

Estudo Técnico Preliminar

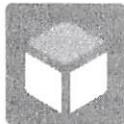
Processo administrativo N° 00.019/2025



Unidade responsável

Secretaria de Educação

Prefeitura Municipal de Independência



Data

26/03/2025



Responsável

Comissão De Planejamento

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Administração Pública do Município de Independência, Ceará, enfrenta um desafio significativo relacionado à insuficiência de recursos disponíveis para atender à crescente demanda por gêneros alimentícios e merenda escolar nas diversas secretarias municipais. Essa necessidade de contratação é amplamente fundamentada pelo processo administrativo consolidado, que aponta uma deficiência na capacidade de oferecer refeições nutritivas e balanceadas aos estudantes da rede de ensino e para o suporte de outras secretarias. A alimentação escolar desempenha um papel crucial na promoção da saúde, no desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de contribuir para a redução da evasão escolar, conforme demonstrado por indicadores educacionais disponíveis.

O não atendimento dessa demanda pode resultar em impactos institucionais significativos, incluindo a interrupção de serviços essenciais, comprometimento do bem-estar estudantil e não cumprimento de metas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Socialmente, a ausência de alimentação adequada pode prejudicar o desempenho escolar e a saúde dos alunos, o que destaca a contratação como uma medida de interesse público. Este processo também atende aos princípios de eficiência e planejamento previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, vislumbrando modernizar e adequar legalmente os procedimentos de alimentação escolar às normas da ANVISA e FNDE.

Os resultados pretendidos com esta contratação incluem a continuidade do serviço de alimentação escolar, garantindo regularidade e qualidade nutricional, bem como o apoio ao desenvolvimento das atividades das demais secretarias municipais. Ademais, o fortalecimento da economia local é esperado, por meio do incentivo à aquisição de produtos da agricultura familiar, conforme as diretrizes legais do PNAE. Essa iniciativa

está alinhada aos objetivos estratégicos da Administração Municipal, favorecendo uma gestão pública eficiente e em consonância com práticas modernas de alimentação escolar.

Conclui-se que a contratação é imprescindível para solucionar o problema da insuficiência de recursos atuais e atender às demandas crescentes e complexas das secretarias municipais. Essa medida também assegura o cumprimento dos objetivos institucionais e o interesse público, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, destacando-se o art. 5º, 6º, 11 e 18, § 2º.

2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo de Man.e Des.da Educacao Basica e	Wesley Cárdia Lima Coutinho

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa atender à demanda identificada pelo Município de Independência para a aquisição de gêneros alimentícios e merenda escolar, fundamentais para assegurar a oferta regular de refeições nutritivas e balanceadas aos estudantes da rede de ensino, além de suprir as necessidades alimentares das demais secretarias municipais. Esta necessidade é pautada na preservação da saúde e no desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, conforme exposto na descrição da necessidade da contratação, e se alinha aos objetivos estratégicos de promoção educacional e social do município, evitando a insuficiência de insumos devido à demanda contínua.

Os padrões mínimos de qualidade exigidos para os gêneros alimentícios e merenda escolar incluem conformidade com critérios nutricionais adequados, segurança alimentar e, quando aplicável, a preferência por produtos da agricultura familiar, em observância ao art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que preconiza a eficiência e sustentabilidade nas contratações públicas. As métricas objetivas incluem o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e das normativas da ANVISA e do FNDE, com vistas à qualidade e segurança dos alimentos fornecidos.

Na análise de adequação ao catálogo eletrônico de padronização, verificou-se a ausência de itens compatíveis que atendam de forma satisfatória às especificidades técnicas e operacionais desta demanda contratual, motivo pelo qual justifica-se a não utilização deste recurso. A vedação à indicação de marcas ou modelos específicos é mantida como regra, observando-se o princípio da competitividade. Apenas características essenciais baseadas em justificativas técnicas robustas poderão ser consideradas em casos específicos.

Ressalta-se que a contratação não se enquadra como aquisição de bens de luxo, conforme o art. 20 da Lei nº 14.133/2021, assegurando a adequação ao Decreto nº 10.818/2021. O fornecimento exigirá eficiência na entrega e execução, podendo incluir

amostragens ou provas de conceito quando aplicáveis, para garantir a eficácia pretendida e evitar custos administrativos excessivos.

Sustentabilidade é um critério relevante nesta contratação, sendo priorizado o uso de materiais recicláveis sempre que possível, além de estratégias para minimizar geração de resíduos, em conformidade com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Os requisitos definidos nesta seção orientarão o levantamento de mercado, considerando a capacidade dos fornecedores em cumprir com os critérios técnicos e operacionais mínimos estabelecidos. Flexibilizações, quando justificadas, poderão ser consideradas para garantir a competitividade sem comprometer a adequação à necessidade. Todos os requisitos aqui delineados são fundamentados no DFD, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, e formarão a base técnica necessária para conduzir o levantamento de mercado, contribuindo para a escolha da solução mais vantajosa, conforme disposto no art. 18.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é crucial para o planejamento da contratação do objeto descrito na 'Descrição da Necessidade da Contratação', visando prevenir práticas antieconômicas e embasar a solução contratual, aliado aos princípios dos arts. 5º e 11. Tal processo é realizado de forma criteriosa e sistemática.

Este estudo se concentrou na aquisição de gêneros alimentícios e merenda escolar, essencial para o fornecimento contínuo de refeições nutritivas e balanceadas aos estudantes da rede de ensino do município, conforme a 'Descrição da Necessidade da Contratação'.

A pesquisa de mercado incluiu consultas com três fornecedores para verificar faixas de preços e prazos de entrega, sem identificar as empresas, além da análise de contratações similares por outros órgãos que forneceram dados sobre valores e modelos de aquisição. Adicionalmente, informações de fontes públicas confiáveis, como o painel de preços e Comprasnet, foram integradas, além de inovações relevantes como a preferência por fornecedores locais e produtos orgânicos, respeitando as diretrizes do PNAE.

Uma análise comparativa das alternativas identificadas revelou variações nos preços e condições oferecidas pelos fornecedores, além de modelos de aquisição praticados por outros órgãos para produtos similares, evidenciando a viabilidade de adesão a Ata de Registro de Preços (ARP) como uma solução vantajosa, garantindo eficiência e economia agregada.

A alternativa selecionada foi a adesão a ARP, justificada pela combinação de economia de escala, menor custo total de propriedade e facilidade operacional. É uma prática que garante a disponibilidade uniforme de produtos de qualidade, com melhor custo-benefício e alinhamento integral aos 'Resultados Pretendidos'.

Em resumo, a abordagem recomendada é a adesão a ARP, garantindo competitividade e transparência, em consonância com os princípios estabelecidos nos

arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Esta alternativa é a mais eficiente, respeitando o dinamismo do mercado atual e promovendo o interesse público.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a contratação de registro de preço para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios e merenda escolar, destinados a diversas Secretarias do Município de Independência – CE. Este registro destina-se a suprir a necessidade contínua e planejada de fornecimento de alimentos nutritivos e balanceados para estudantes da rede pública de ensino e outras atividades desenvolvidas pelas secretarias municipais, conforme os requisitos estabelecidos na "Descrição dos Requisitos da Contratação".

