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, VALIDADE, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, APRESENTANDO COR E TEXTURA CARACTERÍSITICA.	150	PACOTES
48	MILHO FUBÁ: PRODUTO EM EMBALAGEM DE 1 KG, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, VALIDADE, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, APRESENTANDO COR E TEXTURA CARACTERÍSITICA.	200	PACOTES

49	MILHO VERDE: EM CONSERVA, GRÃOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME. EM EMBALAGEM SEM DANIFICAÇÃO, LATA DE 200 G, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE COM NO MÍNIMO DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	750	UND
50	ÓLEO DE SOJA: OBTIDO DA ESPÉCIE VEGATAL SOJA, REFINADO TIPO 01, QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO, SEGUIDO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO. EMBALADOS EM GARRAFAS PET DE 900ML COM DATA DE ABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE COM NO MÍNIMO DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	1.300	UNIDADES
51	OVO DE GRANJA: DE GALINHA, BRANCO, MÉDIO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, BANDEJA COM 30 UNIDADES. COM DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE DE NO MPINIMO 15 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	1.200	BANDEJAS
52	POLVILHO DOCE: DE 1ª QUALIDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA. CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE 1 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	1.200	PACOTES
53	QUEIJO CURADO: QUEIJO TIPO CURADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. EMBALAGEM COM 1KG.	350	QUILOGRAMAS
54	QUEIJO MUSSARELA: DE 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	300	QUILOGRAMAS
55	REPOLHO BRANCO: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	980	QUILOGRAMAS
56	SAL: REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÕES UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG/KG E NO MÁXIMO DE 15MG/KG, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. EMBALAGEM EM POLIETILENO, ATÓXICA E TRANSPARENTE, CONTENDO 1 KG.	300	PACOTES
57	SARDINHA: INGREDIENTES: SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO VEGETAL DE SOJA E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 125 G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO.	400	UND
58	TOMATE: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	938	QUILOGRAMAS
59	VINAGRE: TIPO BRANCO EM EMBALAGEM DE 750 ML. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE	300	UND

	NO MÁXIMO 1 MÊS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES.		
60	CANELA EM PÓ. O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, EM PACOTES DE 100 GR.	100	UND
61	CACAU 100%. O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. ALCALINO, DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, EM PACOTES DE 500 GR.PACOTES DE 150G 200UNIDADES	200	UND
62	BATATA DOCE: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	400	QUILOGRAMAS
63	PIMENTA DO REINO EM PÓ. O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, EM PACOTES DE 100 GR.	200	UND
64	PÁPRICA DOCE O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, EM PACOTES DE 100 GR.	100	UND
65	ORÉGANO. O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM EM POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, EM PACOTES DE 100 GR.	100	UND
66	CARNE, BOVINA BIFES: CONGELADA, DE 1ª PATINHO (BIFES) COM GERISTRO NO SIF OU SIE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO PEGAJOSA, NÃO AMOLECIDA, COR VERMELHO BRILHANTE OU PÚRPURA, SEM MACHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, ATÓXICA DE 1 KG. DEVENDO SER ENTREGUE EM CAMINHÃO REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DA ENTREGA.	1.210	QUILOGRAMAS
67	MOLHO DE TOMATE: CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM SACHÊ DE 340G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	700	UND

