



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Categoria: BENS COMUNS

DESCRIÇÃO DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE PACOTI/CE.

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

O objeto de contratação pública, referente à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Pacoti/CE, se enquadra na categoria de compras comuns, conforme a Lei 14.133 de licitações. Neste caso, a licitação deve seguir os procedimentos estabelecidos para a modalidade de pregão, visando garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição em questão tem como objetivo o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, visando contribuir para o crescimento, o desenvolvimento da aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos estudantes. Essa iniciativa será implementada por meio de ações de educação alimentar e nutricional, bem como pela oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo.

A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA E INOVAÇÕES, em consonância com os parâmetros educacionais e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considera que a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e um dever do Estado. Por essa razão, entende que essa alimentação deve ser promovida e incentivada, cumprindo as diretrizes estabelecidas nacionalmente.

A aquisição dos gêneros alimentícios é, portanto, imprescindível, uma vez que a merenda escolar será disponibilizada exclusivamente para todas as unidades escolares públicas municipais. Isso garante um ensino de qualidade e equidade, oferecendo condições adequadas com alimentação de qualidade para todos os alunos. Tal medida visa cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE, considerando que, para muitas crianças, a merenda escolar pode ser a única refeição do dia. Além disso, alunos bem alimentados apresentam melhor desempenho no processo de aprendizagem.

Essa necessidade é amparada pelo artigo 4º da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe:

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Dessa forma, a descrição dessa necessidade busca apresentar a solução mais adequada para atender ao interesse público.

DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL
AVENIDA CORONEL JOSÉ CICERO SAMPAIO - Nº 663 - CENTRO - PACOTI - CEARÁ
CNPJ Nº 07.910.755/0001-72 - CGF Nº 06.920.183-8





A previsão no plano de contratação anual para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Pacoti/CE está em conformidade com a nova Lei de Licitações 14.133, garantindo transparência, eficiência e economicidade na gestão dos recursos públicos.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente Estudo Técnico Preliminar está fundamentado nos ditames da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 057/2023 e Lei Complementar nº 123/2006 alterada pelas Leis 147/2014 e 155/2016.

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação estabelecem as bases para atender às demandas escolares relacionadas à merenda escolar. Esse fornecimento é destinado a todas as unidades escolares públicas municipais, abrangendo desde a educação infantil até o ensino fundamental, nos anos iniciais e finais, bem como o ensino de jovens e adultos (EJA). Todo o processo segue as orientações do setor de merenda escolar e do nutricionista responsável pelo desenvolvimento e acompanhamento nutricional nas unidades escolares.

Requisitos gerais

Os gêneros alimentícios deverão cumprir os seguintes critérios:

- Ser de primeira qualidade e atender à legislação pertinente, incluindo características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas, conforme especificações da ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e autoridades sanitárias locais.
- Atender aos requisitos ambientais estabelecidos pelo INMETRO, preferindo produtos sustentáveis ou com menor impacto ambiental.
- Ter validade mínima de 80% da data de fabricação na entrega.
- Ser embalados de acordo com a legislação vigente, apresentando etiquetas de validade e peso, em embalagens apropriadas e higienizadas.
- Ser entregues com nota fiscal contendo informações detalhadas sobre marca, quantidade, valores, procedência e garantia.

Especificações específicas

- Pães: Não devem apresentar características como queimados, massa seca, bolores ou excesso de gordura. É proibida a adição de farelos ou corantes. Não serão aceitos pães armazenados quentes em sacos plásticos.
- Produtos perecíveis: Devem ser entregues refrigerados ou em caixas térmicas específicas, evitando descongelamento.
- Alimentos farináceos: Não devem apresentar carunchos ou larvas.
- Qualquer descumprimento nas características organolépticas obrigará a contratada a realizar a troca em até 5 dias, arcando com as despesas de transporte.





Requisitos de entrega e execução

Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos no Almoxarifado Central da Prefeitura de Pacoti, conforme cronograma estabelecido, durante dias úteis, nos horários das 08h30min às 11h00min e das 13h00min às 16h30min, sito à Rua Padre Constantino, nº 377, Bairro Centro, Cidade de Pacoti, Estado do Ceará – CEP:62.770-000. O regime de execução será contínuo e parcelado, de acordo com a necessidade do setor responsável.

Natureza e justificativa da exigência de amostras

Os gêneros alimentícios são considerados bens comuns, conforme a Lei nº 14.133/2021. Contudo, para assegurar a qualidade e a aderência às especificações técnicas, será exigida a apresentação de amostras dos itens. Essas amostras serão analisadas em conformidade com critérios objetivos, com base na legislação aplicável e no Termo de Referência.

DAS AMOSTRAS

Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens (deverá ser apresentada 1 amostra cada item) licitados as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com o nome da licitante, o número da licitação, em data e local a ser definida no ato da sessão, após o término da fase de lances, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE;

As amostras serão solicitadas apenas do licitante arrematante do item/lote.

As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade;

Para os itens resfriados e congelados, as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado;

As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto. As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA E INOVAÇÕES. As empresas que se recusarem a deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.

A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação/Pregoeiro que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com a Nutricionista a serem realizadas no prédio do Almoxarifado Central da Prefeitura de Pacoti localizado à Rua Padre Constantino, nº 377, Bairro Centro, Cidade de Pacoti, Estado do Ceará – CEP:62.770-000

Da Justificativa da Exigência de Amostra

Isso pode ser facilmente visualizado, em objetos comuns – que seria o caso da compra através do Pregão. Qual o cuidado para aquisição de gêneros alimentícios para que atendam o padrão de qualidade necessário? Como assegurar que os gêneros alimentícios irão agradar – minimamente – o paladar dos usuários dos serviços públicos assim como dos alunos, ou consistirá em alimentos sem gosto algum? Estes são apenas alguns exemplos utilizados para evidenciarmos que, diversos objetos, mesmo os inequivocamente “comuns”, requerem cautela para sua devida descrição e caracterização, podendo, um pequeníssimo equívoco, resultar em uma aquisição desastrosa. Basta imaginar uma compra, no exemplo do copo de café, no qual a Administração tenha esquecido de indicar sua espessura, e no momento da utilização do objeto, surpreenda-se com copos plásticos absurdamente finos. Nisso, ao invés de um copinho, cada servidor utiliza três, concomitantemente, para não queimar as mãos, típico exemplo de licitação ineficiente.

Sobre este aspecto, destacamos a brilhante observação do professor Jacoby, segundo o qual:

“A prática tem revelado que muitas vezes o proponente copia a descrição do edital, sem qualquer preocupação de analisar a correlação entre o produto pretendido pela Administração e o que de fato possui para venda”.[1]



Handwritten signature and initials.



Assim, nem mesmo uma caracterização impecável do objeto garante que o produto entregue pelo vencedor do certame não apresente certos vícios, como o caso de alimentos sem qualidade; sem sabor ou rendimento necessário. Mesmo considerando que, em casos como estes, o licitante sofreria as sanções previstas em lei e no edital, a aplicação de sanções não afastaria o prejuízo da Administração. Ainda nos casos onde a Administração possa exigir a substituição dos produtos entregues, a prática nos mostra que, nem sempre, é o que acontece.

Isso porque, diversas vezes, o órgão ou entidade só dará conta da má qualidade do objeto após dias ou até meses da efetiva aquisição e, então, a situação se complica – caso o contratado não substitua o produto, mesmo sofrendo a aplicação das penalidades cabíveis, o interesse público e a Administração restariam prejudicados. Se a Administração quisesse aproveitar a licitação anterior, os licitantes remanescentes poderiam encontrar-se desobrigados em face do decurso de longo prazo e vencimento da validade de suas propostas; disso poderia resultar a necessidade de feitura de nova licitação para correção da primeira, com todos os custos daí decorrentes.

Em vista disto, em primeira conclusão, não nos parece que a solicitação de amostras de produtos do objeto seja tão absurda em licitações na modalidade pregão, sob o argumento deste ser adotado unicamente para objetos comuns e de que, para estes, não haveria a necessidade de verificação de amostras.

A exigência de amostras é devidamente legitimada pela Lei 14.133/2021, como podemos ver abaixo:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

IV - De julgamento;

§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do **caput** deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

(...)

Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente:

(...)

