



Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária
Secretaria de Educação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SEDUC Nº 011/2024

ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Edineide Menezes

1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Contratação consiste no atendimento de todas as Secretarias Municipais, as maiores de mandas estão concentradas na Secretaria de Educação e Assistência Social, como demonstrado em seus DFD anexos ao processo, contém várias unidades atreladas as Secretarias.

O atendimento dos usuários dos serviços prestados, principalmente os Alunos da rede pública e municipal de ensino conforme determina a Lei 11.947/2009, os munícipes atendidos nos serviços sociais, como Lar dos idosos, casa da criança e bem me quer, ainda consta o atendimento de alimentação disponibilizado para servidores da Pronto Atendimento Municipal.

Aquisição de produtos alimentícios é necessária e fundamental para continuidade dos serviços prestados pelas Secretarias Municipais, que contam com vários servidores municipais em seu quadro para preparo dos alimentos como cozinheira e merendeiras, diversificando o cardápio mensal.

Alimentação escolar é obrigatória disposta por regulamento federal e estadual, havendo repasse ao município para sua realização cabendo ao município sua realização.

Quantitativos relativos ao estudo tem como base as quantidades consumidas no exercício de 2023 e início de 2024, realizando acréscimo percentual visando sanar possíveis alterações de consumo, considerando principalmente a implantação do Ensino Integral nas unidades escolares municipais, gerando maior consumo.

2 DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Plano Anual de Contratações do Município não foi elaborado para o ano 2024. Entretanto ressaltamos que a contratação está alinhada com as demandas realizadas no exercício de 2023 e integram a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Para objeto preterido neste Estudo deveram ser compreendidos os requisitos seguintes:

Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA no que tange a produção, manipulação, armazenamento e transportes dos alimentos.

Todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida;

Deverá ser manipulado em condições higiênicas;

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #f02752fadec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00d0a707780a26e3ba2ae9ce4bb4d4a>



AR

FL



Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária
Secretaria de Educação

Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses).

Os produtos contratados devem estar de acordo com critérios de sustentabilidade e responsabilidade social aplicáveis ao objeto. As embalagens e o acondicionamento devem obedecer às normas ambientais, sendo preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis, de forma a minimizar os impactos ambientais. Todos os produtos deverão ser dispostos em embalagens secundárias, sendo elas, caixas de papelão reforçadas, impermeabilizadas internamente e lacradas com cintas de nylon. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, suas condições deverão estar de acordo com a Normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), constando obrigatoriamente registro no SIF, IMA e ou SIM municipal independentemente do município. Deverão seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica.

Os objetos contratados devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária. O pedido será feito com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência e a entrega deverá ocorrer da seguinte forma:

- Entregas semanais, diretamente nas unidades de Almoxarifado Central localizado na Rua Valdomiro Estevão Gomes nº 715 – Centro, Mirante do Paranapanema – SP (Google Maps 22°17'17.9"S 51°54'29.3"W);
- As entregas deverão ser efetuadas nos seguintes dias da semana: Terça-feira, Quarta-feira e Quinta-feira, nos horários 8h as 10hs e das 14hs às 16hs;
- As entregas realizadas fora dos dias e horário estabelecido, serão rejeitadas. Caso necessário deverá ser realizado agendamento diretamente com responsável pelo recebimento, para possível aceite.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelos(as) responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- Demanda dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;

ITEM	CÓDIGO BEC	DESCRIÇÃO	QUANT.
01	544395 4	CARNE BOVINA PATINHO – CORTE EM CUBOS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM CUBOS DE (1X1X1) CM, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA; RESFRIADA, EXTRA LIMPO; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, SEM FECHAMENTO A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE	16.800 KG



Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #02752fadec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00d0a707780a26e3bae9ce4bb4d4a>

		ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	
02	479909 7	CARNE BOVINA PATINHO - CORTE EM ISCAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM ISCAS COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E APROPRIADO PARA ALIMENTOS; PESANDO DE 01 A 03 QUILOS; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	17.000 KG
03	479713 2	CARNE BOVINA MOÍDA - PATINHO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: SEMI PROCESSADA; MOÍDA, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; ISENTA DE GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES, COAGULO, NODOS LINFÁTICOS; E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA E ATÓXICA, COM PESO MÁXIMO DE 1KG POR PACOTE, PODENDO SER ADMITIDO PACOTE COM PESO SUPERIOR; DESDE QUE A ESPESSURA SEJA IGUAL OU MENOR QUE 15CM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA MAPA 664/22; RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	17.280 KG
04	-----	PATINHO CONGELADO - CORTE EM BIFE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; PATINHO; EM BIFE DE 1,5CM DE ESPESSURA; CONGELADA; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE; LIVRE DE PARASITAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA CVS 05/13, RDC 331/19, IN 60/19; RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	19.200 KG
05	625133 1	CHARQUE - CARNE SECA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA SALGADA; PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA TRASEIRA, INJETADA COM SALMOURA (SAL E NITRITO), DESFIADA; DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM A VÁCUO ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM IN MAPA 92/20, PORTARIA 368/97, DECRETO 9.013/17; RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	800 KG
06	38636	FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO (PCT DE 1 A 3 KG) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FRANGO SEMIPROCESSADO; COXA E SOBRECOXA; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE ÁGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUÇÃO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: "DECLARAR MARCA; "IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; "DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; "DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; "PESO LÍQUIDO; "CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).	19.000 KG

AR

JL





Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #f02752fadec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00d0a707780a26e3ba2ae9ce4bb4d4a>

07	525813 8	FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA SOBRE COXA DE FRANGO SEM OSSO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FRANGO SEMIPROCESSADO; COXA E SOBRECOXA, SEM OSSO, COM PELE ADERIDA SOMENTE AO CORTE DA CARNE; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: "DECLARAR MARCA; "IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; "NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; "DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; "DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; "PESO LÍQUIDO; "CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).	18.000 KG
08	494090 3	FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FRANGO SEMIPROCESSADO; FILE DE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, INTERFOLHADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; " NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; " CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).	6.000 KG
09	479439 7	FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (CORTE EM CUBOS) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FRANGO SEMIPROCESSADO; PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PODERÁ CONTER CARTILAGEM, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; PESANDO DE 1 A 3 QUILOS, DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, INSTRUÇÃO NORMATIVA 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	14.400 KG
10	275875 0	FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (CORTE EM ISCAS) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FRANGO SEMIPROCESSADO; FILE DE PEITO, SEM OSSO E SEM PELE; RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA ENTRE 0° e 4°C; CORTADO EM TIRAS PARA STROGNOFE, C/ DIMENSÕES MÍNIMAS DE 0,8 X 1,2 X 1 CM; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	16.800 KG
11	434594 0	FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FRANGO SEMIPROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST	5.000 KG



Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #02752fadec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00da707780a26e3bae9ce4bb4d4a>

		CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MÁXIMO DE RETENÇÃO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE;" NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).	
12	489585 1	LINGUIÇA CALABRESA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LINGUIÇA; LINGUIÇA TIPO CALABRESA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERÍSTICO DA PIMENTA CALABRESA; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXÍVEL, TERMO FORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: " DECLARAR MARCA; " IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; " NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; " DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; " DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO; " PESO LÍQUIDO; " CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; " CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).	2.000 KG
13	488493 0	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PESCADO SEMI PROCESSADO; TILÁPIA; CORTADO EM FILE, SEM ESPINHAS E SEM PELE; CONGELADO; PESANDO 110 GRAMAS COM TOLERÂNCIA DE +/- 10 GRAMAS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C; COM COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS; LIVRE DE MANCHAS, NÃO DEVENDO APRESENTAR ASPECTO REPUGNANTE, MUTILADO, TRAUMATIZADO; DEFORMADO OU EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÓXICA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 25/11, NOTA TECNICA 19/09; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	19.200 KG
14	489578 9	LINGUIÇA TOSCANA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.000 KG
15	165652 0	SALSICHA HOT DOG ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: SALSICHA; HOT DOG; COMPOSTA DE CARNE BOVINA E DE AVES, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; RESFRIADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 4° E 8°C; ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, FLEXÍVEL, ATÓXICA E TERMO SELADA A VÁCUO; COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 50G; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/00, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 12.486/78; PORTARIA 1004/98, RESOLUÇÃO RDC 259/02, RDC 360/03 E POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 36 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	3.000 KG
16	617864 2	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO (90 GRAMAS) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: HAMBURGUER; CARNE BOVINA; CONGELADO; COMPOSTO DE CARNE	4.000 KG





Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #02752fadec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00da707780a26e3bae9ce4bb4d4a>

		BOVINA, AGUA, GORDURA BOVINA, SAL, PROTEINASE SOJA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE; ANTIOXIDANTE, ACIDULANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; PESANDO 90G CADA; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TERMOS SOLDADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 724/22, IN 161/22 (ANVISA), RDC 727/22, RDC 360/03; DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00 (MAPA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	
17	108218 3	QUIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO (80 GR 1 UNIDADE E 1/2) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: QUIBE; DE CARNE BOVINA, (COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE, 80G POR UNIDADE; CONGELADO; CONSTITUÍDO A BASE DE CARNE MOÍDA BOVINA; TRIGO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; VALIDADE MÍNIMA 2 MESES A CONTAR DA ENTREGA, ROTULO CONTENDO DATA FAB/VAL/PESO CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC-12486 DE 20/10/78) E MA.2244/97, INST. NORMATIVA Nº20 DE 31/07/2000, MAPA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SEC.AGR;	2.000 KG
18	487867 1	CARNE SUINA TIPO COSTELA COM OSSO EM TIRAS CONGELADA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA; COSTELA; SERRADA COM OSSO (EM TIRAS); CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE HEMATOMAS, COÁGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA	1.000 KG
19	----	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, SABOR MORANGO (BANDEJAS COM 06 UNIDADES) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: BEBIDA LÁCTEA; FERMENTADA, COMPOSTA DE LEITE, POLPA/SUCO DE MORANGO 51% BASE LACTEA; E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS SEM ADIÇÃO DE SOJA E SEUS DERIVADOS; SABOR DE MORANGO, CONSERVADA E TRANSPORTADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COM VALIDADE DE 180 DIAS NA DATA DE FABRICAÇÃO E 144 DIAS NA DATA DA ENTREGA; BANDEJAS COM 6 UNIDADES DE 90GR ; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 16/05 (MAPA), RDC 12/01; RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	6.720 Unidades
20	----	LEITE PASTEURIZADO TIPO B ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LEITE PASTEURIZADO; TIPO B, INTEGRAL; COM TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3,0%; RESFRIADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA MÁXIMA DE 7,0°C; APRESENTADO COMO LÍQUIDO BRANCO OPALESCENTE HOMOGÊNEO E ODOR CARACTERÍSTICO; NÃO DEVE APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO; NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUINTE DA DENSIDADE, E OUTRAS NÃO PERMITIDAS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E APROPRIADO AO PRODUTO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 76/18, INSTRUÇÃO NORMATIVA 77/18, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALITERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.000 Litros
21	425292 6	REQUEIJÃO CREMOSO - MÍNIMO 180 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; REQUEIJÃO CREMOSO; COMPOSTA DE COMPOSTO DE CREME DE LEITE, LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO; COALHO; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 10°C; COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 359/97, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALITERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES NA DATA DA ENTREGA	6.240 Unidades
22	467136 8	PRESUNTO COZIDO FATIADO E RESFRIADO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PRESUNTO; SEM CAPA DE GORDURA (MAGRO); COZIDO, FATIADO E RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8°C; COMPOSTO DE	2.400 KG





Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #f02752fadec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00d0a707780a26e3bae9ce4bb4d4a>

