



Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a30bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5f68>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SEDUC Nº 12/2026

### ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Administração	Márcio Aurélio Lourenço
Secretaria Municipal de Agricultura	Junior Quirino Cavalcante
Secretaria Municipal de Cultura e Turismo	Felipe Ruani Shibuya
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social	Celma Fernandes Piazzalunga
Secretaria Municipal de Educação	Débora Rodrigues de Jesus Souza
Secretaria Municipal de Esportes	Climério Costa Lima Junior
Secretaria Municipal de Meio Ambiente	Dimas Araújo da Fonseca
Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo	Erick Ricardo Moriyama Canevari
Secretaria Municipal de Saúde	Rosimeire Inácio da Silva Santana

### 1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objetivo atender à demanda contínua das diversas Secretarias Municipais quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, pelo período estimado de 6 (seis) meses, compreendendo principalmente carnes, laticínios, frios e salgadinhos de festa.

A aquisição desses itens é essencial para garantir a oferta regular de alimentação em setores que executam atividades institucionais que demandam preparo e distribuição de refeições, como unidades escolares, programas sociais, unidades de saúde, entre outros.

Os gêneros perecíveis possuem vida útil reduzida e exigem fornecimento frequente e planejado, de modo a assegurar a qualidade, a segurança alimentar e o adequado armazenamento dos produtos. A ausência dessa contratação poderá comprometer a continuidade dos serviços públicos, ocasionando prejuízos ao atendimento da população.

Diante do exposto, a presente solicitação torna-se imprescindível para assegurar a regularidade e eficiência do fornecimento de alimentos aos diversos públicos atendidos pelos serviços municipais, contribuindo diretamente para a qualidade de vida da população e para a execução eficiente das políticas públicas no âmbito da educação, saúde e assistência social.

### 2 DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Plano Anual de Contratações do Município não foi elaborado para o ano 2026. Entretanto ressaltamos que a contratação está alinhada com as demandas realizadas no exercício de 2025 e integram a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

### 3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

**3.1** Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem atender integralmente à legislação vigente e às normas estabelecidas pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)** e pelo **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**, abrangendo todos os aspectos relativos à **produção, manipulação, armazenamento e transporte** dos alimentos, a fim de garantir a qualidade, segurança e integridade dos produtos fornecidos.

## 3.1.1 Especificações Técnicas e Qualidade dos Produtos

**3.1.1.1 Carnes congeladas:** Todas as carnes fornecidas (bovina, suína, de frango e peixe) devem ser **congeladas** e transportadas a uma temperatura mínima de **-12°C** (doze graus Celsius negativos). Devem estar **livres de parasitas, substâncias contaminantes ou qualquer agente que possa comprometer sua qualidade e segurança sanitária**.

**3.1.1.2 Características sensoriais:** O produto **não poderá apresentar** sinais de deterioração, como superfície **úmida ou pegajosa, presença de exsudado, textura flácida, odor alterado ou indícios de fermentação pútrida**.

**3.1.1.3 Manipulação higiênica:** A manipulação dos alimentos deve ser realizada **sob condições sanitárias rigorosas**, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela legislação federal.

**3.1.1.4 Processamento adequado:** Durante o processamento, deve ser realizada a **eliminação de excessos indesejáveis**, tais como **gordura excedente, ossos fragmentados, cartilagens e aponevroses**, garantindo um produto padronizado e de alta qualidade.

## 3.1.2 Embalagens e Rotulagem

**3.1.2.1** Os produtos contratados devem estar em conformidade com critérios de **sustentabilidade e responsabilidade social**, minimizando impactos ambientais. Dessa forma, deverão ser **embalados e acondicionados de maneira adequada**, obedecendo aos seguintes requisitos:

**3.1.2.2 Critérios ambientais:** Embalagens **biodegradáveis ou recicláveis** devem ser priorizadas para reduzir impactos ambientais.