II - Exigir amostra ou prova de conceito do bem no procedimento de pré-qualificação permanente, na fase de julgamento das propostas ou de lances, ou no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, desde que previsto no edital da licitação e justificada a necessidade de sua apresentação;

Nesse prisma, é exigido amostras na **RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013**, na Seção III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar, Artigo 33, Parágrafo 5º:

Seção III

Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar

§5º A EEx. ou a UEx. poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a **apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido**, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Nessa Linha, o 5º Manual de Licitações e Contratos do TCU no Item 5.4.1.2. Amostra e prova de conceito:

5.4.1.2. Amostra e prova de conceito

Durante a realização do procedimento licitatório, a Administração poderá, se previsto no edital, solicitar do licitante provisoriamente vencedor a apresentação de amostras, a realização de exames de conformidade ou de provas de conceito[1], entre outros testes, para avaliar a conformidade do objeto ofertado com as especificações técnicas e requisitos de qualidade, de desempenho e de funcionalidade definidos no termo de referência ou no projeto básico[2]. **O objetivo de tais exigências é evitar a contratação de objetos inadequados ou até mesmo inservíveis, que representariam prejuízos aos cofres públicos.**

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL

AVENIDA CORONEL JOSÉ CICERO SAMPAIO – Nº 663 – CENTRO – PACOTI – CEARÁ

CNPJ Nº 07.910.755/0001-72 – CGF Nº 06.920.183-8



[Handwritten signature]



Como têm o potencial de restringir o universo de participantes na licitação, tais medidas possuem caráter excepcional, devendo ser justificadas formalmente, a fim de demonstrar que são, de fato, imprescindíveis para avaliar a qualidade, o desempenho ou a funcionalidade do objeto ofertado. **Ademais, ressalte-se, poderão ser exigidas somente do licitante provisoriamente vencedor**[3].

Caso o licitante melhor colocado não apresente a amostra ou essa seja reprovada, sua proposta deverá ser desclassificada, devendo a Administração analisar a aceitabilidade da proposta do segundo colocado, procedendo a avaliação das suas amostras. Seguir-se-á assim, sucessivamente, até que seja classificada empresa que atenda plenamente às exigências do TR ou PB.

(...)

O edital de licitação deve contemplar as condições de entrega da amostra ou de realização da prova de conceito (data, horário e local), os procedimentos para o exame da amostra (roteiro detalhado da avaliação), bem como os critérios objetivos para a aceitação[5]. Os demais licitantes têm o direito de acompanhar o procedimento e de tomar conhecimento dos resultados.

(...)

Quadro 243 – Referências normativas para a exigência de amostra ou de prova de conceito

6.13.9. Nota-se, pois, **que a possibilidade de solicitação de amostras, para exame de conformidade, não apenas é lícita, como recomendável, para evitar a repetição de licitação, quando o licitante vencedor, tendo já a licitação adjudicada para si, oferece produto incompatível com as especificações técnicas ou de qualidade inaceitável.**

Portanto, a exigência de amostras é respaldada pela Lei nº 14.133/2021 e por normas específicas, como a Resolução nº 26/2013. Tal medida visa evitar aquisições inadequadas, garantindo que os produtos atendam aos padrões de qualidade necessários, protegendo o interesse público e assegurando o uso eficiente dos recursos.

Sustentabilidade

A contratada deverá adotar práticas que minimizem impactos ambientais, incluindo a utilização de materiais com critérios socioambientais, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Impactos Ambientais

Os principais impactos ambientais relacionados aos produtos adquiridos podem envolver tanto o processo de produção quanto a geração de efluentes, o uso dos produtos e a produção de resíduos de embalagem após o uso.

As empresas devem se atentar aos riscos ambientais decorrentes da produção industrial, adotando práticas de mitigação dos impactos. É essencial que observem os princípios orientadores de práticas sustentáveis no setor produtivo.

Devem ser observados os requisitos para certificação de produtos que atendem a padrões ambientais, como os estabelecidos pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), garantindo que sejam produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em comparação aos seus similares.

Os bens devem ser preferencialmente embalados individualmente de forma adequada, utilizando o menor volume possível e materiais recicláveis, para garantir a proteção durante o transporte e armazenamento.





É necessário cumprir as normas estabelecidas pelas Associações Técnicas sobre o gerenciamento de resíduos sólidos, conforme as diretrizes vigentes.

Observar as diretrizes para a gestão integrada e o gerenciamento de resíduos sólidos, conforme os parâmetros definidos pela legislação específica.

Procedimentos de pagamento e rotinas

Os pagamentos serão efetuados após o recebimento definitivo dos produtos, mediante transferência bancária. Detalhes adicionais sobre os prazos de recebimento e critérios de pagamento estarão descritos no Termo de Referência.

ESTIMATIVA DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

As quantidades foram estimadas com base no número de matrículas, beneficiando aproximadamente 1840 alunos da educação básica. Essas estimativas consideram a quantidade de refeições oferecidas nas unidades escolares que serão atendidas durante o período letivo, com o objetivo de atender às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme as disposições da Lei nº 11.497 de 16/07/2009, Resolução nº 26 de 17/06/2013, Resolução nº 4 de 02/04/2015, Resolução nº 38 de 16/07/2009 e Resolução nº 06/2020 de 08/05/2020, além do cardápio anexado a este estudo.

Portanto, verifica-se a necessidade de ofertar merenda escolar em todas as unidades de ensino da rede pública municipal, garantindo que seja saudável e de qualidade, com o objetivo de oferecer melhores condições e incentivar os alunos a frequentarem as escolas. Dessa forma, busca-se evitar a evasão escolar e atender às necessidades nutricionais dos estudantes. Esses atendimentos abrangem Creche, Pré-escola, Ensino Fundamental Anos Iniciais e Finais, Ensino de Tempo Integral, EJA e AEE, conforme demonstrado a seguir.

SEGMENTO EDUCACIONAL	QUANTIDADES DE ALUNOS
Creche	240
Pré-Escola	250
Ensino Fundamental – Anos Iniciais e Anos Finais	1250
EJA	100
TOTAL DE ALUNOS	1.840

Deste total de alunos o demonstrativo de alunos que são de Tempo Integral e AEE são:

Ensino de Tempo Integral	900
AEE	100

Ressaltamos que para a definição do quantitativo estimado para atender à demanda de merenda escolar, optou-se por uma estimativa para um período de 24 meses, mesmo considerando que a vigência inicial da ata de registro de preços será de 12 meses, prorrogável por igual período, baseando-se em critérios técnicos e estratégicos voltados à economia de escala, eficiência processual e garantia da regularidade do atendimento. Abaixo, são apresentados os argumentos que sustentam essa abordagem:

1. Quantitativo Estimado para 24 Meses

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL
AVENIDA CORONEL JOSÉ CICERO SAMPAIO – Nº 663 – CENTRO – PACOTI – CEARÁ
CNPJ Nº 07.910.755/0001-72 – CGF Nº 06.920.183-8





Embora a legislação estabeleça que a vigência da ata de registro de preços seja de 12 meses, prorrogável por igual período desde que comprovada a vantajosidade dos preços, o quantitativo estimado foi calculado para atender à demanda de dois anos (24 meses). Essa estimativa permite:

Planejamento robusto: Um quantitativo estimado para 24 meses proporciona uma visão clara das necessidades ao longo do tempo, permitindo dimensionar adequadamente os recursos e evitar contratações fragmentadas.

Economia de escala: A previsão de consumo para 24 meses aumenta a atratividade da licitação para fornecedores, incentivando a oferta de preços mais competitivos, ainda que a contratação ocorra em etapas vinculadas à vigência da ata.

Redução de riscos: Um cálculo de demanda para 24 meses reduz a possibilidade de falhas no planejamento, garantindo que o processo atenda tanto à vigência inicial da ata quanto à sua eventual prorrogação.

2. Economia de Escala

O cálculo do quantitativo para 24 meses, associado ao modelo de registro de preços, promove ganhos significativos em termos de economia de escala:

Melhores condições comerciais: A estimativa de um volume maior ao longo de dois anos incentiva fornecedores a apresentarem preços mais competitivos.

Otimização logística e produtiva: Fornecedores podem planejar entregas de forma eficiente ao longo do período, reduzindo custos que são refletidos na proposta comercial.

3. Eficiência Processual

Planejar o quantitativo para atender um período de 24 meses também proporciona benefícios relevantes no âmbito processual:

Redução de licitações fragmentadas: Ainda que a ata tenha vigência inicial de 12 meses, a possibilidade de prorrogação dispensa a necessidade de novas licitações no segundo ano, caso os preços registrados se mantenham vantajosos.

Racionalização dos recursos administrativos: Processos licitatórios demandam tempo e esforço das equipes técnicas, e a redução da frequência de licitações permite maior foco em outras atividades estratégicas.

Maior previsibilidade: O planejamento de longo prazo garante que os gestores saibam exatamente os quantitativos necessários para cada período, evitando imprevistos.

4. Flexibilidade e Adaptação às Demandas

A modalidade de registro de preços oferece a flexibilidade necessária para ajustar as aquisições às demandas reais das unidades escolares, considerando:

Variações nas matrículas e consumo: Como as aquisições são realizadas de acordo com a demanda efetiva, o planejamento para 24 meses permite ajustes ao longo do tempo sem comprometimento do atendimento.

Contratação por demanda: O modelo permite que os quantitativos sejam adquiridos gradualmente, conforme necessidade, reduzindo desperdícios e otimizando o uso dos recursos públicos.