A contratação garante o fornecimento de produtos de qualidade, respeitando as diretrizes do PNAE e observando as normas de segurança alimentar vigentes, incluindo padrões da ANVISA e FNDE. A seleção dos produtos prioriza itens oriundos da agricultura familiar quando aplicável, promovendo a economia local. Adicionalmente, o processo será conduzido via Pregão Eletrônico, que promove competição isonômica, eficiência, transparência e atende aos objetivos de economicidade e interesse público delineados na Lei nº 14.133/2021, conforme fundamentadas no ETP e no levantamento de mercado realizado.

Em conclusão, a solução adotada é extremamente adequada para garantir a alimentação saudável e equilibrada dos estudantes e atender às necessidades de funcionamento das secretarias, possibilitando melhor desempenho escolar e contribuindo para a saúde pública. Com base nas diretrizes da Lei nº 14.133/2021, a solução representa a alternativa mais apropriada do ponto de vista técnico, operacional e econômico, assegurando que a Administração alcance os resultados esperados com a contratação proposta.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE EM PACOTES TRANSPARENTES (EMBALAGEM PRIMÁRIA) E RESISTENTES DE MATERIAL POLIETILENO ATÓXICO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PESO LÍQUIDO 1 KG, ACONDICIONADO EM FARDO (EMBALAGEM SECUNDÁRIA) DE 30KG. VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO	32.000,000	Quilograma
2	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA, BRANCO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	35.500,000	Quilograma
3	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	35.500,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
4	AVEIA, FLOCOS FINOS, 100% NATURAL, SEM ADITIVOS, SEM CONSERVANTES EM CAIXAS DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	5.350,000	Quilograma
5	ÓLEO DE SOJA, REFINADO, CLARO, RICO EM ÔMEGA 03, ÔMEGA 06 E VITAMINA E, ZERO DE GORDURA TRANS E LIVRE DE COLESTEROL. EMBALADO EM GARRAFA PET, NÃO AMASSADAS, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 900 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	15.625,000	Lata
6	BISCOITO SALGADO INTEGRAL . INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA INTEGRAL RECONSTITUÍDA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, GORDURA VEGETAL, GERGELIM, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE , SORO DE LEITE , FERMENTOS QUÍMICOS , CONTENDO 360G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANOkg	5.500,000	Quilograma
7	BISCOITO SALGADO, tipo crean cracker , valor calórico mínimo de 453 kcal por 100 g composição básica: farinha de trigo gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, os tégicos hermeticamente vedados em embalagens duplas, pacote 350g e embaladas em caixa de papelão limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	10.614,000	Quilograma
8	BOLO TIPO "FOFO". Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	8.500,000	Quilograma
9	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. EMPACOTADO À VÁCUO PURO. EMBALAGEM DE 250 G COM RENDIMENTO IGUAL OU SUPERIOR A 7 LITROS PARA O PREPARO DE CAFÉ SUAVE TENDO COMO CARACTERÍSTICA SENSORIAL SABOR NÃO AMARGO. DEVE TER O SELO DE PUREZA DA ABIC. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA	3.560,000	Quilograma
10	FÉCULA DE MANDIOCA, MASSA PRONTA PARA TAPIOCA, INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, SAL E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, NÃO CONTENDO GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 20 KG, NÃO FURADAS, NÃO ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIA APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	11.175,000	Quilograma



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
11	FEIJÃO DE CORDA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 1 KG E 2 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTADOS	6.000,000	Quilograma
12	MACARRÃO, tipo parafuso, cor amarelo, sem colesterol, obtida da sêmola de trigo enriquecido da farinha de ferro e ácido fólico isento de corantes artificiais sujidades, parasitas, embalagem de 500 g, em sacos plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	8.160,000	Quilograma
13	SARDINHA, AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDA, IMERSA EM ÓLEO, COMESTÍVEL. INGREDIENTES: SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. EMBALAGEM: EM LATA COM REVESTIMENTO INTERNO APROPRIADO, VEDADA, ISENTO DE FERRUGENS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COM PESO LÍQUIDO DE 125G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO, INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	18.425,000	Lata
14	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO MARIA. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇUCAR, CREME DE MILHO, AÇUCAR INVERTIDA, GORDURA VEGETAL, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 330G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO kg	3.000,000	Quilograma
15	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 450 KCAL POR 100 G, COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS DO COMPLEXO B. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM 350G E EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	14.097,000	Quilograma
16	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500 G, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	22.145,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
17	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE INTEGRAL, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA DE 13%, EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITAN	5.500,000	Quilograma
18	AMIDO DE MILHO, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE GLÚTEN. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM DE 500 A 1000G.	6.366,000	Quilograma
19	LEITE CONDENSADO, TIPO: INTEGRAL, ZERO LACTOSE, INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES caixa / lata com 395g	2.500,000	UNID
20	MILHO DE PIPOCA, GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA, QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO IRREGULAR, BUTTERFLY saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	1.700,000	UNID
21	SAL MARINHO IODADO REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	3.000,000	Quilograma
22	MIX DE CEREAIS COM BANANA E CANELA, CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO: GRÃOS, COMPONENTES: AVEIA, FLOCOS DE MILHO, FLOCOS KODILAR (TRIGO, ARROZ, AVEIA, MILHO E CEVADA) FLOCOS DE ARROZ, AÇÚCAR MASCAVO, UVA PASSA, EXTRATO DE MALTE, AÇÚCAR INVERTITO, BANANA DESIDRATADA, FARELO DE TRIGO MEL, SEMENTE DE GERGELIM, SEMENTE D LINHAÇA, CANELA, ANTIOXIDANTE NATURAL (EXTRATO DE ALECRIM) ACIDULANTE ACIDO CITRICO E AROMATIZANTE SINTETICO IDENTICO AO NATURAL contendo 300g do produto.	10.595,000	EMB 300G
23	RAPADURA, feito da cana de açúcar embalada em caixas de 1 kg contendo tabletes de 25 g, feito de cana de açúcar. Livre de impurezas e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.500,000	Caixa
24	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BIGNAGA, CACHORRO QUENTE Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes.	6.824,000	Quilograma
25	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER, REDONDO	20.686,000	EMB 400G
26	PÃO INTEGRAL SEM AÇÚCAR 12 GRÃOS com trigo, girassol, milho, centeio, linhaça, aveia, milheto, gergelim, triticale e cevada. Pct 350g.	7.150,000	Pacote
27	PÃO INTEGRAL 64% MIX DE GRÃOS, ZERO LACTOSE E SEM GORDURA TRANS. CHIA, AVEIA, LINHAÇA, GERGELIM LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PACOTE DE 400G.	10.595,000	Pacote