68	BANANA NANICA: O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E SÃ. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO E PRODUZIDO SEM O USO DE AGROTÓXICOS. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA.	600	QUILOGRAMAS
69	QUEIJO FRESCAL: DE 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	300	QUILOGRAMAS
70	LEITE UHT: LEITE EM CAIXA, ORIGEM DE VACA, TEOR GORDURA INTEGRAL, EMBALAGEM INTACTA SEM AMASSADOS: DE BOA QUALIDADE, ADEQUADO PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE LHE CONFIRAM UMA PROTEÇÃO APROPRIADA DURANTE TO DO PERÍODO DE VALIDADE. EMBALAGEM CAIXA DE 1 LITRO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES AO SER ENTREGUE.	2.500	LITROS
71	UVAS PASSAS: UVAS PASSAS DESIDRATADAS DE VARIEDADES SELECIONADAS, COM SABOR DOCE CARACTERÍSTICO, COR UNIFORME (MARROM CLARO A ESCURO) E TEXTURA MACIA. DEVEM SER LIVRES DE ODORES, SABORES ESTRANHOS E CONTAMINANTES. MANTER EM LOCAL FRESCO, SECO, E AREJADO, COM TEMPERATURA ENTRE 15°C E 25°C E UMIDADE RELATIVA ABAIXO DE 60%. EVITAR LUZ SOLAR DIRETA, CALOR EXCESSIVO E PROTEGER CONTRA PRAGAS, COM UMA VALIDADE MINIMA DE 5 MESES, EM EMBALAGEM DE 200G.	120	PACOTES
72	ALFACE: PRODUTO HORTIFRUTI, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE PRAGAS, DANOS FÍSICOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE VIVA, FOLHAS CROCANTES, INTEIRAS, LIMPAS, SEM MANCHAS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS. A ALFACE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADA EM MATERIAL APROPRIADO QUE GARANTA A INTEGRIDADE E HIGIENE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. PRODUTO COLHIDO NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DA ENTREGA. PESO APROXIMADO POR UNIDADE: 250G A 400G.	200	UNIDADES
73	BANANA MAÇÃ: FRUTA FRESCA, MADURA, INTEIRA, FIRME, COM CASCA INTACTA, SEM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, PERFURAÇÕES, OU MACHUCADOS. DEVEM ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIVRES DE PRAGAS, SUJEIRAS OU UMIDADE EXCESSIVA. FRUTOS DEVE TER ASPECTO UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO. GRAU DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O TRANSPORTE E CONSUMO IMEDIATO PELA UNIDADE ESCOLAR.	400	QUILOGRAMAS
74	LEITE DE COCO: DE BOA QUALIDADE, COM SABOR E ODOR PRÓPRIOS, SEM RESÍDUOS, GRUMOS OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA SUA INTEGRIDADE. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, CONSERVADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, HERMETICAMENTE FECHADA, NÃO VIOLADA, LACRADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO, PESO/VOLUME LÍQUIDO, E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA/ANVISA). VOLUME: 500ML VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES	200	UNID
75	ABACATE – FRUTO FRESCO, MADURO, FIRME, INTEIRO, LIMPO, SEM MACHUCADOS, SEM MANCHAS ESCURAS, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. CASCA INTACTA, POLPA CONSISTENTE E COM	300	QUILOGRAMAS

	SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJEIRAS, UMIDADE EXCESSIVA, PARASITAS OU RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS. FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, UNIFORMES E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO.		
76	CHUCHU – HORTALIÇA FRESCA, INTEIRA, FIRME, COM CASCA INTACTA, SEM MANCHAS ESCURAS, SEM RACHADURAS, PARTES AMOLECIDAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO LIMPO, ISENTO DE SUJEIRA, PARASITAS, RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS OU UMIDADE EXCESSIVA. DEVE APRESENTAR COR VERDE CLARA A MÉDIA, UNIFORME, E SER PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NÃO PASSADOS, COM TEXTURA ADEQUADA PARA O COZIMENTO.	300	QUILOGRAMAS
77	PÃO TIPO HOT DOG (PÃO PARA CACHORRO-QUENTE) – PÃO MACIO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO HOT DOG, FORMATO ALONGADO, COR UNIFORME, SEM QUEIMADURAS, MANCHAS OU PARTES RESSECADAS. PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM PACOTE HIGIÊNICO, FECHADO E INTACTO, ISENTO DE SUJEIRAS, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. NÃO DEVE CONTER GORDURA HIDROGENADA. PRODUTO COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA), DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE	300	PACOTES
78	PÃO DE FORMA PACOTE - PÃO DE FORMA FATIADO, MACIO, FRESCO, DE BOA QUALIDADE, COM TEXTURA UNIFORME, SEM PARTES RESSECADAS, COM COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS, MOFO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO EMBALADO EM PACOTE ORIGINAL, INVIOLADO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM RÓTULO LEGÍVEL CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO, AÇÚCAR, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. NÃO DEVE CONTER GORDURA HIDROGENADA.	400	PACOTES
79	AMENDOIM – AMENDOIM DE PRIMEIRA QUALIDADE, INTEIRO, DESCASCADO, TORRADO, TIPO COMUM OU GRANULADO, SEM SAL, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, BOLOR, FERMENTAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO DEVE ESTAR EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA, INVIOLADA, LIMPAS E APROPRIADAS PARA O CONSUMO HUMANO, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI: COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS.PACOTE DE 500G	250	QUILOGRAMAS
80	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SECO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA E INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM COR AMARELADA UNIFORME, ISENTO DE MOFO, PARTÍCULAS ESTRANHAS, BOLOR, UMIDADE EXCESSIVA, OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM INTACTA, ORIGINAL DE FÁBRICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS: COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). PESO DO PACOTE: 500G	400	PACOTES
81	MELÃO – FRUTO FRESCO, MADURO, FIRME, INTEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM BATIDAS, PARTES AMOLECIDAS, RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. CASCA INTACTA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE (AMARELO, CANTALOUPE, ETC.), POLPA SUCULENTA, DOCE, DE SABOR E ODOR TÍPICOS, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA EXTERNA, PARASITAS, PRAGAS OU SUJEIRAS. PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO.	600	QUILOGRAMAS

82	SALSICHA TIPO HOT DOG – SALSICHA TIPO HOT DOG, ELABORADA COM CARNES SELECIONADAS, DE BOA QUALIDADE, SABOR SUAVE, COR UNIFORME, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO CONGELADO OU RESFRIADO, EMBALADO A VÁCUO OU EM EMBALAGEM PRÓPRIA, INVIOLADA E HERMETICAMENTE FECHADA, ISENTA DE GORDURA EXCESSIVA, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ODOR DESAGRADÁVEL OU PRESENÇA DE LÍQUIDO EM EXCESSO. DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO: COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/MAPA/ANVISA).VALIDADE MÍNIMA: 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, QUANDO CONGELADA, OU 15 DIAS QUANDO RESFRIADA.	300	QUILOGRAMAS
83	SUCO CONCENTRADO DE CAJU – FRASCO OU GARRAFA DE 500 ML. SUCO CONCENTRADO DE CAJU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, RESÍDUOS, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE INDIQUE DETERIORAÇÃO. PRODUTO DEVE ESTAR ENVASADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA USO ALIMENTÍCIO, HERMETICAMENTE FECHADA, INVIOLADA, CONTENDO RÓTULO LEGÍVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, RENDIMENTO, INSTRUÇÕES DE DILUIÇÃO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). TEOR MÍNIMO DE FRUTA: CONFORME LEGISLAÇÃO PARA SUCOS CONCENTRADOS.	600	FRASCOS
84	SUCO CONCENTRADO DE MANGA – FRASCO 500ML. SUCO CONCENTRADO DE MANGA, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, COM SABOR, COR E ODOR NATURAIS E CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, BOLOR, RESÍDUOS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO DEVE SER ENVASADO EM FRASCO PLÁSTICO OU VIDRO, HERMETICAMENTE FECHADO, INVIOLADO, ROTULADO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE DILUIÇÃO, RENDIMENTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO/VOLUME LÍQUIDO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). TEOR MÍNIMO DE FRUTA: CONFORME PADRÕES ESTABELECIDOS PARA SUCO CONCENTRADO.	600	FRASCOS
85	SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ FRASCO 500ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, COM COR, SABOR E ODOR NATURAIS E CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, FERMENTAÇÃO, BOLOR, MATÉRIAS ESTRANHAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ENVASADO EM FRASCO DE 500ML, HERMETICAMENTE FECHADO, INVIOLADO, ROTULADO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO: COMPOSIÇÃO, MODO DE DILUIÇÃO, RENDIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). VOLUME: 500ML TEOR MÍNIMO DE FRUTA: CONFORME PADRÕES ESTABELECIDOS PARA SUCO CONCENTRADO.	600	FRASCOS
86	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA FRASCO 500ML - SUCO CONCENTRADO DE GOIABA, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, COM COR ROSADA NATURAL, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, FERMENTAÇÃO, PARTÍCULAS ESTRANHAS, BOLOR OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ENVASADO EM FRASCO DE 500ML, HERMETICAMENTE FECHADO, INVIOLADO, EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA O CONSUMO HUMANO. RÓTULO DEVE CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO: COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE DILUIÇÃO, RENDIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, VOLUME LÍQUIDO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). VOLUME: 500ML TEOR MÍNIMO DE FRUTA: CONFORME PADRÕES ESTABELECIDOS PARA SUCOS CONCENTRADOS	600	FRASCOS