5. Regularidade e Continuidade no Atendimento

O planejamento do quantitativo para 24 meses assegura que as unidades escolares sejam atendidas de forma ininterrupta, dentro da vigência da ata e de sua eventual prorrogação. Essa estratégia garante:

Estabilidade no fornecimento: Mesmo em caso de eventuais atrasos na execução de um novo processo licitatório, a prorrogação da ata permite a continuidade do atendimento.

Previsibilidade orçamentária: A definição clara dos quantitativos necessários para dois anos facilita o planejamento financeiro da administração pública.

Aspecto Legal

O registro de preços será formalizado com vigência inicial de 12 meses, conforme determina a legislação, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL

AVENIDA CORONEL JOSÉ CICERO SAMPAIO – Nº 663 – CENTRO – PACOTI – CEARÁ

CNPJ Nº 07.910.755/0001-72 – CGF Nº 06.920.183-8



[Handwritten signature]
[Handwritten mark]



A definição de um quantitativo estimado para 24 meses é plenamente compatível com essa previsão legal, uma vez que a prorrogação da ata garante o atendimento contínuo no segundo ano, caso os preços registrados permaneçam vantajosos.

Conclusão

A definição do quantitativo de merenda escolar com base em uma estimativa para 24 meses, mesmo que o registro de preços tenha vigência inicial de 12 meses, é uma estratégia que maximiza os benefícios da economia de escala, promove a eficiência processual e garante flexibilidade para atender às demandas reais. Essa abordagem está alinhada aos princípios da economicidade, eficiência e eficácia na administração pública, além de assegurar a regularidade no fornecimento de merenda escolar às unidades escolares.

As quantidades descritas abaixo foram calculadas com base nas contratações realizadas em exercícios anteriores, utilizadas como referência para estimar os quantitativos necessários ao atendimento da merenda escolar no período de 24 meses. Ressalta-se que os quantitativos são estimativos, podendo variar em razão de fatores como flutuações no número de matrículas e outras demandas específicas das unidades escolares.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO MOIDA AÇAFRÃO MOÍDA, INGREDIENTES: MILHO, CURCUMA, URUCUM, OLEO DE SOJA E CORANTE ARTIFICIAL, EMBALAGEM DE 100 G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 SEIS MESES DA DATA DA ENTREGA.	PACOTE	1500
2	ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ 700 G, ACONDICIONADO EM PACOTE DE POLIESTER METALIZADO LAMINADO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E LIMPO, CONTENDO NO MÍNIMO 700 G DE PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS E VITAMINAS D,B1,B2,B6 E B12 ,FERRO E ZINCO,EMULSIFICANTE LECTINA DE SOJA E AROMATIZANTE A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA , INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE PRODUTO ,VALOR ENERGÉTICO 77 KCAL .QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	6000
3	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LOS IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	QUILOGRAMA	14000
4	ALHO IN NATURA ALHO IN NATURA. - ALHO IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS	QUILOGRAMA	3500
5	AMIDO DE MILHO CAIXA OU SACHÊ DE 500G. 1ª QUALIDADE, PÓ FINO, BRANCO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM QUAISQUER CONTAMINAÇÕES OU ADULTERAÇÕES NAS SUAS CARACTERÍSTICAS ORIGINAIS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	3000





6	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1 ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1, CLASSE LONGO FINO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01 KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRO-ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	21000
7	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE 1KG, INVOLADOS, PRODUTO CARACTERÍSTICO DA TIPIFICAÇÃO, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZA QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	2000
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS AVEIA EM FLOCOS FINOS - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALOR NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 30G DO PRODUTO E PRINCIPAIS NUTRIENTES: KCAL 115/ 482KJ, CARBOIDRATO 20 G/PROTEÍNA 4,3 G/GORDURA TOTAIS 2,1 G/ FIBRA ALIMENTAR 3,2 G E FERRO 1,4 MG. EMBALAGEM MÍNIMA DE 170G. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	UNIDADE	3000
9	BATATA INGLESA BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, PADRÃO MÉDIO E UNIFORME, SEM FOLHAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, COM AUSÊNCIA DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.	QUILOGRAMA	3500
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - PRODUTO CONTENDO OS PRINCIPAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PACOTES DE 350G. VALOR ENÉRGICO MÍNIMO DE 440KCAL/100 G E PROTEÍNAS 8 /100 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS E DE IMPUREZAS OU MICRO-ORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	5000
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 350 GR INVOLADOS DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, GLUCOSE DE MILHO, LÉCITINA DE SOJA E SAL. CONTÉM AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, MEL E ESTABILIZANTE. PORÇÃO DE 30G VALOR ENÉRGICO 134KCAL563 KJ . O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMARIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA CNPJ. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	PACOTE	1000





12	BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR. BISCOITO DE PRIMEIRA QUALIDADE TIPO ROSQUINHA OU COOKIES. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO VEGETAL(MILHO/ GIRASSOL)/ALGODÃO/ PALMA), FIBRA SOLÚVEL, CACAU EM PÓ, AVELÃ, AMIDO, CAFÉ SÓLÚVEL, EXTRATO SOJA EDULCORANTES NATURAIS MALTITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, FERMENTOS FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, AROMAS E ANTIOXIDANTE NATURAL TOCOFEROL. CONTER NO MÍNIMO 8,8 G DE FIBRAS POR PORÇÃO DE FIBRAS EM 100 G DO ALIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTE COM NO MÍNIMO 120G, INVOLADA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500
13	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - EMBALAGEM DE 350 GR INVOLADOS. DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME. SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO, AÇÚCAR INVESTIDO E SAL. VALOR ENERGÉTICO 141 KCAL 592KJ POR PORÇÃO DE 30G DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMARIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA CNPJ. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LIQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	PACOTE	28000
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE EMBALAGEM DE 350 GR INVOLADOS. DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, AMIDO DE MILHO, LECITINA DE SOJA. PORÇÃO DE 30G VALOR ENERGÉTICO 150KCAL. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMARIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA CNPJ. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LIQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1000
15	BISCOITO TIPO MARIA BISCOITO TIPO MARIA-PRODUTO CONTENDO OS PRINCIPAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PACOTES DE 350G. VALOR ENERGETICO MÍNIMO DE 444KCAL/100 G E PROTEÍNAS 8,8G /100 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS E DE IMPUREZAS OU MICRO-ORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	28000
16	CACAU EM PÓ 100% CACAU EM PÓ 100% - CACAU SOLÚVEL 100% DE CACAU - EMBALAGEM EM PACOTES OU CAIXAS DE 150 G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGETICO KCAL 334/67, PROTEÍNAS 24/4,9 G E GORDURAS TOTAIS 12/2,4 G POR PORÇÃO 100/20 G. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	50



Handwritten signature and initials.



17	CAFÉ A VACUO, PURO, TORRADO E MOIDO, EMBALAGEM COM 250GR. CAFÉ A VACUO, PURO, TORRADO E MOIDO, EMBALAGEM COM 250GR. APRESENTAR SELO DE PUREZA SUPERIOR EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ-ABIC . VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS.	PACOTE	3000
18	CARNE BOVINA PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCAS CONGELADA CORTE BOVINO CARACTERÍSTICO EM ISCAS. SER ISENTO DE CARTILAGENS, EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG , INVIOLOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 7%) REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	3000
19	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA OBTIDA DE MÚSCULO BOVINO SEGUIDO DO IMEDIATO CONGELAMENTO, DE 1 QUALIDADE, ISENTA DE TECIDO INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR FÉTIDO, COM BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 7%). PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE - 12 ° C A - 18 ° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO SIE OU SIF. EMBALAGEM PRIMARIA 1 KG. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA PORCENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	24000
20	CARNE SALGADA DESSECADA DE BOVINO CARNE SALGADA DESSECADA DE BOVINO - CHARQUE DIAANTEIRO - CARNE DE CHARQUE BOVINA DIAANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 500G DO PRODUTO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REGISTRO NO SIF E/OU SIE. DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2000
21	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS ESPECIFICAÇÕES: CONGELADA, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 G. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG , INVIOLOS, NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM, PRODUTO COM COLORAÇÃO NATURAL, SEM OSSO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO PRODUTO E MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO JUNTO COM A AMOSTRA EMBALAGEM SECUNDARIA EM CAIXA DE PAPELÃO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2500
22	CEBOLA 1º QUALIDADE CEBOLA 1º QUALIDADE. - CEBOLA 1º QUALIDADE. CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ACONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, PADRÃO MÉDIO E UNIFORME, SEM FOLHAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, COM AUSÊNCIA DESUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.	QUILOGRAMA	3500



[Handwritten mark]