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
28	OVO DE GALINHA, branco, médio, pesando no mínimo 50 gramas por unidades, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, odor e sabor anormais, o produto deve ser acondicionado em bandejas (embalagem primária) de papelão forte com divisores celulares para 30 unidades, acondicionado em embalagem apropriada e embalado em caixas (embalagem secundária) de papelão reforçada contendo 12 bandejas, prazo mínimo de validade de 20 dias da data da entrega do produto	8.500,000	BDJ 30 UNID
29	CHOCOLATE EM PO SOLUVEL, FEITO COM CACAU 100% SUSTENTAVEL E RASTREAVEL. Embalagem de 200g. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa	850,000	Caixa
30	AÇUCAR MASCAVO COM NUTRIENTES DA CANA DE AÇUCAR, NÃO REFINADO. Embalagem de 1,5KG. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa	4.374,000	Pacote
31	FARINHA DE ARROZ FLOCADA, FLOCÃO DE ARROZ PRÉ-COZIDO SENDO O ÚNICO INGREDIENTE, SEM PRESENÇA DE AÇÚCAR, OUTRAS FARINHAS E ADITIVOS QUÍMICOS, PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 273 DE 22/09/05-ANVISA E RDC N° 263 DE 22/09/05 - ANVISA). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N° 360/359 DE 23/12/03, RDC N° 259 DE 20/09/02, RDC N° 123 DE 13/05/04 -ANVISA, LEI N° 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO.	4.500,000	Pacote
32	PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM. Pão massa fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	4.500,000	EMB 500G
33	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA (PVT), de soja texturizada, sabor carne. Embalagem primária de 400g, acondicionadas em fardo de até 15 kg. Livre de impurezas e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no ministério da saúde	3.500,000	UNID
34	MINGAU COM SOJA. Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA	2.500,000	EMB 210G
35	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, TIPO: DE FORMA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL	12.750,000	Pacote
36	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE FINO, COR AMARELO CLARO, SEM COLESTEROL, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA DE 13%, EMBALAGEM DE 400G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	13.360,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
37	FARINHA DE TRIGO, de primeira com fermento, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 a partir da data de entrega na unidade requisitante.	6.500,000	Quilograma
38	FARINHA DE MANDIOCA, quebradinha em embalagem primária plástica transparente de 01 Kg, acondicionada em fardos de 30 Kg. Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no ministério da agricultura.	5.500,000	Quilograma
39	MASSA PARA LASANHA INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes extrato de urucum e curcumina. ; ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G	6.500,000	EMB 500G
40	Torrada Integral Zero Gorduras Trans ,Ingredientes Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, óleo vegetal, açúcar, extrato de malte, fibra de trigo, sal, glúten de trigo, emulsificantes: polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de sódio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pacote 142g	6.500,000	Pacote
41	LEITE UHT DESNATADO 0% GORDURA; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada e aluminizada com 1 litro; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/1997 e posteriores alterações; e decreto 2244 de 04/06/1997 e alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa N° 22, de 24/11/2005, do MAPA.	6.900,000	Litro
42	LEITE UHT semidesnatado para dietas de ingestão controlada de lactose, (zero lactose,baixo teor de gordura fácil digestão)	7.340,000	Litro
43	FEIJÃO PRETO - Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem piasuca, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg	8.500,000	Quilograma
44	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, TIPO FRASCO DIETÉTICO, COMPOSTO DE SACARINA SÓDICA, CICLAMATO DE SÓDIO E EDULCORANTES. FRASCO PLÁSTICO COM BICO DOSADORDE 100ML	3.560,000	UNID
45	ALHO TRITURADO SEM SAL. TEMPERO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 276 DE 22/09/05 -ANVISA, PORTARIA N°242 MAPA). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N° 360/359 DE 23/12/03, RDC N° 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N°:10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 200G À 1000G DO PRODUTO	3.725,000	Quilograma
46	COLORIFICO, EM PÓ, FINO HOMOGÊNEO, SEM SAL OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM FUBÁ DE MILHO E ÓLEO VEGETAL, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 100 G, TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	5.500,000	Quilograma
47	CREME DE LEITE, UHT HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	46.670,000	UNID

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
48	EXTRATO DE TOMATE. INGREDIENTES BÁSICOS: TOMATE, AÇÚCAR (MÁXIMO DE 1%), SAL (MÁXIMO DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO), ISENTO DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVE INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM EM LATA OU SACHÊ CONTENDO DE 300 A 1000 GRAMAS DO PRODUTO	5.500,000	Quilograma
49	MILHO VERDE MILHO VERDE EM CONSERVA - INGREDIENTES: MILHO, ÁGUA, E SAL, SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM DE 280 G. SEM AMASSADURAS, EMBALADOS EM SACHES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO 24 UNIDADE CADA CAIXA.	6.220,000	Lata
50	VINAGRE, COM ÁLCOOL, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, GARRAFA PLÁSTICA COM 500 ML. COR CARACTERÍSTICA COM A ORIGEM DOS COMPONENTES DA MATÉRIA-PRIMÁRIA E NUTRIENTES. AROMA ACÉTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 - ANVISA. LEI Nº 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 500 ML DO PRODUTO.	4.410,000	UNID
51	ALMÔNDEGAS, BOVINAS AO MOLHO EM CONSERVA, EM LATAS DE 420G, NÃO AMASSADAS, ENFERRUJADAS OU ESTUFADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, COM INSPEÇÃO DO SIF E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	17.575,000	Lata
52	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA, TIPO: PURO, TEOR DA ACIDEZ: EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0,8% EMBALAGEM DE 500ML	2.500,000	UNID
53	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: AZEITONA VERDE, TAMANHO: GRANDE, APRESENTAÇÃO: COM CAROÇO EMBALAGEM COM 500G	2.500,000	UNID
54	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: CARNE EMBALAGEM 19G	1.200,000	CX 24 UNID
55	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: GALINHA EMBALAGEM 19G	1.200,000	CX 24 UNID
56	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: CHA DE CAMOMILA, USO: ALIMENTÍCIO	350,000	Quilograma
57	CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: PÓ	800,000	Quilograma
58	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: ERVA DOCE, USO: ALIMENTÍCIO	850,000	Quilograma
59	ERVILHA, INGREDIENTES: ERVILHA, ÁGUA, E SAL, SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM LONGA VIDA, DEVE ESTAR INTACTA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE, COM PESO LÍQUIDO DE LATA DE peso líquido 280 g, peso drenado 170 g. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 01 ANO A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	5.500,000	UNID
60	MAIONESE, TIPO: TRADICIONAL, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO Embalagem em vidro / pote com 500g	4.500,000	UNID
61	MARGARINA CREMOSA, com óleo interesterificado, com sal, com no máximo 65% de lipídeos, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	4.500,000	UNID
62	MOLHO DE SOJA. Embalagem plástica contendo 500 ml do produto em boas condições de armazenamento. Apresentar data de validade e rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	3.500,000	UNID