**3.1.2.3 Acondicionamento:** Todos os produtos deverão ser embalados **em caixas secundárias de papelão reforçado, impermeabilizadas internamente e lacradas com cintas de nylon**, garantindo a segurança e integridade do alimento até o seu destino.

**3.1.2.4 Informações obrigatórias na rotulagem:** Os rótulos das embalagens devem conter, obrigatoriamente:



LA



Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463aede4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

**3.1.2.4.1** Nome da espécie do produto (ex.: carne bovina, suína, de frango ou peixe);

**3.1.2.4.2** Tipo de embalagem utilizada;

**3.1.2.4.3** Data de validade;

**3.1.2.4.4** Peso líquido;

**3.1.2.4.5** Registro nos órgãos de fiscalização sanitária: **Serviço de Inspeção Federal (SIF), Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)**, independentemente do município de origem; e

**3.1.2.4.6** Outras Informações complementares exigidas pela legislação vigente da **ANVISA e MAPA**.

**3.1.2.4.7** Com relação ao **item 34 (SALGADINHOS DE FESTA)**, deverá ser fornecido em embalagem apropriada, considerando que serão entregues ainda quentes e prontos para o consumo imediato

**3.1.2.4.8** Com relação ao **item 35 (SANDUÍCHE NATURAL)**, deverá ser fornecido em embalagem apropriada, considerando que serão entregues prontos para o consumo imediato.

**3.1.2.4.9** Com relação ao **item 81 (LANCHE MINI HAMBURGUES NATURAL)**, deverá ser fornecido em embalagem apropriada, considerando que serão entregues prontos para o consumo imediato.

## 3.2 . Transporte e Logística de Entrega

**3.2.1** Os produtos contratados devem ser **transportados exclusivamente em veículos refrigerados**, providos de **termômetro adequado e em pleno funcionamento**, assegurando a manutenção da temperatura ideal durante todo o transporte.

### 3.2.2 Agendamento e Frequência das Entregas

**3.2.2.1 Prazos:** O pedido será realizado com **antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis**.

**3.2.2.2 Local de entrega:** As entregas deverão ser realizadas no **Depósito da Merenda Escolar**, 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*).

**3.2.2.3 Dias e horários permitidos para entrega:**

**3.2.2.3.1** Terça-feira, Quarta-feira, Quinta-feira e Sexta-feira;

**3.2.2.3.2** Horários: **08h às 10h e 14h às 16h**.

**3.2.2.4 Rejeição de entregas fora do prazo:** Entregas realizadas fora dos dias e horários estabelecidos serão **rejeitadas**. Caso haja necessidade de agendamento especial, a contratada deverá entrar em contato **previamente** com o responsável pelo recebimento para possível ajuste.

## 3.3 Critérios de Recebimento e Aceitação dos Produtos

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

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

LA





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

**3.3.1 Recebimento Provisório:** Os bens serão recebidos **provisoriamente** em um prazo de **até 2 (dois) dias**, para análise da conformidade com as especificações estabelecidas neste documento.

**3.3.2 Rejeição e Substituição:** Caso os produtos entregues estejam em **desacordo com as especificações exigidas**, poderão **ser rejeitados parcial ou totalmente**, sendo **substituídos no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis** após a notificação da contratada, **sem qualquer custo adicional para a Administração**.

**3.3.2.1** O prazo para substituição só será concedido se não houver prejuízo à Administração.

**3.3.3 Responsabilidade da Contratada:** O recebimento provisório ou definitivo do objeto **não isenta a contratada de sua responsabilidade** em caso de fornecimento inadequado ou descumprimento das exigências do contrato.