23	CEREAL INFANTIL DE 8 CEREAIS CEREAL INFANTIL DE 8 CEREAIS - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRITICALE, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE CEVADA, FARINHA DE CENTEIO, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FERRO (DIFOSFATO FÉRRICO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA A (PAMITATO DE RETINILIA), VITAMINA E (ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA) E ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL -L- GLUTÂMICO)), FARINHA DE QUINOA, FOSFATO TRICÁLCICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 71 KCAL/21 GR E PROTEÍNAS 2,2 / 21 GR. EMBALAGEM 180 GR. DADOS DO FABRICANTE E VALIDADE NO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1000
24	CEREAL INFANTIL. SABOR AVEIA E AMEIXA INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, AMEIXA DESIDRATADA EM FLOCOS, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FERRO (DIFOSFATO FÉRRICO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA A (PALMITATO DE RETINILA), VITAMINA E (ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA) E ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO)), FOSFATO TRICÁLCICO E AROMATIZANTE. VALOR ENERGÉTICO 74 KCAL/21 GR E PROTEÍNAS 1,3 / 21 GR. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 180 GR. DADOS DO FABRICANTE E VALIDADE NO PRODUTO.	PACOTE	1000
25	COLORÍFICO SEM SAL EMBALAGEM 100GR COLORÍFICO SEM SAL EMBALAGEM 100GR, LIVRE DE IMPUREZAS, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	6000
26	EDULCORANTE EM PÓ EDULCORANTE EM PÓ. ADOÇANTE EM PÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXA COM 50 ENVELOPES (DE NO MÍNIMO 600MG) E INVOLADOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ERITRITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, NÃO DEVE CONTER ACESSULFAME E ASPARTAME. NA EMBALAGEM DEVE CONTER A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	50
27	FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN, RICA EM FIBRAS, FERRO E 100% INTEGRAL FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN, RICA EM FIBRAS, FERRO E 100% INTEGRAL. EMBALAGEM SACHE OU CAIXA 200 G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO (KCAL) POR 100 G / 338 E PROTEÍNAS POR 100 G / 15. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA A DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	200
28	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO. FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500 GR, O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTE A FARINHA DE MILHO FLOCADA. APRESENTAR COR AMARELADA UNIFORME DEVE ESTAR SECA E SOLTA NO PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA OU ESVERDEADA E NEM APRESENTAR CARUNCHU, MOFO E OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, EMBALAGEM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA A DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	28000
29	FARINHA DE ROSCA, EMBALAGEM CONTENDO 500G. FARINHA DE ROSCA, EMBALAGEM CONTENDO 500GR. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR E SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, MARGARINA, MELHORADOR DE FARINHA. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, DADOS DO FABRICANTE E EMBALADOR E CÓDIGO DE BARRAS.	PACOTE	200

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL

AVENIDA CORONEL JOSÉ CICERO SAMPAIO - Nº 663 - CENTRO - PACOTI - CEARÁ

CNPJ Nº 07.910.755/0001-72 - CGF Nº 06.920.183-8





30	FEIJÃO DE CORDA, CORES TIPO 1. FEIJÃO DE CORDA: CLASSE, CORES, TIPO 1, O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01 KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRO-ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	13000
31	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, FEIJÃO PRETO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG, INVOLADOS. PRODUTOS UNIFORME SEM MISTURA, LIVRES DE PRESENÇA DE INSETOS, MICRO-ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU O CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	6000
32	FOLHA DE LOURO ESPECIFICAÇÃO: CONDIMENTO. APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO, FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. EMBALAGEM COM 1 KG.	PACOTE	500
33	FRANGO CONGELADO - COXA E SOBRECOXA FRANGO CONGELADO - COXA E SOBRECOXA. A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTES DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. PRODUTO CARACTERÍSTICO, EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO, CONGELADO DE -18°C A -15°C EM PACOTES OU BANDEJAS DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO DE 01KG. REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	15000
34	FRANGO CONGELADO - PEITO FRANGO CONGELADO PEITO. A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTES DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. PRODUTO CARACTERÍSTICO, EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO, CONGELADO DE -18°C A -15°C EM PACOTES OU BANDEJAS DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO DE 01KG. REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	20000
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM EM PACOTE ALUMINIZADO DE 500 GR À 1 KG. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, C, B1, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. TEOR MÍNIMO DE LÍPIDIOS DE 26G/100 G DO PRODUTO, COM REGISTRO SIE/SIF. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	31000
36	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. EMBALAGEM EM SACHE DE 300G. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, E, D, E FONTE DE VITAMINA C EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE DE ALUMÍNIO NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO A SAÚDE HUMANA. INGREDIENTES: LEITE ISENTA DE LACTOSE E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PEÇO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	2000





37	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE TIPO ESPAGUETE DE SEMOLINA OU SÊMOLA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 400 G. INVOLADOS, ACONDICIONADOS EM FARDO COM 14 PACOTES. TEOR ENERGÉTICO 111 KCAL/PROTEÍNAS 3,9 G POR PORÇÃO DE 30 G. PRODUTO CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE DESCARACTERIZAM O PRODUTO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	18000
38	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS, CURCUMA E URUCUM E EMULSIFICANTE. ZERO GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	2000
39	MILHO DE PIPOCA - 500G MILHO DE PIPOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJEIRAS OU MISTURA DE ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 500G.	PACOTE	1500
40	MOLHO DE TOMATE COMPOSIÇÃO MÍNIMA, POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL EMBALAGEM CONTENDO DE 300 A 350G. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	5000
41	ÓLEO DE SOJA DE 1ª QUALIDADE ÓLEO DE SOJA DE 1ª QUALIDADE, 100% NATURAL E COMESTÍVEL EXTRATO REFINADO LIMPO. EMBALAGEM DEVE TER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO 900ML. EMBALAGEM DE GARRAFA PET. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	6000
42	OVO DE GALINHA OVO DE GALINHA. TIPO MÉDIO OU GRANDE, COM PESO MÍNIMO DE 50G BRANCO OU VERMELHO. PRODUTO LIMPO, SEM QUEBRAS OU RACHADURAS. EMBALAGEM EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES, COBERTAS COM FILME PLÁSTICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) DIAS DA ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	BANDEJA	6000
43	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LACTOSE. PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LACTOSE. PÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, GLÚTEN, SAL, MONO E DIGLICÉRIDES DE ÁCIDOS GRAXOS E ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO, E MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO. NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS, LACTOSE, OVO E TRAÇOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO, EM PACOTE COM NO MÍNIMO 300G, INVOLADA E EM PERFEITO ESTADO.	PACOTE	800
44	PÃO TIPO HOT DOG PÃO TIPO HOT-DOG. PACOTE COM 10 UNIDADES DE 50 G CADA, EMBALAGEM DE POLIPROPILENO DE 500G, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, GORDURA VEGETAL, SAL. EMBALAGEM COM ENDEREÇO, RAZÃO SOCIAL, CNPJ E CÓDIGO DE BARRAS. VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) DIAS DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	PACOTE	800
45	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA. PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM GLÚTEN, SEM PROTEÍNAS LÁCTEAS E SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇÚCAR), EM LATA COM NO MÍNIMO 280G E INVOLADA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: EXTRATO DE SOJA MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, VITAMINAS E MINERAIS. VALOR ENERGÉTICO 144 KCAL/ 605KJ E PROTEÍNAS 7,4 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	LATA	100
46	POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA - CAJU POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, EM 1000G - 1KG- COM INGREDIENTES ÚNICO, CONTENDO APENAS A FRUTA. SABOR CAJÚ	QUILOGRAMA	3000





47	POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA - GOIABA POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, EM 1000G - 1KG- COM INGRIDIENTES ÚNICO, CONTENDO APENAS A FRUTA. SABOR GOIABA.	QUILOGRAMA	3000
48	SAL REFINADO IODADO DE MESA SAL REFINADO IODADO DE MESA, EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE ,DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE DE NO MINIMO 120 DIAS, PESO LIQUIDO DE 1 KG,ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS COM 30 KG.ISENTO DE IMPUREZAS.ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM.	QUILOGRAMA	1400
49	SARDINHA AO PROPRIO SUCO COM ÓLEO PESO LÍQUIDO DE 125G E PESO DRENADO DE 84 G. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE CONSUMO HUMANO. A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ABULAMENTO OU AMASSADURAS.	UNIDADE	10000
50	TAPIOCA GRANULADA TAPIOCA GRANULADA- PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE GRANULADA, TIPOI, EMPACOTADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS, TRANSPARENTES RESISTENTES, ATÓXICOS, NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE,CNPJ, QUANTIDADE DO PRODUTO,PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIA SE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS LABORADORES / INDUSTRIALIZADORE DE ALIMENTOS	PACOTE	2600
51	VINAGRE DE MAÇÃ ACONDICIONADO VINAGRE DE MAÇÃ ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE 500 ML A 1000 ML. SEM CORANTES E/OU ADITIVOS QUÍMICOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 120 DIAS.	UNIDADE	2350
52	POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA - MISTO ACEROLA E GOIABA POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, EM 1000G - 1KG- COM INGRIDIENTES ÚNICO, CONTENDO APENAS A FRUTA. SABOR MISTO ACEROLA E GOIABA.	QUILOGRAMA	1000