		CARNE DE PERNIL SUÍNO, SAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS; ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05, PORTARIA 1004/98, PORTARIA 368/97; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA	
23	125856 7	<u>QUEIJO MUÇARELA FATIADA</u> <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u> QUEIJO; MUÇARELA, FATIADA, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.400 KG
24	221055 0	<u>MORTADELA FATIADA</u> <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u> MORTADELA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA E SUÍNA; CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MÁXIMO 25% DE UMIDADE E 10% DE CUBOS DE TOUCINHO; PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTA DE SUJIDADES E OUTRAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS NA DATA DA ENTREGA; ACONDICIONADA EM PLÁSTICO ATÓXICO, PESANDO ENTRE 5 A 6 KG, PEÇA ÚNICA, C/DIÂMETRO DE 15 CM; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A DECRETO 9.013/17, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº20 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.400 KG
25	129434 2	<u>FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO. PACOTE DE 500 GRAMAS</u> <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u> FERMENTO BIOLÓGICO; TIPO FRESCO EM PASTA; COMPOSTO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA 38/77, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 36 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	1.500 Unidades
26	459574 2	<u>MARGARINA COM SAL, SEM GORDURA TRANS, TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 80% 500 GRAMAS</u> <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u> MARGARINA; COM SAL, SEM GORDURA TRANS; COM TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 80%; COMPOSTA DE ÓLEOS VEGETAIS, ÁGUA, LEITE, SAL; ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, ACIDULANTE, AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 16°C; EMBALAGEM PRIMARIA POTE PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN 60/19(ANVISA), RDC 259/02, RDC 360/03, IN 66/19(MAPA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETER. PELA ANVISA E MAPA.	3.000 Unidades
27	456959 8	<u>PÃO DE QUEIJO CONGELADO</u> <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u> PÃO DE QUEIJO; CONGELADO, TIPO COQUETEL; COMPOSTO DE ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, OVO PASTEURIZADO, ÓLEO DE SOJA; MARGARINA, QUEIJO, SAL, LEITE EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; PESANDO 15 GRAMAS CADA UNIDADE; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A - 18°C; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E LACRADO; COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 72 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	1.920 KG
28	122743 2	<u>PÃO FRANCÊS ASSADO</u> <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u> PAO; FRANCES; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FOLICO, SAL; REFORCADOR, ÁGUA, ACUCAR; FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA PARA ALIMENTOS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA; COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 HORAS NA DATA DA ENTREGA.	3.000 KG
29	38431	<u>BACON DEFUMADO</u> <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</u> TOUCINHO; PREPARADO COM CARNE CURADA DE SUÍNO DEFUMADO, SEM COSTELA, EM MANTA; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 21/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05; RESOLUÇÃO RDC 12/01 (ANVISA) E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO	600 KG

AR

DL



Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #02752fadec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00da707780a26e3bae9ce4bb4d4a>

		SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	
30	539954 8	FÍGADO BOVINO (TIRAS) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FÍGADO SEMI PROCESSADO; BOVINO; EM TIRAS; CONGELADO; TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS; ISENTOS DE CAPSULA, LINFONODOS E DEPÓSITOS DE GORDURA, DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13, RDC 12/01, RDC 259/02; RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	600 KG
31	499568 6	CARNE BOVINA (COSTELA) ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; COSTELA; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA, SEM FECHAMENTO A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	600 KG
32	531251 5	FRANGO INTEIRO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FRANGO COM PESCOÇO, INTEIRO, SEM TEMPERO; CONGELADO, CONSERVADO E TRANSPORTADO A TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM ASPECTO, COR E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, RDC 13/01; RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	600 KG
33	----	LINGUIÇA FININHA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LINGUIÇA; FININHA FRESCA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXÍVEL, TERMO FORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	600 KG
34	385035 8	QUEIJO MINAS FRESCAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: QUEIJO; MINAS FRESCAL, COM SAL TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 352/97 E INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/04(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	200 KG
35	150850 4	BEBIDA LÁCTEA IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - SABOR MORANGO - MÍNIMO 850 ML/GR ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: BEBIDA LÁCTEA C/IOGURTE E POLPA DE FRUTAS; ELABORADO A PARTIR DO LEITE RECONSTITUÍDO SORO DE LEITE, AÇÚCAR, POLPA DE FRUTA; ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVANTE; AROMATIZANTE, CORANTE, ESPESANTE; SABOR DE MORANGO; CONSERVADO E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA ENTRE 1 E 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO(SACHE); ACONDICIONADO EM FARDO PLÁSTICO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 16/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	500 Unidades
36	377864 9	PÃO DE HOT DOG ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PÃO DE HOT-DOG; FORMATO ALONGADO; COMPOSTO DE FARINHA DE	572 KG



Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ ; SAL, REFORÇADOR, AGUA; FERMENTO BIOLÓGICO, ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE, PACOTE CONTENDO 6 UNIDADES; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	
37	-----	MASSA PARA PASTEL Especificação Técnica: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO; PARA PASTEL, BASE DA MASSA; FARINHA DE TRIGO REFINADA, APRESENTAÇÃO: FRESCA/RESFRIADA, FORMATO EM ROLO; PESANDO 500G; EMBALAGEM PRIMA SACO PLÁSTICO ATÓXICO E LACRADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	400 Pacote
38	487872 8	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA. BISTECA EM BIFES. RESFRIADA Especificação Técnica: CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA; BISTECA; COM OSSO, EM BIFES DE NO MÍNIMO 130 GRAMAS CADA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE HEMATOMAS, COÁGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA, PRODUTO INTER FOLHADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03(MAPA); RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	12.000 KG
39	-----	MINI SALGADINHOS DE FESTA SALGADINHOS SORTIDOS DE 20G, APRESENTAÇÃO FRITO OU ASSADO, TIPO: COXINHA, EMPADA, CANUDINHO, RISSOLE, BOLINHA DE QUEIJO, BODAS DE PRATA, ETC. EM MASSA DE TRIGO, COM RECHEIOS DIVERSOS E SORTIDOS TIPO: FRANGO, CARNE, PRESUNTO, QUEIJO, MISTO, PALMITO ETC. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 HORAS NA DATA DA ENTREGA, ENTREGUES AINDA QUENTES; PRODUTOS SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; FORNECIMENTO EM EMBALAGEM APROPRIADA COM NO MÍNIMO 100 UNIDADES.	300 CENTO
40	-----	SANDUICHE NATURAL COMPOSTO POR: PÃO DE FORMA, MAIONESE, PRESUNTO DE BOA QUALIDADE, MUSSARELA DE BOA QUALIDADE, TOMATE E ALFACE; EMBALADO COM PLÁSTICO FILME; DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. FORNECIMENTO POR UNIDADE.	1.500 UNIDADES

5 LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, a equipe de planejamento realizou o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;
- Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;
- Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;
- Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

AR

JL



Rua: José Marcolino Sobrinho, 764 – Centro - CEP. 19260-000 - Mirante do Paranapanema/SP

Fone: (18) 3991.2616, E- mail: seducacaomirantepma@gmail.com e/ou educacao@mirante.sp.gov.br



Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária
Secretaria de Educação

- e) Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.
- f) A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.
- g) Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento

6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor obtido consiste no levantamento realizado conforme IN SEGES N° 65/2021, utilizando como base preços praticados em contratações públicas realizadas por outros órgãos.

Com o valor estima para solução prevista é R\$ 5.864.123,61 (Cinco milhões oitocentos e sessenta e quatro mil cento e vinte e três reais e sessenta e um centavos)

7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão, no formato eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação para os alunos e beneficiários dos programas e serviços implantados no município de Mirante do Paranapanema, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências.

8 JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada.

9 RESULTADOS PRETENDIDOS

Dentre os benefícios pretendidos com a presente aquisição cita-se:

- Fornecimento de refeições para os alunos da rede municipal de ensino, atendendo as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar;
- Manter o estoque de alimentos sob controle, fazendo o ressuprimento em tempo suficiente, conforme cronograma da Administração Pública;
- Atender a necessidade de uma alimentação nutricionalmente adequada para a comunidade atendida;
- Contribuir para o rendimento cognitivo dos alunos durante o processo de aprendizagem;
- Evitar a evasão escolar;

Garantir refeições diárias que atendam além das necessidades nutricionais as necessidades sociais, dos acolhidos da Residência Inclusiva. A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade,

AR JL





Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária
Secretaria de Educação

eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

10 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Elaboração de cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista do Município.

11 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade, bem-estar animal e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

13 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Consoante o artigo 18, §1º, XIII, da Lei nº 14.133/2021, esta equipe de planejamento declara a contratação VIÁVEL.

Mirante do Paranapanema – SP, 27 de maio de 2024.

ANDRIA ROSSETE DE ARAUJO
Agente de Planejamento

JEAN HENRIQUE DOS SANTOS LIMA
Agente de Planejamento

Escaneie a imagem para verificar a autenticidade do documento
Hash SHA256 do PDF original #f02752fadcec05974f1ba7a9e13e84c099f9806773c5849f28eaa7241323585c
<https://valida.ae/9222b67428c593369e00d0a707780a26e3ba2ae9ce4bb4d4a>