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
63	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE caixa com 200g de boa qualidade, apresentando data de validade	5.127,000	UNID
64	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 300 G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	2.560,000	LATA 300G
65	LEITE EM PÓ INTEGRAL, COM NO MÍNIMO 25G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO DE 100GR, ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TIPO SACHÊ, ÁCIDO FÓLICO, CÁLCIO, FERRO, IODO E ZINCO. EMBALAGEM DA ENTREGA: PRIMÁRIA DE ALUMÍNIO, EM PACOTE DE 1KG, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PELO SIF OU SIE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	14.437,000	Quilograma
66	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n/ 273 22/09/05 ANVISA/MS). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n/ 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n/ 1067/03). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000 g do produto.	450,000	Quilograma
67	BEBIDA DE ARROZ. Mistura em pó para preparo de leite a base de arroz. Ingredientes básicos: arroz, maltodextrina, povidona, fosfato dibásico, sulfato de magnésio, ácido ascórbico, nicotinamida, bisglicinato ferroso, acetato de DL-alfa-tocoferol, sulfato de zinco, D-pantotenato de cálcio, sulfato de manganês, riboflavina, cloridrato de piridoxina cloridrato de tiamina, sulfato de cobre, acetato de retinol, ácido fólico, iodeto de potássio, molibdato de sódio, picolinato de cromo, selenito de sódio, ergocalciferol, cianocobalamina, aroma natural de baunilha, antiemético fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente	1.142,000	LATA 200G
68	LEITE EM PÓ SEMIDESNATADO, INSTANTANEO FORTIFICADO COM VITAMINAS A,C,D, K E B12, CÁLCIO, FERRO, FOSFERO, POTÁSSIO E ZINCO. RICO EM VITAMINA B12. Embalagem de 750g Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa	1.550,000	LATA 750G
69	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE, COMPOSTO LACTEO COM MALTODEXTRINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 380G	2.340,000	Lata
70	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA, XAROPE, SABOR: VARIADO CONTENDO 2 LITROS	2.500,000	UNID
71	SUCO DE CAJU. Suco concentrado de frutas, sabor caju, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogêneo e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml.	7.600,000	UNID
72	SUCO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: VARIADO, TIPO: NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA	8.149,000	UNID
73	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: PONTA DE AGULHA - CHARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A) PACOTE COM 1 kg	3.500,000	Quilograma



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
74	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO COXÃO MOLE BOVINO CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50 GR, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VACUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674).	3.500,000	Quilograma
75	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO PATINHO BOVINO CORTADA EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 180 GR, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VACUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674).	4.500,000	Quilograma
76	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - MÚSCULO MOÍDO, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE A VÁCUO CONTENDO 1000G DO PRODUTO, INVOLADO E ÍNTEGRO. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA, PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE).	2.850,000	Quilograma
77	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VACUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674).	3.211,000	Quilograma
78	CARNE SUÍNA CONGELADA EM BIFES (ALCATRA) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 180G, APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARNEO. EMBALADA À VÁCUO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA.	3.500,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
79	CARNE SUÍNA CONGELADA EM ISCAS (COXÃO MOLE) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM ISCAS DE APROXIMADAMENTE 50G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CARNEO. EMBALADA A VÁCUO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA.	4.250,000	Quilograma
80	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	3.275,000	Quilograma
81	FILÉ DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF. Produto deve seguir a legislação vigente (instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 -MAPA). Rotulagem	2.500,000	Quilograma
82	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO Congelado, desfiado, livre de impurezas e microorganismo que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometa o armazenamento. Embalagem contendo 400g do produto. Registro no SIE ou SIF. Validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	4.500,000	Quilograma
83	LINGUIÇA FRESCA TIPO TOSCANO COM CARNE SUÍNA, CONGELADA, COM COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TRANSPARENTE À VÁCUO, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALADOS DE 700G.	4.180,000	Quilograma
84	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO COXÃO MOLE BOVINO CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50 GR, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674).	5.500,000	Quilograma
85	FRANGO INTEIRO CONGELADO, partes inteiras, com osso; sem tempero congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica transparente e atóxica. Carimbo do SIF ou SIE Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/1998, devendo obedecer o valor limite de 6% de água.	5.500,000	Quilograma
86	PEITO DE FRANGO Congelado, livre de impurezas e microorganismo que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometa o armazenamento. Registro no SIE ou SIF. Validade de no mínimo 80% da data da entrega do produto.	7.500,000	Quilograma
87	POLPA DE ABACAXI CONGELADA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	3.850,000	Quilograma
88	POLPA DE ACEROLA. POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	4.500,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
89	POLPA DE CAJÁ CONGELADA, INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	4.380,000	Quilograma
90	POLPA DE CAJU. Polpa de fruta, sabor CAJU. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	3.500,000	Quilograma
91	POLPA DE GOIABA. Polpa de fruta, sabor GOIABA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	5.500,000	Quilograma
92	POLPA DE FRUTA, SABOR GRAVIOLA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	3.500,000	Quilograma
93	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	2.240,000	Quilograma
94	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	3.000,000	Quilograma
95	FRUTA, TIPO: ABACAXI HAVAI , ABACAXI CAYENNE, APRESENTAÇÃO: NATURAL	3.500,000	Quilograma
96	VERDURA IN NATURA, TIPO: ALFACE CRESPA	3.500,000	Quilograma
97	FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	12.000,000	Quilograma
98	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA DOCE	3.500,000	Quilograma
99	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA	3.500,000	Quilograma
100	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA	4.500,000	Quilograma
101	LEGUME IN NATURA, TIPO: CEBOLA BRANCA	4.500,000	Quilograma
102	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA	4.500,000	Quilograma
103	CHEIRO-VERDE - Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 150 a 200 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual, amarrados com barbante.	2.200,000	Maço
104	VERDURA IN NATURA*, TIPO: CHUCHU	1.500,000	Quilograma
105	FRUTA, TIPO: LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	1.600,000	Quilograma
106	FRUTA, TIPO: LIMÃO CRAVO , LIMÃO CAIPIRA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	2.500,000	Quilograma
107	MAÇÃ IN NATURA, TIPO: NACIONAL, ESPÉCIE: FUJI,	2.500,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
108	MACAXEIRA - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos resistentes a rasgos e umidade.	3.500,000	Quilograma
109	FRUTA, TIPO: MAMÃO PAPAIA, MAMÃO AMAZÔNIA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	3.500,000	Quilograma
110	FRUTA, TIPO: MELANCIA JAPONESA, MELANCIA AMARELA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	3.500,000	Quilograma
111	LEGUME IN NATURA, TIPO: PEPINO	2.500,000	Quilograma
112	LEGUME IN NATURA, TIPO: PIMENTÃO VERDE	2.000,000	Quilograma
113	VERDURA IN NATURA*, TIPO: REPOLHO, ESPÉCIE: BRANCO	1.400,000	Quilograma
114	TOMATE IN - NATURA, NOME: TOMATE IN - NATURA	2.500,000	Quilograma

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	AÇÚCAR CRISTAL DE 1ª QUALIDADE EM PACOTES TRANSPARENTES (EMBALAGEM PRIMÁRIA) E RESISTENTES DE MATERIAL POLIETILENO ATÓXICO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PESO LÍQUIDO 1 KG, ACONDICIONADO EM FARDO (EMBALAGEM SECUNDÁRIA) DE 30KG. VALIDADE MÍNIMA DE 150 DIAS DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO	32.000,000	Quilograma	9,26	296.320,00
2	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA, BRANCO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	35.500,000	Quilograma	11,27	400.085,00
3	ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1	35.500,000	Quilograma	11,60	411.800,00
4	AVEIA, FLOCOS FINOS, 100% NATURAL, SEM ADITIVOS, SEM CONSERVANTES EM CAIXAS DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	5.350,000	Quilograma	33,57	179.599,50