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valores para esta contratação fora elaborada através de pesquisas de preços realizadas a partir dos parâmetros e métodos descritos no Art. 23 da Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 057/2023. A metodologia utilizada consta no Mapa de Preço, integrante dos autos do processo, tudo visando à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade, conforme estimativa de preços demonstrada a seguir.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO MOIDA AÇAFRÃO MOÍDA, INGREDIENTES: MILHO, CURCUMA, URUCUM, OLEO DE SOJA E CORANTE ARTIFICIAL, EMBALAGEM DE 100 G. VALIDADE MINIMA DE 6 SEIS MESES DA DATA DA ENTREGA.	PACOTE	1500	12,00	18.000,00





2	ACHOCOLATADO EM PÓ ACHOCOLATADO EM PÓ 700 G, ACONDICIONADO EM PACOTE DE POLIESTER METALIZADO LAMINADO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E LIMPO, CONTENDO NO MÍNIMO 700 G DE PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS E VITAMINAS D, B1, B2, B6 E B12, FERRO E ZINCO. EMULSIFICANTE LECTINA DE SOJA E AROMATIZANTE A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE PRODUTO, VALOR ENERGETICO 77 KCAL. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE	UNIDADE	6000	23,82	142.920,00
3	AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR AÇÚCAR OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICRORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LOS IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO OU COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E INVOLADA DE 1KG.	QUILOGRAMA	14000	6,95	97.300,00
4	ALHO IN NATURA ALHO IN NATURA. - ALHO IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPTORAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS	QUILOGRAMA	3500	41,67	145.845,00
5	AMIDO DE MILHO CAIXA OU SACHÊ DE 500G. 1ª QUALIDADE, PÓ FINO, BRANCO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM QUAISQUER CONTAMINAÇÕES OU ADULTERAÇÕES NAS SUAS CARACTERÍSTICAS ORIGINAIS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	3000	17,57	52.710,00
6	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1 ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1, CLASSE LONGO FINO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01 KG, INVOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRO-ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	21000	10,70	224.700,00
7	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES DE 1KG, INVOLADOS, PRODUTO CARACTERÍSTICO DA TIPIFICAÇÃO, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZA QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	2000	10,73	21.460,00
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS AVEIA EM FLOCOS FINOS - PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. VALOR NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 30G DO PRODUTO E PRINCIPAIS NUTRIENTES: KCAL 115/ 482KJ, CARBOIDRATO 20 G/PROTEÍNA 4,3 G/GORDURA TOTAIS 2,1 G/ FIBRA ALIMENTAR 3,2 G E FERRO 1,4 MG. EMBALAGEM MÍNIMA DE 170G. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NA EMBALAGEM. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	UNIDADE	3000	8,70	26.100,00





9	BATATA INGLESA BATATA INGLESA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, PADRÃO MÉDIO E UNIFORME, SEM FOLHAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, COM AUSÊNCIA DE SUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.	QUILOGRAMA	3500	9,30	32.550,00
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - PRODUTO CONTENDO OS PRINCIPAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PACOTES DE 350G. VALOR ENERGÉTICO MÍNIMO DE 440KCAL/100 G E PROTEÍNAS 8 /100 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS E DE IMPUREZAS OU MICRO-ORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	5000	11,03	55.150,00
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 350 GR INVOLADOS DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, GLUCOSE DE MILHO, LECITINA DE SOJA E SAL. CONTÉM AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, MEL E ESTABILIZANTE. PORÇÃO DE 30G VALOR ENÉRGICO 134KCAL563 KJ . O PRAZO DE VALIDADE DEVERA ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMARIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA CNPJ. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXIC CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LIQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	PACOTE	1000	18,83	18.830,00
12	BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR BISCOITO INTEGRAL SEM AÇÚCAR. BISCOITO DE PRIMEIRA QUALIDADE TIPO ROSQUINHA OU COOKIES. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO VEGETAL(MILHO/ GIRASSOL)/ALGODÃO/ PALMA), FIBRA SOLÚVEL,CACAU EM PÓ,AVELÃ,AMIDO,CAFÉ SÓLUVEL ,EXTRATO SOJA EDULCORANTES NATURAIS MALTITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, FERMENTOS FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, EMULSIFICANTE NATURAL LECITINA DE SOJA, AROMAS E ANTIOXIDANTE NATURAL TOCOFEROL. CONTER NO MÍNIMO 8,8 G DE FIBRAS POR PORÇÃO DE FIBRAS EM 100 G DO ALIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTE COM NO MÍNIMO 120G, INVOLADA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	500	18,33	9.165,00



Handwritten signature

Handwritten mark



13	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - EMBALAGEM DE 350 GR INVOLADOS. DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME. SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, AMIDO, AÇÚCAR INVESTIDO E SAL. VALOR ENERGÉTICO 141 KCAL 592KJ POR PORÇÃO DE 30G DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMARIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA CNPJ. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LIQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	PACOTE	28000	9,80	274.400,00
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE EMBALAGEM DE 350 GR INVOLADOS. DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, AMIDO DE MILHO, LECITINA DE SOJA. PORÇÃO DE 30G VALOR ENERGÉTICO 150KCAL. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA ESTÁ EXPRESSO NA EMBALAGEM PRIMARIA E DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA CNPJ. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LIQUIDO INDIVIDUAL DE 350GR. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	1000	19,00	19.000,00
15	BISCOITO TIPO MARIA BISCOITO TIPO MARIA-PRODUTO CONTENDO OS PRINCIPAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PACOTES DE 350G. VALOR ENEGERTICO MÍNIMO DE 444KCAL/100 G E PROTEÍNAS 8,8G /100 G, LIVRE DE GORDURAS TRANS E DE IMPUREZAS OU MICRO-ORGANISMOS QUE POSSA COMPROMETER A SAÚDE HUMANA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	28000	11,13	311.640,00
16	CACAU EM PÓ 100% CACAU EM PÓ 100% - CACAU SOLÚVEL 100% DE CACAU - EMBALAGEM EM PACOTES OU CAIXAS DE 150 G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGETICO KCAL 334/67 ,PROTEINAS 24/4,9 G E GORDURAS TOTAIS 12/2,4 G POR PORÇÃO 100/20 G. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	50	184,00	9.200,00
17	CAFÉ A VACUO, PURO, TORRADO E MOIDO, EMBALAGEM COM 250GR. CAFÉ A VACUO, PURO, TORRADO E MOIDO, EMBALAGEM COM 250GR. APRESENTAR SELO DE PUREZA SUPERIOR EMITIDO PELA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ-ABIC. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS.	PACOTE	3000	20,00	60.000,00



[Handwritten signature]
[Handwritten initials]



18	CARNE BOVINA PATINHO OU COXÃO MOLE EM ISCAS CONGELADA CORTE BOVINO CARACTERÍSTICO EM ISCAS. SER ISENTO DE CARTILAGENS, EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA TRANSPARENTE A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG, INVIOLOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 7%) REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	3000	63,33	189.990,00
19	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA OBTIDA DE MÚSCULO BOVINO SEGUIDO DO IMEDIATO CONGELAMENTO, DE 1 QUALIDADE, ISENTA DE TECIDO INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGEM, GORDURA PARCIAL. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR FÉTIDO, COM BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO DE 7%). PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CHEGAR CONGELADO EM TEMPERATURA DE - 12 ° C A - 18 ° C AO LOCAL DE ENTREGA. REGISTRO SIF OU SIF. EMBALAGEM PRIMARIA 1 KG. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA PORCENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	24000	34,67	832.080,00
20	CARNE SALGADA DESSECADA DE BOVINO CARNE SALGADA DESSECADA DE BOVINO - CHARQUE DIANTEIRO - CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE COM 500G DO PRODUTO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: REGISTRO NO SIF E/OU SIF. DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2000	64,88	129.760,00
21	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS ESPECIFICAÇÕES: CONGELADA, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 G. EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG, INVIOLOS, NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM, PRODUTO COM COLORAÇÃO NATURAL, SEM OSSO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO DO PRODUTO E MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO JUNTO COM A AMOSTRA EMBALAGEM SECUNDARIA EM CAIXA DE PAPELÃO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	2500	41,29	103.225,00
22	CEBOLA 1° QUALIDADE CEBOLA 1° QUALIDADE. - CEBOLA 1° QUALIDADE. CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RÉSTIA. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, PADRÃO MÉDIO E UNIFORME, SEM FOLHAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE, COM AUSÊNCIA DESUJEIRAS, PARASITAS E LARVAS.	QUILOGRAMA	3500	9,67	33.845,00