## 4 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

**4.1** A estimativa das quantidades foi levantada considerando contratações anteriores, bem como a projeção da demanda para os próximos 6 (seis) meses:

ITE M	CÓDI GO BEC	DESCRIÇÃO	QUANT.
01	54439 54	<b>CARNE BOVINA PATINHO - CORTE EM CUBOS</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 <b>VALIDADE MINIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> ; 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.	18.000 KG
02	47990 97	<b>CARNE BOVINA PATINHO - CORTE EM ISCAS</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E APROPRIADO PARA ALIMENTOS; PESANDO DE 01 A 03 QUILOS; COM <b>VALIDADE MINIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> ; 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.	18.000 KG
03	47971 32	<b>CARNE BOVINA MOÍDA - PATINHO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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, APONEUROSSES, TENDÕES, COAGULO, NODOS LINFÁTICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA E	18.000 KG







Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e971031313fa794394a360bd57425a04a463aded4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

		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 SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM <b>VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> ; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A 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.	
04	-----	<b>PATINHO CONGELADO - CORTE EM BIFE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 SUBSTANCIA CONTAMINANTE; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM <b>VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> ; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A 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.	20.000 KG
05	62513 31	<b>CHARQUE - CARNE SECA</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 SUJEIDADES, 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 <b>VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> .	1.000 KG
06	38636	<b>FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO (PCT DE 1 A 3 KG)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 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 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 <b>VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> . 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).	20.000 KG
07	52581 38	<b>FRANGO SEMIPROCESSADO- COXA SOBRE COXA DE FRANGO SEM OSSO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DE ENTREGA</b> . 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;	20.000 KG



LA



Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		CARIMBO/NÚMERO DO SIF; NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).	
08	49409 03	<b>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA.</b> 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).	8.000 KG
09	47943 97	<b>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (CORTE EM CUBOS)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA.</b>	16.000 KG
10	27587 50	<b>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO (CORTE EM ISCAS)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA.</b>	18.000 KG
11	43459 40	<b>FRANGO SEMIPROCESSADO - FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 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; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA.</b> 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; "	8.000 KG

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

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





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

		CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E EMPILHAMENTO MÁXIMO; CARIMBO/NÚMERO DO SIF; " NÚMERO DO LOTE (CASO UTILIZADO).	
12	48849 30	<b>PEIXE FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHAS</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÓXICA; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA;</b> 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 TÉCNICA 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.	20.000 KG
13	48786 71	<b>CARNE SUÍNA TIPO COSTELA COM OSSO EM TIRAS CONGELADA</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA;</b> 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	2.000 KG
14	53995 48	<b>FÍGADO BOVINO (TIRAS)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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, LINFONÓDOS E DEPÓSITOS DE GORDURA, DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS; E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA;</b> 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.	800 KG
15	49956 86	<b>CARNE BOVINA (COSTELA)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA; OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA, SEM FECHAMENTO A VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; <b>VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA;</b> 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.	800 KG
16	53125 15	<b>FRANGO INTEIRO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA.</b>	1.000 KG
17	48787 28	<b>CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA, BISTECA EM BIFES, RESFRIADA</b> <b>Especificação Técnica:</b> CARNE SUÍNA SEMI PROCESSADA; BISTECA; COM OSSO, EM BIFES DE NO MÍNIMO 130 GRAMAS CADA; RESFRIADA;	12.000 KG