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
5	ÓLEO DE SOJA, REFINADO, CLARO, RICO EM ÔMEGA 03, ÔMEGA 06 E VITAMINA E, ZERO DE GORDURA TRANS E LIVRE DE COLESTEROL. EMBALADO EM GARRAFA PET, NÃO AMASSADAS, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 900 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	15.625,000	Lata	17,94	280.312,50
6	BISCOITO SALGADO INTEGRAL . INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA INTEGRAL RECONSTITUIDA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, GORDURA VEGETAL, GERGELIM, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE , SORO DE LEITE , FERMENTOS QUÍMICOS , CONTENDO 360G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO/kg	5.500,000	Quilograma	23,27	127.985,00
7	BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker , valor calórico mínimo de 453 kcal por 100 g composição básica: farinha de trigo gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, os tóxicos hermeticamente vedados em embalagens duplas, pacote 350g e embaladas em caixa de papelão limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	10.614,000	Quilograma	29,78	316.084,92
8	BOLO TIPO "FOFO". Bolo do tipo fofo de sabores variados enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina, mix de vitaminas: PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	8.500,000	Quilograma	14,19	120.615,00
9	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. EMPACOTADO A VÁCUO PURO. EMBALAGEM DE 250 G COM RENDIMENTO IGUAL OU SUPERIOR A 7 LITROS PARA O PREPARO DE CAFÉ SUAVE TENDO COMO CARACTERÍSTICA SENSORIAL SABOR NÃO AMARGO. DEVE TER O SELO DE PUREZA DA ABIC. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA	3.560,000	Quilograma	92,58	329.584,80

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
10	FÉCULA DE MANDIOCA, MASSA PRONTA PARA TAPIOCA, INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, SAL E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, NÃO CONTENDO GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 20 KG, NÃO FURADAS, NÃO ESTUFADAS, INVIOBADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIA APRESENTAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	11.175,000	Quilograma	15,32	171.201,00
11	FEIJÃO DE CORDA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIETADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM DE 1 KG E 2 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS DE PVC FRESTADOS	6.000,000	Quilograma	12,75	76.500,00
12	MACARRÃO, tipo parafuso, cor amarelo, sem colesterol, obtida da sêmola de trigo enriquecido da farinha de ferro e ácido fólico isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, embalagem de 500 g, em sacos plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	8.160.000	Quilograma	18,31	149.409,60
13	SARDINHA, AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDA, IMERSA EM ÓLEO, COMESTÍVEL. INGREDIENTES: SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. EMBALAGEM: EM LATA COM REVESTIMENTO INTERNO APROPRIADO, VEDADA, ISENTO DE FERRUGENS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, COM PESO LÍQUIDO DE 125G. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO, INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	18.425,000	Lata	9,37	172.642,25

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
14	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE. BISCOITO OU BOLACHA DOCE TIPO MARIA. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇUCAR, CREME DE MILHO, AÇUCAR INVERTIDA, GORDURA VEGETAL, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 330G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO kg	3.000,000	Quilograma	31,11	93.330,00
15	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, VALOR CALÓRICO MÍNIMO DE 450 KCAL POR 100 G. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS DO COMPLEXO B. ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIPROPILENO, A TÓXICO HERMETICAMENTE VEDADOS COM 350G E EMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA E RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	14.097,000	Quilograma	30,12	424.601,64
16	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE 500 G, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, Nº DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE	22.145,000	Quilograma	9,28	205.505,60



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
17	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE INTEGRAL, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA DE 13%, EMBALAGEM DE 500G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITAN	5.500,000	Quilograma	11,72	64.460,00
18	AMIDO DE MILHO, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE GLÚTEN. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM DE 500 A 1000G.	6.366,000	Quilograma	29,87	190.152,42
19	LEITE CONDENSADO, TIPO: INTEGRAL, ZERO LACTOSE, INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES caixa / lata com 395g	2.500,000	UNID	14,51	36.275,00
20	MILHO DE PIPOCA, GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA, QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO IRREGULAR, BUTTERFLY saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	1.700,000	UNID	7,88	13.396,00
21	SAL MARINHO IODADO REFINADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	3.000,000	Quilograma	3,13	9.390,00
22	MIX DE CEREAIS COM BANANA E CANELA, CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO: GRÃOS, COMPONENTES: AVEIA, FLOCOS DE MILHO, FLOCOS KODILAR (TRIGO, ARROZ, AVEIA, MILHO E CEVADA) FLOCOS DE ARROZ, AÇUCAR MASCAVO, UVA PASSA, EXTRATO DE MALTE, AÇUCAR INVERTITO, BANANA DESIDRATADA, FARELO DE TRIGO MEL, SEMENTE DE GERGELIM, SEMENTE D LINHAÇA, CANELA, ANTIOXIDANTE NATURAL (EXTRATO DE ALECRIM) ACIDULANTE ACIDO CITRICO E AROMATIZANTE SINTETICO IDENTICO AO NATURAL. contendo 300g do produto.	10.595,000	EMB 300G	11,48	121.630,60