23	CEREAL INFANTIL DE 8 CEREAIS CEREAL INFANTIL DE 8 CEREAIS - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRITICALE, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE CEVADA, FARINHA DE CENTEIO, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FERRO (DIFOSFATO FÉRRICO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA A (PAMITATO DE RETINILIA), VITAMINA E (ACETATO DE DL- ALFA-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA) E ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL -L- GLUTÂMICO)), FARINHA DE QUINOA, FOSFATO TRICÁLCICO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 71 KCAL/21 GR E PROTEÍNAS 2,2 / 21 GR. EMBALAGEM 180 GR. DADOS DO FABRICANTE E VALIDADE NO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	1000	7,97	7.970,00
24	CEREAL INFANTIL. SABOR AVEIA E AMEIXA INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, AMEIXA DESIDRATADA EM FLOCOS, MIX DE VITAMINAS E MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FERRO (DIFOSFATO FÉRRICO), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA A (PALMITATO DE RETINILA), VITAMINA E (ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA), NIACINA (NICOTINAMIDA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), ÁCIDO PANTOTÊNICO (D-PANTOTENATO DE CÁLCIO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA B6 (CLORIDRATO DE PIRIDOXINA) E ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO)), FOSFATO TRICÁLCICO E AROMATIZANTE. VALOR ENÉRGETICO 74 KCAL/21 GR E PROTEÍNAS 1,3 / 21 GR. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 180 GR. DADOS DO FABRICANTE E VALIDADE NO PRODUTO.	PACOTE	1000	8,00	8.000,00
25	COLORÍFICO SEM SAL EMBALAGEM 100GR COLORÍFICO SEM SAL EMBALAGEM 100GR, LIVRE DE IMPUREZAS, EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	6000	2,77	16.620,00
26	EDULCORANTE EM PÓ EDULCORANTE EM PÓ. ADOÇANTE EM PÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM CAIXA COM 50 ENVELOPES (DE NO MÍNIMO 600MG) E INVOLADOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ERITRITOL E GLICOSÍDEO DE ESTEVIOL, NÃO DEVE CONTER ACESSULFAME E ASPARTAME. NA EMBALAGEM DEVE CONTER A DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	50	32,59	1.629,50
27	FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN, RICA EM FIBRAS, FERRO E 100% INTEGRAL FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN, RICA EM FIBRAS, FERRO E 100% INTEGRAL. EMBALAGEM SACHE OU CAIXA 200 G. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO (KCAL) POR 100 G / 338 E PROTEÍNAS POR 100 G / 15. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA A DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	200	24,33	4.866,00





28	FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO. FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO 500 GR , O PRODUTO DEVERÁ TER COMO INGREDIENTE A FARINHA DE MILHO FLOCADA. APRESENTAR COR AMARELADA UNIFORME DEVE ESTAR SECA E SOLTA NO PACOTE, NÃO DEVE TER MANCHA DE COR PRETA, AZULADA OU ESVERDEADA E NEM APRESENTAR CARUNCHU, MOFO E OUTROS FATORES QUE A TORNEM IMPRÓPRIA PARA O CONSUMO, EMBALAGEM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DO PRODUTO .VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA A DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	28000	4,27	119.560,00
29	FARINHA DE ROSCA, EMBALAGEM CONTENDO 500G. FARINHA DE ROSCA, EMBALAGEM CONTENDO 500GR. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICA, AÇÚCAR E SAL, FERMENTO BIOLÓGICO ,MARGARINA ,MELHORADOR DE FARINHA. EMBALÁDA EM SACO PLÁSTICO CONSTANDO O PRAZO DE VALIDADE, DADOS DO FABRICANTE E EMBALADOR E CÓDIGO DE BARRAS.	PACOTE	200	23,63	4.726,00
30	FEIJÃO DE CORDA, CORES TIPO 1. FEIJÃO DE CORDA: CLASSE, CORES. TIPO 1, O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE , COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA DE 01 KG, INVIOLADA, LIVRE DE INSETOS, MICRO-ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM.VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	13000	13,50	175.500,00
31	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, FEIJÃO PRETO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 1KG, INVIOLADOS. PRODUTOS UNIFORME SEM MISTURA, LIVRES DE PRESENÇA DE INSETOS, MICRO-ORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU O CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	6000	14,93	89.580,00
32	FOLHA DE LOURO ESPECIFICAÇÃO: CONDIMENTO. APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO, FOLHA SECA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL. EMBALAGEM COM 1 KG.	PACOTE	500	182,67	91.335,00
33	FRANGO CONGELADO - COXA E SOBRECOXA FRANGO CONGELADO - COXA E SOBRECOXA. A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTES DE AVES, SÁDIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. PRODUTO CARACTERÍSTICO, EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO, CONGELADO DE -18°C A -15°C EM PACOTES OU BANDEJAS DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO DE 01KG. REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	15000	21,38	320.700,00
34	FRANGO CONGELADO - PEITO FRANGO CONGELADO PEITO. A CARNE DE FRANGO DEVE SER PROVENIENTES DE AVES, SÁDIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TER TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE. PRODUTO CARACTERÍSTICO, EM BOAS CONDIÇÕES PARA O CONSUMO HUMANO, CONGELADO DE -18°C A -15°C EM PACOTES OU BANDEJAS DE MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO DE 01KG. REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	20000	28,67	573.400,00



[Handwritten signature]



35	LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM EM PACOTE ALUMINIZADO DE 500 GR Á 1 KG. ENRIQUECIDA COM VITAMINAS A, C, B1, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÉS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. . TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS DE 26G/100 G DO PRODUTO. , COM REGISTRO SIE/SIF. QUANDO DA ENTREGA DO PRODUTO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DA EMBALAGEM NÃO INFERIOR A 90% (NOVENTA POR CENTO) DO PRAZO DE VALIDADE.	PACOTE	31000	37,33	1.157.230,00
36	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. EMBALAGEM EM SACHE DE 300G. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, E, D, E FONTE DE VITAMINA C EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE DE ALUMÍNIO NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO A SAÚDE HUMANA. INGREDIENTES: LEITE ISENTA DE LACTOSE E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PEÇO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	PACOTE	2000	32,67	65.340,00
37	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE TIPO ESPAGUETE DE SEMOLINA OU SÊMOLA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES DE 400 G. INVOLADOS, ACONDICIONADOS EM FARDO COM 14 PACOTES. TEOR ENERGETICO 111 KCAL/PROTEINAS 3,9 G POR PORÇÃO DE 30 G. PRODUTO CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE DESCARACTERIZAM O PRODUTO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	18000	6,90	124.200,00
38	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO PARAFUSO EMBALAGEM COM 500 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ ,CORANTES NATURAIS, CURCUMA E URUCUM E EMULSIFICANTE. ZERO GLÚTEN. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	2000	9,37	18.740,00
39	MILHO DE PIPOCA - 500G MILHO DE PIPOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTO DE SUJEIRAS OU MISTURA DE ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 500G.	PACOTE	1500	5,75	8.625,00
40	MOLHO DE TOMATE COMPOSIÇÃO MÍNIMA, POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL EMBALAGEM CONTENDO DE 300 A 350G. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PACOTE	5000	5,70	28.500,00
41	ÓLEO DE SOJA DE 1ª QUALIDADE ÓLEO DE SOJA DE 1ª QUALIDADE, 100% NATURAL E COMESTÍVEL EXTRATO REFINADO LIMPO. EMBALAGEM DEVE TER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO 900ML. EMBALAGEM DE GARRAFA PET. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	6000	15,97	95.820,00