LA





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463aede4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5f6d8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°C; COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE HEMATOMAS, COÁGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA, PRODUTO INTER FOLHADO; COM <b>VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> ; 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;	
18	60290 43	<b>ALMONDEGA</b> ALMONDEGA; CARNE BOVINA; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS, FARINHA DE ROSCA, SAL, CONDIMENTOS; SEM PIMENTA, AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; PESANDO 25 GRAMAS CADA UNIDADE; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES NA DATA DA ENTREGA</b> ; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 331/19, IN 60/19 (ANVISA), RDC 259/02, 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;	3.000 KG
19	-----	<b>MINI SALGADINHOS DE FESTA</b> SALGADINHOS SORTIDOS DE 20G, APRESENTAÇÃO FRITO OU ASSADO, TIPO: COXINHA, EMPADA, CANUDINHO, RISSELE, BOLINHA DE QUEIJO, BODAS DE PRATA, ETC. EM MASSA DE TRIGO, COM RECHEIOS DIVERSOS E SORTIDOS TIPO: FRANGO, CARNE, PRESUNTO, QUEIJO, MISTO, PALMITO ETC. <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 HORAS NA DATA DA ENTREGA</b> , ENTREGUES AINDA QUENTES; PRODUTOS SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; FORNECIMENTO <b>EM EMBALAGEM APROPRIADA COM NO MÍNIMO 100 UNIDADES</b> .	800 CENTOS
20	-----	<b>SANDUICHE NATURAL</b> ESPECIFICAÇÃO: LANCHE FRESCO CONFECCIONADO EM DUAS FATIAS DE PÃO DE FORMA TAMANHO TRADICIONAL, PRODUZIDO NO PERÍODO DA ENTREGA, COM 1 FATIA DE PRESUNTO E 1 FATIA DE QUEIJO MUÇARELA, ALFAE E TOMATE FRESCO E; <b>EMBALADO COM PLÁSTICO FILME</b> ; DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. FORNECIMENTO POR UNIDADE <b>COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 HORAS NA DATA DA ENTREGA</b> .	5.000 UNIDADES
21		<b>IOGURTE ZERO LACTOSE - BANDEJA COM 04 UNIDADES</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b> - IOGURTE LÍQUIDO LIGHT; SABOR DE MORANGO, SEM LACTOSE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM GORDURAS; COMPOSTO DE LEITE DESNATADO E/OU LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE FRUTAS (CONTENDO POLPA DE MORANGO; SUCO DE MACA CONCENTRADO, ÁGUA, AMIDO MODIFICADO, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS INGREDIENTES); SORO DE LEITE, AMIDO MODIFICADO, ENZIMA LACTASE E FERMENTO LÁCTEO; CONSERVADO E TRANSPORTADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 1º A 10ºC; VALIDADE MÍNIMA DE 42 DIAS NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMÁRIA GARRAFA PLÁSTICA LACRADA E ATÓXICA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 331/19, IN60/19, RDC 259/02, RDC360/03, PORTARIA 29/98, RDC460/20, RES.05/00, IN46/07 E ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM.DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	100 BDJA
22		<b>FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO, PACOTE DE 500 GRAMAS</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: 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 UNID
23		<b>FILE DE PEIXE MERLUZA CONGELADO -KG</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b> : PESCADO SEMI PROCESSADO; MERLUZA; CORTADO EM FILE, SEM ESPINHAS E SEM PELE; CONGELADO; PESANDO NO MÍNIMO 100 GRAMAS CADA UNIDADE; 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 PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÓXICA; COM VALIDADE MÍNIMA	4.000 KG

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

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







Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		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 TÉCNICA 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	
24		<b>FILE MIGNON SUINO (PEÇA INTEIRA) KG</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> CARNE SUÍNA; FILE MIGNON, PEÇA INTEIRA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; PEÇA LIMPA, ISENTA DE APARAS, OSSOS, CARTILAGENS, NÓDULOS E EXCESSO DE GORDURA; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA E LACRADA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA 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, RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	5.000 KG
25		<b>SORVETE DE PALITO - SABOR MORANGO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> SORVETE; DE PALITO; SABOR MORANGO; COMPOSTO DE ÁGUA, AÇÚCAR, SUCO DE MORANGO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, LACRADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 03/07 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA;	25.000 UNID
26		<b>SORVETE DE PALITO - SABOR CHOCOLATE</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> SORVETE; DE PALITO; SABOR DE CHOCOLATE; COMPOSTO DE ÁGUA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ DESNATADO, GORDURA VEGETAL, CACAU; ESTABILIZANTE, ESPESSANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, LACRADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 03/07 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA;	25.000 UNID
27		<b>SORVETE DE PALITO SEM AÇÚCAR - SABOR MORANGO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> SORVETE; DE PALITO; SABOR MORANGO; SEM AÇÚCAR COMPOSTO DE ÁGUA, SUCO DE MORANGO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, LACRADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 03/07 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA;	12.000 UNID
28		<b>SORVETE DE MASSA - SABOR FLOCOS (KG)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> SORVETE; DE MASSA; SABOR FLOCOS C/ CHOCOLATE; COMPOSTO DE ÁGUA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL, CACAU, EMULSIFICANTE; AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA PARA ACONDICIONAMENTO DE SORVETES DE MASSA, LACRADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 266/05, RDC 713/22 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA;	300 KG
29		<b>BACON DEFUMADO</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 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.	1.000 KG
30		<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, SABOR MORANGO (BANDEJAS COM 06 UNIDADES)</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> BEBIDA LÁCTEA; FERMENTADA, COMPOSTA DE LEITE, POLPA/SUCO DE MORANGO 51% BASE LÁCTEA; 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	6.000 BDJ