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
23	RAPADURA, feito da cana de açúcar embalada em caixas de 1 kg contendo tabletes de 25 g, feito de cana de açúcar. Livre de impurezas e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.500,000	Caixa	19,15	28.725,00
24	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: BISNAGA, CACHORRO QUENTE Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes.	6.824,000	Quilograma	17,47	119.215,28
25	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL: HAMBURGER, REDONDO	20.686,000	EMB 400G	8,19	169.418,34
26	PÃO INTEGRAL SEM AÇÚCAR 12 GRÃOS com trigo, girassol, milho, centeio, linhaça, aveia, milheto, gergelim, triticale e cevada. Pct 350g.	7.150,000	Pacote	13,68	97.812,00
27	PÃO INTEGRAL 64% MIX DE GRÃOS, ZERO LACTOSE E SEM GORDURA TRANS. CHIA, AVEIA, LINHAÇA, GERGELIM LIVRE DE IMPUREZAS E MICROORGANISMOS QUE POSSAM TORNÁ-LO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PACOTE DE 400G.	10.595,000	Pacote	14,24	150.872,80
28	OVO DE GALINHA, branco, médio, pesando no mínimo 50 gramas por unidades, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, odor e sabor anormais, o produto deve ser acondicionado em bandejas (embalagem primária) de papelão forte com divisores celulares para 30 unidades, acondicionado em embalagem apropriada e embalado em caixas (embalagem secundária) de papelão reforçada contendo 12 bandejas, prazo mínimo de validade de 20 dias da data da entrega do produto	8.500,000	BDJ 30 UNID	26,95	229.075,00
29	CHOCOLATE EM PO SOLUVEL, FEITO COM CACAU 100% SUSTENTAVEL E RASTREAVEL. Embalagem de 200g. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa	850,000	Caixa	28,84	24.514,00
30	AÇUCAR MASCAVO COM NUTRIENTES DA CANA DE AÇUCAR, NÃO REFINADO. Embalagem de 1,5KG. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa	4.374,000	Pacote	23,17	101.345,58
31	FARINHA DE ARROZ FLOCADA, FLOCÃO DE ARROZ PRÉ-COZIDO SENDO O ÚNICO INGREDIENTE, SEM PRESENÇA DE AÇÚCAR, OUTRAS FARINHAS E ADITIVOS QUÍMICOS, PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 273 DE 22/09/05-ANVISA E RDC Nº 263 DE 22/09/05 - ANVISA). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 -ANVISA, LEI Nº 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO.	4.500,000	Pacote	6,96	31.320,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
32	PÃO MASSA FINA VITAMINADO COM GERGELIM. Pão massa fina tipo hambúrguer com gergelim e enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gergelim, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	4.500,000	EMB 500G	6,85	30.825,00
33	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA (PVT), de soja texturizada, sabor carne. Embalagem primária de 400g, acondicionadas em fardo de até 15 kg. Livre de impurezas e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no ministério da saúde	3.500,000	UNID	8,90	31.150,00
34	MINGAU COM SOJA. Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA	2.500,000	EMB 210G	16,22	40.550,00
35	PÃO, BASE: DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, TIPO: DE FORMA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL	12.750,000	Pacote	10,66	135.915,00
36	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE FINO, COR AMARELO CLARO, SEM COLESTEROL, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS SUJIDADES, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA DE 13%, EMBALAGEM DE 400G, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	13.360,000	Quilograma	13,59	181.562,40
37	FARINHA DE TRIGO, de primeira com fermento, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 a partir da data de entrega na unidade requisitante.	6.500,000	Quilograma	9,56	62.140,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
38	FARINHA DE MANDIOCA, quebradinha em embalagem primária plástica transparente de 01 Kg, acondicionada em fardos de 30 Kg. Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registro no ministério da agricultura.	5.500,000	Quilograma	8,14	44.770,00
39	MASSA PARA LASANHA INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes extrato de urucum e curcumina.; ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500G	6.500,000	EMB 500G	16,75	108.875,00
40	Torrada Integral Zero Gorduras Trans ,Ingredientes Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, óleo vegetal, açúcar, extrato de malte, fibra de trigo, sal, glúten de trigo, emulsificantes: polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de sódio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pacote 142g	6.500,000	Pacote	8,74	56.810,00
41	LEITE UHT DESNATADO 0% GORDURA; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada e aluminizada com 1 litro; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/1997 e posteriores alterações; e decreto 2244 de 04/06/1997 e alterações posteriores. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa N° 22, de 24/11/2005, do MAPA.	6.900,000	Litro	11,00	75.900,00
42	LEITE UHT semidesnatado para dietas de ingestão controlada de lactose, (zero lactose,baixo teor de gordura fácil digestão)	7.340,000	Litro	11,17	81.987,80
43	FEIJÃO PRETO - Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem piasuca, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg	8.500,000	Quilograma	12,83	109.055,00
44	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, TIPO FRASCO DIETÉTICO, COMPOSTO DE SACARINA SÓDICA, CICLAMATO DE SÓDIO E EDULCORANTES. FRASCO PLÁSTICO COM BICO DOSADORDE 100ML	3.560,000	UNID	7,88	28.052,80
45	ALHO TRITURADO SEM SAL TEMPERO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N°. 276 DE 22/09/05 -ANVISA, PORTARIA N°242 MAPA). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC N°. 360/359 DE 23/12/03, RDC N°. 259 DE 20/09/02, RDC N°123 DE 13/05/04 - ANVISA, LEI N°.10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE DE PVC LEITOSO ATÓXICO CONTENDO 200G À 1000G DO PRODUTO	3.725,000	Quilograma	36,68	136.633,00



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
46	COLORIFICO, EM PÓ, FINO HOMOGÊNEO, SEM SAL OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM FUBÁ DE MILHO E ÓLEO VEGETAL, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO COM 100 G, TRANSPARENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	5.500,000	Quilograma	18,58	102.190,00
47	CREME DE LEITE, UHT HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	46.670,000	UNID	7,16	334.157,20
48	EXTRATO DE TOMATE. INGREDIENTES BÁSICOS: TOMATE, AÇÚCAR (MÁXIMO DE 1%), SAL (MÁXIMO DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO), ISENTO DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVE INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM EM LATA OU SACHÊ CONTENDO DE 300 A 1000 GRAMAS DO PRODUTO	5.500,000	Quilograma	21,67	119.185,00
49	MILHO VERDE MILHO VERDE EM CONSERVA - INGREDIENTES: MILHO, ÁGUA, E SAL, SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM DE 280 G. SEM AMASSADURAS, EMBALADOS EM SACHES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE CONTENDO 24 UNIDADE CADA CAIXA.	6.220,000	Lata	8,43	52.434,60
50	VINAGRE, COM ÁLCOOL, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, GARRAFA PLÁSTICA COM 500 ML. COR CARACTERÍSTICA COM A ORIGEM DOS COMPONENTES DA MATÉRIA-PRIMÁRIA E NUTRIENTES. AROMA ACÉTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 - ANVISA. LEI Nº 10674/03). EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA CONTENDO 500 ML DO PRODUTO.	4.410,000	UNID	4,17	18.389,70
51	ALMÔNDEGAS, BOVINAS AO MOLHO EM CONSERVA, EM LATAS DE 420G, NÃO AMASSADAS, ENFERRUJADAS OU ESTUFADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. COM INSPEÇÃO DO SIF E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	17.575,000	Lata	18,94	332.870,50



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
52	AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA, TIPO: PURO, TEOR DA ACIDEZ: EXTRAVIRGEM - MENOR QUE 0,8% EMBALAGEM DE 500ML	2.500,000	UNID	56,90	142.250,00
53	LEGUME EM CONSERVA, TIPO: AZEITONA VERDE, TAMANHO: GRANDE, APRESENTAÇÃO: COM CAROÇO EMBALAGEM COM 500G	2.500,000	UNID	31,43	78.575,00
54	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: CARNE EMBALAGEM 19G	1.200,000	CX 24 UNID	31,68	38.016,00
55	TEMPERO, APRESENTAÇÃO: TABLETE, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO, SABOR: GALINHA EMBALAGEM 19G	1.200,000	CX 24 UNID	32,37	38.844,00
56	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: CHA DE CAMOMILA, USO: ALIMENTÍCIO	350,000	Quilograma	60,12	21.042,00
57	CONDIMENTO, TIPO: CANELA, APRESENTAÇÃO: PÓ	800,000	Quilograma	65,39	52.312,00
58	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO: ERVA DOCE, USO: ALIMENTÍCIO	850,000	Quilograma	60,17	51.144,50
59	ERVILHA, INGREDIENTES: ERVILHA, ÁGUA, E SAL, SEM CONSERVANTES. EMBALAGEM LONGA VIDA, DEVE ESTAR INTACTA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE, COM PESO LÍQUIDO DE LATA DE peso líquido 280 g, peso drenado 170 g, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 01 ANO A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	5.500,000	UNID	4,94	27.170,00
60	MAIONESE, TIPO: TRADICIONAL, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO Embalagem em vidro / pote com 500g	4.500,000	UNID	12,23	55.035,00
61	MARGARINA CREMOSA, com óleo interesterificado, com sal, com no máximo 65% de lipídeos, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	4.500,000	UNID	14,65	65.925,00
62	MOLHO DE SOJA. Embalagem plástica contendo 500 ml do produto em boas condições de armazenamento. Apresentar data de validade e rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	3.500,000	UNID	21,34	74.690,00
63	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE caixa com 200g de boa qualidade, apresentando data de validade	5.127,000	UNID	13,39	68.650,53
64	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE LATA DE ALUMÍNIO, CONTENDO 300 G, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	2.560,000	LATA 300G	30,70	78.592,00