42	OVO DE GALINHA OVO DE GALINHA. TIPO MÉDIO OU GRANDE, COM PESO MÍNIMO DE 50G BRANCO OU VERMELHO. PRODUTO LIMPO, SEM QUEBRAS OU RACHADURAS. EMBALAGEM EM BANDEJAS COM 30 UNIDADES, COBERTAS COM FILME PLÁSTICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) DIAS DA ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	BANDEJA	6000	33,67	202.020,00
43	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LACTOSE. PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM LACTOSE. PÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, GLÚTEN, SAL, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO, E MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO. NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS, LACTOSE, OVO E TRAÇOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO, EM PACOTE COM NO MÍNIMO 300G, INVOLADA E EM PERFEITO ESTADO.	PACOTE	800	10,63	8.504,00
44	PÃO TIPO HOT DOG PÃO TIPO HOT-DOG. PACOTE COM 10 UNIDADES DE 50 G CADA, EMBALAGEM DE POLIPROPILENO DE 500G, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, GORDURA VEGETAL, SAL. EMBALAGEM COM ENDEREÇO, RAZÃO SOCIAL, CNPJ E CÓDIGO DE BARRAS. VALIDADE MÍNIMA DE 07 (SETE) DIAS DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	PACOTE	800	14,33	11.464,00
45	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA BASE DE SOJA. PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA. SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM GLÚTEN, SEM PROTEÍNAS LÁCTEAS E SEM ADIÇÃO DE SACAROSE (AÇÚCAR), EM LATA COM NO MÍNIMO 280G E INVOLADA. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: EXTRATO DE SOJA MALTODEXTRINA, ÓLEO VEGETAL, VITAMINAS E MINERAIS. VALOR ENERGETICO 144 KCAL/ 605KJ E PROTEÍNAS 7,4 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DA AMOSTRA E DO PRODUTO.	LATA	100	66,33	6.633,00
46	POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA - CAJU POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, EM 1000G - 1KG- COM INGRIDIENTES ÚNICO, CONTENDO APENAS A FRUTA. SABOR CAJÚ	QUILOGRAMA	3000	15,17	45.510,00
47	POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA - GOIABA POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, EM 1000G - 1KG- COM INGRIDIENTES ÚNICO, CONTENDO APENAS A FRUTA. SABOR GOIABA.	QUILOGRAMA	3000	15,17	45.510,00
48	SAL REFINADO IODADO DE MESA SAL REFINADO IODADO DE MESA, EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO FABRICANTE, REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE, DATA DA EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS, PESO LÍQUIDO DE 1 KG. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS COM 30 KG. ISENTOS DE IMPUREZAS. ESPECIFICAÇÕES IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM.	QUILOGRAMA	1400	2,93	4.102,00
49	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO PESO LÍQUIDO DE 125G E PESO DRENADO DE 84 G. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE CONSUMO HUMANO. A EMBALAGEM NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ABAULAMENTO OU AMASSADURAS.	UNIDADE	10000	7,73	77.300,00





50	TAPIOCA GRANULADA TAPIOCA GRANULADA- PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE GRANULADA, TIPOI, EMPACOTADO EM SACOS PLÁSTICOS, LIMPOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, ATÓXICOS, NÃO VIOLADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, CNPJ, QUANTIDADE DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIA SE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS LABORADORES / INDUSTRIALIZADORE DE ALIMENTOS	PACOTE	2600	12,00	31.200,00
51	VINAGRE DE MAÇÃ ACONDICIONADO VINAGRE DE MAÇÃ ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE 500 ML A 1000 ML SEM CORANTES E/OU ADITIVOS QUÍMICOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 120 DIAS.	UNIDADE	2350	8,59	20.186,50
52	POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA - MISTO ACEROLA E GOIABA POLPA DE FRUTAS EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, EM 1000G - 1KG- COM INGRIDIENTES ÚNICO, CONTENDO APENAS A FRUTA. SABOR MISTO ACEROLA E GOIABA.	QUILOGRAMA	1000	15,17	15.170,00
TOTAL LOTE ÚNICO:			6.187.811,00		
TOTAL GERAL:			6.187.811,00		

LEVANTAMENTO DE MERCADO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Foram realizados levantamentos de mercado para prospecção e análise de alternativas possíveis de soluções, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para os programas da merenda escolar da rede pública de ensino de Pacoti/CE. O objetivo é garantir uma alimentação de qualidade, atendendo todas as normas para execução do PNAE, assegurando a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, com acesso de forma igualitária e respeitando as diferenças biológicas entre idades, condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e daqueles que se encontram em vulnerabilidade social. Este levantamento visa assegurar a escolha da solução mais vantajosa e eficiente, conforme dispõe o art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/21.

Foram identificadas as seguintes soluções:

- **CONTRATAÇÃO DIRETA COM FORNECEDORES:** aquisição diretamente de fabricantes ou distribuidores de gêneros alimentícios, mediante processos licitatórios específicos para este fim. Contudo, o valor estimado da contratação ultrapassa o limite permitido para dispensa de licitação.
- **CONTRATAÇÃO ATRAVÉS DE TERCEIRIZAÇÃO:** utilização de uma empresa intermediária para gerir a logística de fornecimento, incluindo aspectos como armazenamento, distribuição e reposição dos produtos. A terceirização da logística de fornecimento da merenda escolar pode resultar em custos mais elevados, devido à inclusão de despesas operacionais e margem de lucro da empresa contratada, além de criar uma dependência significativa de terceiros, com riscos de atrasos ou falhas na entrega. Exige também uma fiscalização constante para garantir o cumprimento do contrato, aumentando a complexidade administrativa e reduzindo o controle direto sobre a operação. Há ainda o risco de descontinuidade em caso de problemas com a empresa terceirizada, que podem elevar os custos e impactar negativamente a gestão pública, comprometendo a imagem da administração em caso de falhas.



[Handwritten signature]



• **ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE OUTROS ÓRGÃOS:** prática prevista no Decreto Federal nº 11.462/2023, que permite aproveitar registros de pregões gerenciados por outras entidades. Contudo, possui limitações relacionadas à anuência do fornecedor, restrições quanto aos quantitativos permitidos e possível insuficiência para atender às necessidades do município. No art. 86, §3º, incisos I e II da Lei Federal Nº 14.133 de 1º de abril de 2021 estabelece-se a possibilidade de a proposta mais vantajosa em uma licitação ser aproveitada por outros órgãos e entidades.

Já o atendimento dos pedidos dos órgãos meramente usuários fica na dependência de:

- Prévia consulta e anuência do órgão gerenciador;
- Indicação pelo órgão gerenciador do fornecedor ou prestador de serviço;
- Aceitação, pelo fornecedor, da contratação pretendida, condicionada à não gerar prejuízo aos compromissos assumidos na Ata de Registro de Preços;
- Embora a norma seja silente a respeito, deverão ser mantidas as mesmas condições do registro, ressalvadas apenas as renegociações promovidas pelo órgão gerenciador, que se fizerem necessárias.

A Lei Federal Nº 14.133 de 1º de abril de 2021 em seu art. 86 parágrafos 4º e 5º ainda estabelece:

§ 4º As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o § 2º deste artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

§ 5º O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o § 2º deste artigo não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

Assim, poderá ocorrer que, o quantitativo/valores estimados necessários a suprir as necessidades do município de Pacoti teria que ser preenchido com várias adesões a diversas atas, o que não seria vantajoso a esta Secretaria.

• **AQUISIÇÃO ATRAVÉS DE SRP:** De modo geral, na aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, há o ganho econômico na compra em escala, uma vez que os licitantes ofertam melhores preços ao diminuírem suas margens de lucro, à vista de ganhar com o quantitativo maior vendido. A demais, considerando que a contratação mediante Sistema de Registro de Preços encontra previsão no Decreto Municipal nº 057/2023. Pode ser adotado quando for conveniente a aquisição de bens /serviços com previsão de entregas parceladas/fornecimento, o que se encaixa perfeitamente a esta licitação. Considerando que se trata de estimativa de consumo, sugere-se a modalidade Pregão Eletrônico por Registro de Preços, com previsão de consumo para 24 meses, ajustando-se aos recursos orçamentários, minimizando futuros imprevistos e evitando possíveis prejuízos à Administração, com uma contratação que atenda as reais necessidades, sem restar desperdícios, bem como sem causar interrupção da execução dos serviços/fornecimento.

Após avaliação das necessidades específicas da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA E INOVAÇÕES, bem como dos critérios de eficiência, eficácia, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável, concluiu-se que o processo licitatório através do Sistema de Registro de Preços na modalidade **pregão eletrônico** é a solução mais adequada. Essa modalidade permite maior competitividade, transparência e condições mais vantajosas em termos de preços e





garantias, alinhando-se às diretrizes municipais e ao interesse público. Tal abordagem está de acordo com a Lei nº 14.133/2021, assegurando o princípio do planejamento e da vinculação ao edital. Além disso, trata-se de uma medida que pode ser rapidamente implementada para atender à urgência das necessidades da Secretaria.

Por meio dessa solução, a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA E INOVAÇÕES poderá garantir que os gêneros alimentícios listados neste Estudo Técnico Preliminar proporcionem uma alimentação adequada para todos os alunos da rede pública municipal, reduzindo a vulnerabilidade social e cumprindo as normas do PNAE. Dessa forma, será possível proporcionar um ambiente propício ao ensino e à aprendizagem.

Entre as vantagens desta modalidade estão o maior controle sobre a qualidade dos produtos fornecidos e a flexibilidade para ajustes nas especificações técnicas conforme necessário, além da experiência acumulada em pregões eletrônicos, que permite maior rapidez e eficiência na contratação, atendendo com eficácia as especificidades da merenda escolar.

É fundamental ressaltar que a solução escolhida é resultado de uma análise criteriosa das opções disponíveis no mercado, considerando fatores como adequação à demanda local, qualidade e custo-benefício, o que justifica sua seleção como a mais apropriada para atender às necessidades da Secretaria.

Vantagens

Armazenamento adequado: Garante a segurança alimentar, permitindo o armazenamento correto de alimentos perecíveis para refeições saudáveis.