87	SUCO CONCENTRADO DE UVA FRASCO 500ML - SUCO CONCENTRADO DE UVA, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, COM COR ESCURA UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SABORES ESTRANHOS, FERMENTAÇÃO, RESÍDUOS, BOLOR OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ENVASADO EM FRASCO DE 500ML, HERMETICAMENTE FECHADO, INVIOLADO, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE DILUIÇÃO, RENDIMENTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, VOLUME LÍQUIDO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). VOLUME: 500ML TEOR MÍNIMO DE FRUTA: CONFORME ESPECIFICAÇÕES LEGAIS PARA SUCO CONCENTRADO.	600	FRASCOS
88	FLOCÃO DE ARROZ – PACOTE 500G FLOCÃO DE ARROZ, OBTIDO A PARTIR DE ARROZ POLIDO, PRÉ-COZIDO E LAMINADO, APRESENTANDO FLOCOS UNIFORMES, SECOS, ISENTOS DE UMIDADE EXCESSIVA, BOLOR, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM PACOTE DE 500G, HERMETICAMENTE FECHADO, INVIOLADO, COM ROTULAGEM CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE: COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA). LIVRE DE CORANTES, CONSERVANTES E ADITIVOS NÃO PERMITIDOS.	200	QUILOGRAMAS
89	AVEIA EM FLOCOS – PACOTE 500 G AVEIA EM FLOCOS INTEGRAIS, OBTIDA A PARTIR DO GRÃO DE AVENA SATIVA POR MEIO DE PROCESSOS DE LIMPEZA, DESCASCAMENTO E LAMINAÇÃO OU PRENSAGEM, APRESENTANDO FLOCOS UNIFORMES, SECOS, ISENTOS DE UMIDADE EXCESSIVA, BOLOR, PARTÍCULAS ESTRANHAS, INSETOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM PACOTE DE 500 G, HERMETICAMENTE FECHADO, INVIOLADO, COM ROTULAGEM LEGÍVEL E COMPLETA, CONTENDO: COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, E OS DEMAIS DADOS EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. INGREDIENTE PRINCIPAL: AVEIA INTEGRAL (100 %). NÃO DEVE CONTER ADIÇÃO DE SAL, AÇÚCAR, REALÇADORES DE SABOR OU OUTROS ADITIVOS QUE CONTRAPONHAM O OBJETIVO DE FORNECIMENTO DE CEREAL INTEGRAL PARA CONSUMO ESCOLAR.	250	QUILOGRAMAS

Pontue-se que o quantitativo estimado nessa aquisição implicará ganho de escala, porque quanto maior as quantidades de aquisições a serem cotados, melhor será o seu valor final, beneficiando a Administração Pública, considerando-se, ainda, que somente se empenhará a quantidade de Gêneros Alimentícios a serem contratados.