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
65	LEITE EM PÓ INTEGRAL, COM NO MÍNIMO 25G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO DE 100GR, ENRIQUECIDO COM 12 VITAMINAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS TIPO SACHÊ, ÁCIDO FÓLICO, CÁLCIO, FERRO, IODO E ZINCO. EMBALAGEM DA ENTREGA: PRIMÁRIA DE ALUMÍNIO, EM PACOTE DE 1KG, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO. REGISTRO DO PRODUTO COTADO EMITIDO PELO SIF OU SIE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE EXPRESSAS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MINIMO 80% DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	14.437,000	Quilograma	60,60	874.882,20
66	MISTURA EM PÔ PARA PREPARO DE MINGAU SABOR TAPIOCA COM MILHO. Ingredientes: açúcar, amido de milho, leite em pó integral, maltodextrina, gordura de palma, soro de leite em pó, cacau em pó, sal e aromatizantes. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC n/ 273 22/09/05 ANVISA/MS). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC n/ 259 de 20/09/02, RDC n° 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n/ 1067/03). Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000 g do produto.	450,000	Quilograma	17,38	7.821,00
67	BEBIDA DE ARROZ. Mistura em pó para preparo de leite a base de arroz. Ingredientes básicos: arroz, maltodextrina, polidextrose, fosfato dibásico, sulfato de magnésio, ácido ascórbico, nicotinamida, bisglicinato ferroso, acetato de DL-alfa-tocoferol, sulfato de zinco, D-pantotenato de cálcio, sulfato de manganês, riboflavina, cloridrato de piridoxina cloridrato de tiamina, sulfato de cobre, acetato de retinol, ácido fólico, iodeto de potássio, molibdato de sódio, picolinato de cromo, selenito de sódio, ergocalciferol, cianocobalamina, aroma natural de baunilha, antiemético fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente	1.142,000	LATA 200G	33,31	38.040,02
68	LEITE EM PÓ SEMIDESNATADO, INSTANTANEO FORTIFICADO COM VITAMINAS A,C,D, K E B12, CALCIO, FERRO, FOSFERO, POTASSIO E ZINCO. RICO EM VITAMINA B12. Embalagem de 750g. Rotulagem de acordo com as normas da Anvisa	1.550,000	LATA750G	46,62	72.261,00
69	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE, COMPOSTO LACTEO COM MATTODEXTRINA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE 380G	2.340,000	Lata	40,64	95.097,60
70	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA, XAROPE, SABOR: VARIADO CONTENDO 2 LITROS	2.500,000	UNID	16,14	40.350,00



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
71	SUCO DE CAJU. Suco concentrado de frutas, sabor caju, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml.	7.600,000	UNID	8,97	68.172,00
72	SUCO, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, SABOR: VARIADO, TIPO: NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRONTO PARA CONSUMO E EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA	8.149,000	UNID	3,71	30.232,79
73	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: PONTA DE AGULHA - CHARQUE, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A) PACOTE COM 1 kg	3.500,000	Quilograma	34,87	122.045,00
74	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO COXÃO MOLE BOVINO CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50 GR ,COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VACUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE(INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº360/359 DE 23/12/03,RDC Nº 259 DE 20/09/02,RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03,LEI Nº 10.674).	3.500,000	Quilograma	31,07	108.745,00
75	CARNE BOVINA EM BIFES CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO PATINHO BOVINO CORTADA EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 180 GR ,COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VACUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE(INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03,RDC Nº 259 DE 20/09/02,RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03,LEI Nº 10.674).	4.500,000	Quilograma	31,38	141.210,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
76	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - MÚSCULO MOÍDO, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE A VÁCUO CONTENDO 1000G DO PRODUTO, INVIOLOADO E ÍNTEGRO. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA, PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM ODOR IMPRÓPRIO OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE).	2.850,000	Quilograma	37,13	105.820,50
77	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO MÚSCULO BOVINO CORTADA EM ISCAS, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VÁCUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC N° 360/359 DE 23/12/03, RDC N° 259 DE 20/09/02, RDC N° 123 DE 13/05/04 E IN N° 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI N° 10.674).	3.211,000	Quilograma	32,46	104.229,06
78	CARNE SUÍNA CONGELADA EM BIFES (ALCATRA) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 180G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CÂRNEO. EMBALADA À VÁCUO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA.	3.500,000	Quilograma	33,70	117.950,00
79	CARNE SUÍNA CONGELADA EM ISCAS (COXÃO MOLE) - CARNE SUÍNA PROCESSADA, CONGELADA, EM ISCAS DE APROXIMADAMENTE 50G. APARÊNCIA PRÓPRIA DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, TEXTURA MACIA, AROMA E SABOR CÂRNEO. EMBALADA À VÁCUO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE/MAPA. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA.	4.250,000	Quilograma	33,70	143.225,00



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
80	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: COM PELE, COM OSSO	3.275,000	Quilograma	27,45	89.898,75
81	FILÉ DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF. Produto deve seguir a legislação vigente (instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA). Rotulagem	2.500,000	Quilograma	50,71	126.775,00
82	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO Congelado, desfiado, livre de impurezas e microorganismo que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometa o armazenamento. Embalagem contendo 400g do produto. Registro no SIE ou SIF. Validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	4.500,000	Quilograma	29,63	133.335,00
83	LINGUIÇA FRESCA TIPO TOSCANO COM CARNE SUÍNA, CONGELADA, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM TRANSPARENTE À VÁCUO, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. EMBALADOS DE 700G.	4.180,000	Quilograma	34,43	143.917,40
84	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - CARNE BOVINA OBTIDA DO COXÃO MOLE BOVINO CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 50 GR, COM GORDURA MÁXIMA 15% E ÁGUA 3% NO MÁXIMO. EMBALADA À VACUO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXOS II DE 21/11/03 MAPA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/359 DE 23/12/03, RDC Nº 259 DE 20/09/02, RDC Nº 123 DE 13/05/04 E IN Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03, LEI Nº 10.674).	5.500,000	Quilograma	30,45	167.475,00
85	FRANGO INTEIRO CONGELADO, partes inteiras, com osso; sem tempero congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica transparente e atóxica. Carimbo do SIF ou SIE Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/1998, devendo obedecer o valor limite de 6% de água.	5.500,000	Quilograma	22,70	124.850,00
86	PEITO DE FRANGO Congelado, livre de impurezas e microorganismo que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometa o armazenamento. Registro no SIE ou SIF. Validade de no mínimo 80% da data da entrega do produto.	7.500,000	Quilograma	22,70	170.250,00