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

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





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6e7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		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.	
31		<b>BEBIDA LACTEA IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - SABOR MORANGO - MÍNIMO 850 ML/GR</b> 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, ESPESSANTE; SABOR DE MORANGO; CONSERVADO E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA ENTRE 1 E 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMÁRIA 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.	600 UNID
32		<b>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO APROXIMADAMENTE 56 GRAMAS</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: HAMBURGUER; CARNE BOVINA; CONGELADO; COMPOSTO DE CARNE BOVINA, ÁGUA, 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 PRIMÁRIA 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.	6.000 KG
33		<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> 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 PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMO FORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA 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).	3.000 KG
34		<b>LINGUIÇA FININHA</b> 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 PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMO FORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA 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
35		<b>LINGUIÇA TOSCANA</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C; COMPOSTA DE CARNE SUÍNA ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA FLEXÍVEL, TERMOFORMADA A VÁCUO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A	3.000 KG

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

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





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		INSTRUCAO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	
36		<b>MARGARINA COM SAL, SEM GORDURA TRANS, TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 80% 500 GRAMAS</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: MARGARINA; COM SAL, SEM GORDURA TRANS; COM TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 80%; COMPOSTA DE ÓLEOS VEGETAIS, AGUA, 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 UNID
37		<b>MASSA PARA PASTEL</b> 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 PCT
38		<b>MORTADELA FATIADA</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: 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 SUBSTÂNCIA 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. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	4.000 KG
39		<b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PÃO DE QUEIJO; CONGELADO, TIPO COQUETEL; COMPOSTO DE AGUA, 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	2.000 KG
40		<b>PÃO FRANCÊS ASSADO</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PAO; FRANCES; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ACIDO FOLICO, SAL; REFORCADOR, AGUA, ACUCAR; FERMENTO BIOLOGICO, 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 ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA; COM PRAZO DE VALIDADE MINIMA DE 6 HORAS NA DATA DA ENTREGA.	4.000 KG
41		<b>PRESUNTO COZIDO FATIADO E RESFRIADO</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: PRESUNTO; SEM CAPA DE GORDURA (MAGRO); COZIDO, FATIADO E RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8°C; COMPOSTO DE 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.	6.000 KG

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

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



LA



Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	
42		<b>QUEIJO MINAS FRESCAL</b> 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
43		<b>QUEIJO MUÇARELA FATIADA</b> ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: 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.	6.000 KG
44		<b>KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO</b> 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;	4.000 KG
45		<b>REQUEIJÃO CREMOSO - MÍNIMO 180 GRAMAS</b> 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 ODORE CARACTERÍSTICO; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA 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 ALTERAÇÕES 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	6.000 UNID
46		<b>SALSICHA HOT DOG</b> 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
47		<b>LEITE PASTEURIZADO TIPO B</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 ODORE CARACTERÍSTICO; NÃO DEVE APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, COMO AGENTES INIBIDORES DE CRESCIMENTO; NEUTRALIZANTES DA ACIDEZ E RECONSTITUÍDE DA DENSIDADE, E OUTRAS NÃO PERMITIDAS; EMBALAGEM PRIMÁRIA 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 ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.000 LITROS
48		<b>REQUEIJÃO CREMOSO - MÍNIMO 200 GRAMAS</b>	5.000