7 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA AQUISIÇÃO (PESQUISA DE PREÇOS)

7.1 A pesquisa de preço com fornecedores se dará através do banco de preços.

8 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Após analisar diversas opções de contratação, concluímos que a melhor solução no momento é o pregão eletrônico pois o mesmo permite a participação de um maior número de fornecedores, o que aumenta a concorrência e reduz os preços. Ressalto também que o processo licitatório é mais ágil, o que permite a aquisição dos produtos em menor tempo, tendo em vista que a tramitação do processo é registrada eletronicamente, garantindo maior

transparência e controle social. Os interessados podem acompanhar o processo licitatório pela internet, o que facilita o acompanhamento e a participação.

Essa escolha garante a aquisição dos géneros alimentícios de forma eficiente e econômica, atendendo plenamente às necessidades das Unidades Escolares de tempo integral, CMEI

- - Escola Municipal Pequeno Príncipe
- - Escola Municipal Cantinho do Saber
- - Escola Indígena Dodô Tyhere Javaé
- - CMEI Professora Odete Cardoso Nogueira.

9 – RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO

BENEFÍCIO	RESULTADOS PRETENDIDOS
EFICÁCIA	A aquisição de merenda escolar visa garantir qualidade nutricional, atendendo às necessidades alimentares dos alunos, conforme parâmetros técnicos estabelecidos.
EFICIÊNCIA	Em relação a eficiência: Reduzir os custos, otimizando os recursos públicos, melhorando a qualidade nutricional, garantindo alimentação saudável e equilibrada, aumentar a satisfação dos alunos, considerando suas necessidades e preferências, reduzindo o desperdício, minimizando perdas e otimizando o uso de recursos, Cumprindo rigorosamente os prazos de entrega e fornecimento para Garantir transparência e responsabilidade em todas as etapas do processo.
PRINCÍPIO DA ECONOMICIDADE	Os resultados esperados com a aquisição de Alimentação Escolar, objeto deste processo licitatório atenderá as demandas da alimentação escolar das 04 Unidades Escolares, da Rede Municipal de Ensino, almejando atender com qualidade a comunidade estudantil, oferecendo merenda que supram as necessidades alimentares dos estudantes, com vistas à otimização do tempo em prol de sua vida escolar, mantendo a constante eficiência e a qualidade dos serviços públicos prestados à sociedade e economicidade aos cofres públicos.

10 – IMPACTO AMBIENTAL

10.1. O Município de Sandolândia/TO, apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os produtos que serão adquiridos não possuem potencialidade de risco ambiental.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas a/ou interdependentes para que o objetivo desta aquisição seja atingido. Assim destaca-se ainda que a aquisição dos produtos para suprir a demanda das unidades escolares, não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

12 – DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA AQUISIÇÃO

12.1 Entendemos que a presente contratação atende adequadamente as demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracteriza uma economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL.

12.2

12.3 Considerando a evidente necessidade da aquisição dos itens apresentados para fazer frente às demandas do Fundo Municipal de Educação, e considerando que há recursos orçamentários alocados para atender as despesas da presente aquisição, conclui-se pela total viabilidade da aquisição pretendida.

13 – JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

13.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação, de acordo com a aquisição do objeto em questão.

14 – CONCLUSÃO PELA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. À luz do exposto, considerando que o presente planejamento está em conformidade com os requisitos administrativos necessários ao cumprimento do objeto e atende adequadamente as demandas, como também aos benefícios pretendidos, ainda, considerando que os riscos envolvidos são administráveis, recomenda-se que seja feito o processo licitatório.

Sandolândia/TO, 20 de outubro de 2026.

Rogerio Ribeiro Martins
Gestor do Fundo Municipal de Educação de Sandolândia