Alimentação balanceada: A merenda escolar, planejada e monitorada por profissionais de nutrição, assegura refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos alunos.

Redução na evasão escolar: A merenda escolar é um incentivo para que alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade, permaneçam na escola, reduzindo o índice de abandono.

Promoção de hábitos saudáveis: A merenda é uma oportunidade para ensinar as crianças sobre a importância da alimentação saudável e seus benefícios à saúde.

Promoção da saúde: A oferta de refeições nutritivas e corretamente armazenadas apoia o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, contribuindo para o bem-estar geral.

Diversidade alimentar: A inclusão de alimentos variados na merenda estimula as crianças a experimentar novos sabores e melhorar seus hábitos alimentares.

Prevenção de doenças: Uma alimentação saudável contribui para prevenir doenças como obesidade e diabetes, promovendo a saúde geral dos estudantes.

Encaminhamento

A solução atende à demanda identificada.

Conclusão

A solução é viável e consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, uma prática comum em órgãos da Administração Pública.

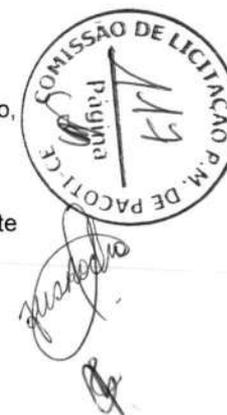
Regime de execução

Será aplicada a reunião em lotes, considerando que se trata de itens divisíveis. Essa estratégia atende à peculiaridade do objeto e favorece a economicidade, decorrente da economia de escala e da consolidação da entrega em uma única operação de transporte, reduzindo despesas com frete.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL

AVENIDA CORONEL JOSÉ CICERO SAMPAIO – Nº 663 – CENTRO – PACOTI – CEARÁ

CNPJ Nº 07.910.755/0001-72 – CGF Nº 06.920.183-8





Prazo de entrega

A entrega deverá seguir a tabela constante no Termo de Referência, sendo o prazo contado em dias consecutivos a partir do recebimento da ordem de compra pela adjudicatária. Outros requisitos referentes ao modelo de execução do objeto estarão dispostos no Termo de Referência.

JUSTIFICATIVA QUANTO A VEDAÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

Justifica-se a vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, haja vista a plausibilidade da ampliação da competitividade, sobretudo, mediante a possibilidade de participação de empresas de pequeno e médio porte, especialmente pelo objeto tratar-se de aquisição, ou seja, de objeto divisível, onde a pluralidade de empresas pode ser facilmente utilizadas sem que haja a soma de capacidades para o mesmo fim.

Outro ponto quanto a não complexidade do objeto, reforça-se pelas exigências técnicas postuladas no projeto básico/termo de referência e, por conseguinte, neste edital, as quais limitaram, tão somente, as disposições constantes da Lei, condições estas suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

Ademais, entende-se que a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital, o que não é o caso.

Em outra vertente, com a atual definição postulada, a Administração visa aumentar o universo de possíveis competidores, bem como, a plena satisfação de suas necessidades prospectadas.

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Verifica-se a necessidade de parcelamento da solução, tendo em vista que o objeto se caracteriza como itens comuns para fornecimento de forma parcelada e contínua. É essencial destacar que a formação dos lotes não deve comprometer a integridade do objeto e a qualidade dos produtos adquiridos, garantindo o atendimento às finalidades previstas pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA E INOVAÇÕES.

O parcelamento do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Pacoti/CE mostra-se viável e vantajoso devido aos seguintes fatores:

- **Avaliação da divisibilidade do objeto:** O objeto da licitação, que inclui uma ampla variedade de gêneros alimentícios, é tecnicamente divisível. A separação das aquisições em diferentes categorias, como frutas e legumes, proteína animal, e laticínios, não prejudicará a funcionalidade ou os resultados esperados, mantendo a eficiência na entrega dos produtos.
- **Viabilidade técnica e econômica:** A divisão do objeto é viável tanto técnica quanto economicamente. A segregação dos gêneros alimentícios em lotes menores permite a participação de fornecedores com diferentes especializações e capacidades de fornecimento, sem comprometer a qualidade e a eficácia dos resultados esperados.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



- **Economia de escala:** A análise realizada indicou que o parcelamento não comprometerá a economia de escala. Pelo contrário, a criação de diferentes lotes com critérios bem definidos permitirá negociações mais precisas e adequadas, sem gerar aumento proporcional de custos que supere os benefícios da divisão.
- **Consideração de lotes:** Devido ao grande volume de aquisições previstas, a divisão em lotes é viável e vantajosa. Essa estratégia permite a participação de fornecedores diversos, mantendo a qualidade esperada e a economia de escala.
- **Necessidade frequente e contínua de consumo:** Os gêneros alimentícios são consumidos diariamente nas unidades escolares, e o parcelamento possibilita atender a essas necessidades de forma contínua, sem exigir o armazenamento de grandes quantidades de produtos.

A decisão pelo parcelamento está fundamentada em dados concretos e análises detalhadas, assegurando a viabilidade técnica e econômica dessa abordagem. Essa medida garante um atendimento contínuo e eficiente às demandas da rede escolar de Pacoti/CE, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com as melhores práticas de gestão pública.

ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O processo de contratação pública para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do município de Pacoti/CE segue as fases estabelecidas pela Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil. Inicialmente, é realizado o alinhamento das demandas das secretarias com a formalização do documento de formalização da demanda (DFD). Em seguida, é feita a cotação dos produtos, levando em consideração as especificações técnicas necessárias, conforme o Estudo Técnico Preliminar (ETP). Todo o processo é planejado de forma transparente e seguindo os trâmites legais para garantir a eficiência e a legalidade da contratação.

RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, alinhada aos parâmetros educacionais, busca garantir a qualidade da alimentação para todos os alunos da rede pública municipal, promovendo uma dieta saudável, balanceada e segura.

Objetivos da Contratação

A aquisição desses gêneros alimentícios é essencial para o desenvolvimento estudantil, atendendo à Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, que regulamenta a alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa resolução estabelece que a alimentação escolar deve ser oferecida no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Essa iniciativa reafirma o compromisso com a saúde e o bem-estar dos alunos, ao mesmo tempo em que se mantém alinhada às diretrizes do PNAE, garantindo que o direito à alimentação adequada seja respeitado e que todos os estudantes tenham acesso à merenda escolar como um apoio fundamental ao processo educacional.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

PAÇO DO GOVERNO MUNICIPAL

AVENIDA CORONEL JOSÉ CICERO SAMPAIO – Nº 663 – CENTRO – PACOTI – CEARÁ

CNPJ Nº 07.910.755/0001-72 – CGF Nº 06.920.183-8



[Handwritten signature]



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Verifica-se a necessidade de adoção de providências específicas pela Administração antes da celebração do contrato, especialmente no que diz respeito à elaboração do edital. Esse documento deve conter mecanismos que assegurem a obtenção da qualidade esperada, bem como estabelecer exigências de qualificação técnica e econômico-financeira que sejam pertinentes, proporcionais e diretamente relacionadas ao cumprimento das obrigações contratuais. Essas medidas encontram amparo na Lei nº 14.133/2021, que reforça a importância de um planejamento adequado e de critérios claros para garantir a eficácia da contratação pública.

Além disso, é essencial destacar a relevância do acompanhamento minucioso da entrega dos gêneros alimentícios por parte da fiscalização do contrato. Essa etapa é fundamental para assegurar que os produtos entregues estejam em conformidade com as especificações estabelecidas no edital e no contrato, garantindo não apenas a qualidade dos itens fornecidos, mas também o atendimento pleno das necessidades da Administração e da coletividade beneficiada. A fiscalização contínua e eficaz permite a identificação e a correção de eventuais desvios, promovendo a boa gestão dos recursos públicos e a satisfação dos objetivos pactuados.

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A equipe responsável pelo Planejamento da Contratação, após a conclusão dos Estudos Técnicos Preliminares registrados neste documento, posiciona-se favoravelmente à viabilidade da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar de Pacoti/CE, a ser realizada por intermédio da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA E INOVAÇÕES.

Com base na declaração de viabilidade apresentada neste estudo, o próximo passo é encaminhar o processo para a elaboração do Termo de Referência. Esse documento, fundamentado nas informações e análises contidas no Estudo Técnico Preliminar, será crucial para definir de maneira detalhada as condições, requisitos e especificações para a contratação, assegurando a conformidade com as necessidades da administração e as normas aplicáveis, e promovendo a transparência e a eficácia no processo licitatório subsequente.

Pacoti-CE, 06 de janeiro de 2025.

Francisca Maralim da Silva Rocha
Secretária de Educação, Ciência Tecnologia e Inovações

João Paulo Santos Mota
Ordenador de Despesas da
Secretaria de Educação, Ciência, Tecnologia e Inovações