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

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







Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463aded4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

		<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> 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 ODORES CARACTERÍSTICOS; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA 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 ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NA DATA DA ENTREGA;	UNID
49		<b>REQUEIJÃO CREMOSO (BISNAGA) - MÍNIMO 400 GRAMAS</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA-</b> REQUEIJÃO DE CONSISTÊNCIA CREMOSA QUE GLATINA SEM DERRETER, COMPOSTO DE CREME DE LEITE, LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS. COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. FORNECIMENTO: PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA. CONTENDO NO MÍNIMO 400 GRAMAS E COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	2.100 UNID
50		<b>REQUEIJÃO SEM LACTOSE - MÍNIMO 200 GRAMAS</b> <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</b> REQUEIJÃO P/ DIETAS ESPECIAIS; SEM LACTOSE; CREMOSO; COMPOSTO DE CREME DE LEITE, LEITE DESNATADO, ENZIMA LACTASE, FERMENTO LÁCTEO, ÁGUA, SAL, ESTABILIZANTES; CONSERVADOR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 1 E 10°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA HERMETICAMENTE FECHADA E LACRADA, APROPRIADA PARA ALIMENTOS; COM VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RDC 331/19, IN 60/19(ANVISA), RDC 259/02, RDC 360/03; DECRETO 9.013/17, PORTARIA MAPA 359/97 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	300 UNID
51		<b>LANCHE DE MINI HAMBURGUES NATURAL</b> <b>ESPECIFICAÇÃO:</b> PÃO DE HAMBÚRGUER INTEGRAL NO MÍNIMO 90G A 100G, PROTEÍNA (HAMBÚRGUER BOVINO), QUEIJO MUÇARELA, ALFACE, TOMATE, MOLHO DE MAIONESE	5.000 UNID
52		<b>CARNE BOVINA TIPO MAMINHA PEÇA INTEIRA</b> CARNE BOVINA TIPO MAMINHA, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, PESANDO DE 01 A 03 QUILOS, CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	2.500 KG
53		<b>CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA</b> CARNE BOVINA TIPO LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO PESANDO DE 01 A 03 QUILOS. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO COM Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	3.500 KG
54		<b>CARNE BOVINA TIPO CONTRA FILÉ</b> CARNE BOVINA TIPO CARNE BOVINA TIPO CONTRA-FILÉ, EM BIFES, RESFRIADA	2.500 KG





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.aoe/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária

Secretaria de Educação

		(0º E 6ºC GRAUS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, EXCESSO DE GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, PESANDO DE 01 A 03 QUILOS. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE.	
55		<b><u>BUCHO BOVINO CONGELADO</u></b>  BUCHO BOVINO, ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO; PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, PESANDO DE 01 A 03 QUILOS, SIF OU SIE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.	1.000 KG
56		<b><u>CARNE BOVINA MIOLO DE PALETA PEÇA INTEIRA</u></b>  MIOLO DE PALETA BOVINO, PEÇA INTEIRA, LIMPO, CONGELADO COM SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, AUSÊNCIA DE SEBOS, CARTILAGEM, OSSOS E APONEUROSES. EM EMBALAGENS TRANSPARENTES À VÁCUO OU PORCIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES RESISTENTES E BEM LACRADOS, COM ROTULO CONTENDO NO MÍNIMO A DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA UNIDADE REQUISITANTE.	2.000 KG

## 5 LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado realizado para a presente contratação teve como objetivo identificar as **opções disponíveis no setor alimentício** que possam atender à demanda da Administração, considerando fatores como **variedade de fornecedores, capacidade produtiva, padrões de qualidade, logística de entrega e conformidade com as normas sanitárias e ambientais**.

A pesquisa contemplou a análise de fornecedores do ramo de **gêneros alimentícios perecíveis**, incluindo distribuidores atacadistas, frigoríficos, cooperativas agropecuárias e empresas especializadas na produção e comercialização de carnes bovina, suína, de frango e peixe, além de salgadinhos de festa.

## 6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado da contratação é de **R\$ 15.405.584,00 (quinze milhões, quatrocentos e cinco mil reais e quinhentos e oitenta e quatro reais)**. A pesquisa de preços foi realizada por meio de solicitação de cotação formal com 4 (quatro) fornecedores locais e regionais, atendendo ao disposto no art. 5º, IV, da IN SEGES/ME Nº 65/2021.

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

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



LA



Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a360bd57425a04a463ade4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5f68>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

## 7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para a presente contratação consiste na **aquisição programada de gêneros alimentícios perecíveis**, incluindo **carnes bovina, suína, de frango e peixe, laticínios e frios, além de salgadinhos de festa**, por meio do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, garantindo **abastecimento contínuo, flexibilidade nas entregas e otimização dos recursos públicos**.

A opção pelo SRP permite que a Administração **formalize um registro de preços com fornecedores previamente qualificados**, assegurando que os produtos sejam adquiridos conforme a demanda real das unidades requisitantes, evitando desperdícios e otimizando a gestão logística e financeira.

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

A solução será **parcelada por itens**, considerando que a licitação para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, laticínios, salgadinhos de festa e sanduíche natural e sorvete. O parcelamento visa **promover a ampla concorrência e garantir a economicidade**, possibilitando que diferentes fornecedores possam participar do certame e atender às exigências específicas de cada item.

## 9 RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação visa garantir o fornecimento contínuo e adequado de **gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suína, de frango e peixe), laticínios, salgadinhos de festa, lanches naturais e sorvetes**, atendendo à demanda da Administração com **qualidade, segurança sanitária e eficiência logística**. O sucesso da contratação deve resultar em benefícios tanto operacionais quanto estratégicos, promovendo **racionalização de recursos e cumprimento de normas sanitárias e ambientais**.

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

Não há providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato.

## 11 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A contratação não está vinculada diretamente a outras contratações.

## 12 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de gêneros alimentícios perecíveis e salgadinhos de festa pode gerar impactos ambientais relacionados à **produção, transporte, consumo e descarte de resíduos**. Para mitigar esses efeitos, a Administração adotará **medidas sustentáveis** alinhadas às diretrizes do **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis** e outras políticas ambientais.

Os principais impactos e ações de mitigação incluem:

LA





Assinado com Assinatura Eletrônica (Lei 14.063/2020 | Regulamento 910/2014/EC)  
Hash SHA256 do original: e97103113fa794394a300bd57425a04a463aede4be74e568c96d57549e219c73  
Link de validação: <https://valida.ae/1603b24976a958d73f5df307069d86973649031b6ee7d5fd8>



# Município de Mirante do Paranapanema

Capital do Pontal e da Reforma Agrária  
Secretaria de Educação

**Produção e Fornecimento:** Priorizar fornecedores que adotem **boas práticas agropecuárias e pesqueiras**, certificação de origem sustentável e eficiência no uso de água e energia.

**Transporte e Distribuição:** Incentivar **logística otimizada** e o uso de veículos com **tecnologia de baixa emissão de poluentes** para reduzir impactos ambientais.

**Consumo e Descarte de Resíduos:** Exigir embalagens **biodegradáveis ou recicláveis**, reduzir desperdícios e incentivar a destinação adequada dos resíduos sólidos.

**Alinhamento às Políticas de Sustentabilidade:** A contratação seguirá diretrizes como o **Plano de Logística Sustentável (PLS)** e a **Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P)**, promovendo uma gestão pública mais eficiente e ecologicamente responsável.

Com essas medidas, busca-se **equilibrar eficiência na aquisição e responsabilidade ambiental**, garantindo um fornecimento sustentável e de menor impacto ecológico.

## 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, 08 de junho de 2026.

**LILIANE VIANA CAMPOS AGUILLAR**  
Agente de Planejamento