INDEPENDÊNCIA

PAÇO MUNICIPAL DEP. ALCEU VIEIRA COUTINHO
GOVERNO MUNICIPAL DE INDEPENDÊNCIA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
87	POLPA DE ABACAXI CONGELADA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	3.850,000	Quilograma	19,13	73.650,50
88	POLPA DE ACEROLA. POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	4.500,000	Quilograma	15,60	70.200,00
89	POLPA DE CAJÁ CONGELADA, INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	4.380,000	Quilograma	18,07	79.146,60
90	POLPA DE CAJU. Polpa de fruta, sabor CAJU. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	3.500,000	Quilograma	16,20	56.700,00
91	POLPA DE GOIABA. Polpa de fruta, sabor GOIABA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	5.500,000	Quilograma	17,57	96.635,00
92	POLPA DE FRUTA, SABOR GRAVIOLA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	3.500,000	Quilograma	20,39	71.365,00
93	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	2.240,000	Quilograma	18,36	41.126,40
94	POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJA. INGREDIENTE BÁSICO: POLPA DA FRUTA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000 GRAMAS DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	3.000,000	Quilograma	20,55	61.650,00
95	FRUTA, TIPO: ABACAXI HAVAI, ABACAXI CAYENNE, APRESENTAÇÃO: NATURAL	3.500,000	Quilograma	7,86	27.510,00
96	VERDURA IN NATURA, TIPO: ALFACE CRESPA	3.500,000	Quilograma	16,54	57.890,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
97	FRUTA, TIPO: BANANA PRATA , BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	12.000,000	Quilograma	3,75	45.000,00
98	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA DOCE	3.500,000	Quilograma	4,88	17.080,00
99	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESIA	3.500,000	Quilograma	7,35	25.725,00
100	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA	4.500,000	Quilograma	5,37	24.165,00
101	LEGUME IN NATURA, TIPO: CEBOLA BRANCA	4.500,000	Quilograma	6,55	29.475,00
102	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA	4.500,000	Quilograma	6,07	27.315,00
103	CHEIRO-VERDE – Fresco, de primeira, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maço de 150 a 200 gramas. Acondicionados em embalagens adequadas de forma individual, amarrados com barbante.	2.200,000	Maço	2,39	5.258,00
104	VERDURA IN NATURA*, TIPO: CHUCHU	1.500,000	Quilograma	3,52	5.280,00
105	FRUTA, TIPO: LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	1.600,000	Quilograma	5,34	8.544,00
106	FRUTA, TIPO: LIMÃO CRAVO , LIMÃO CAIPIRA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	2.500,000	Quilograma	7,90	19.750,00
107	MAÇÃ IN NATURA, TIPO: NACIONAL, ESPÉCIE: FUJI,	2.500,000	Quilograma	14,38	35.950,00
108	MACAXEIRA – De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes, sem manchas escuras com tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em caixas de polietileno de 20 kg retornáveis. Separados individualmente em pacotes de 500g a 4kg, em sacos resistentes a rasgos e umidade.	3.500,000	Quilograma	7,67	26.845,00
109	FRUTA, TIPO: MAMÃO PAPAIA , MAMÃO AMAZÔNIA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	3.500,000	Quilograma	4,50	15.750,00
110	FRUTA, TIPO: MELANCIA JAPONESA , MELANCIA AMARELA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	3.500,000	Quilograma	3,73	13.055,00
111	LEGUME IN NATURA, TIPO: PEPINO	2.500,000	Quilograma	3,11	7.775,00
112	LEGUME IN NATURA, TIPO: PIMENTÃO VERDE	2.000,000	Quilograma	4,14	8.280,00
113	VERDURA IN NATURA*, TIPO: REPOLHO, ESPÉCIE: BRANCO	1.400,000	Quilograma	5,08	7.112,00
114	TOMATE IN - NATURA, NOME: TOMATE IN - NATURA	2.500,000	Quilograma	6,20	15.500,00

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 12.019.192,68 (doze milhões e dezenove mil, cento e noventa e dois reais e sessenta e oito centavos)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Na análise inicial, conforme o art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto surge como estratégia para ampliação da competitividade (art. 11) e deve ser considerado quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso para a Administração. Tal análise é obrigatória no ETP (art. 18, §2º). Avalia-se a possibilidade de divisão em itens, lotes ou etapas, tendo em conta a 'Seção 4 - Solução como um Todo', e aplicando os critérios de eficiência e economicidade do art. 5º.

No que concerne à possibilidade de parcelamento, o objeto em questão permite divisão por itens, lotes ou etapas, conforme o §2º do art. 40. A indicação prévia do processo administrativo para contratação em lote serve como orientação. O mercado revela a existência de fornecedores especializados em diferentes componentes, o que favorece a competitividade (art. 11) mediante requisitos de habilitação proporcionais. A segmentação pode ainda fomentar o mercado local e propiciar vantagens logísticas, como evidenciado por pesquisas de mercado, necessidades dos setores e análises técnicas.

Apesar da viabilidade do parcelamento, a execução integral pode assegurar vantagens superiores, de acordo com o art. 40, §3º. Isto porque pode oferecer economias de escala (inciso I), promover uma gestão contratual mais eficiente, manter a integridade de um sistema único e integrado (inciso II), ou ainda preservar a padronização e exclusividade de fornecedor (inciso III). A consolidação tende a minimizar riscos de comprometimento técnico e de responsabilidade, destacando-se essa opção após comparação, alinhada aos princípios do art. 5º.

Considerando os impactos na gestão e fiscalização, a decisão de execução consolidada simplifica o controle e a responsabilidade técnica, enquanto o parcelamento pode aperfeiçoar o acompanhamento de entregas descentralizadas, ao custo de ampliar a complexidade administrativa. A capacidade institucional e os princípios de eficiência do art. 5º devem orientar essa escolha, ponderando vantagens e desvantagens de cada opção.

Em conclusão, a recomendação técnica final é pela adoção da execução integral como alternativa mais vantajosa à Administração. Esta opção se mantém coesa com os 'Seção 10 - Resultados Pretendidos', alinha-se à economicidade e à competitividade preconizadas nos arts. 5º e 11, e respeita os critérios definidos pelo art. 40, destacando-se como preferível no contexto geral da contratação.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O alinhamento da contratação ao Plano de Contratações Anual (PCA), conforme determinado pelo art. 12 da Lei nº 14.133/2021, busca antecipar demandas e otimizar o orçamento público, assegurando coerência, eficiência e economicidade, de acordo com os princípios estabelecidos nos arts. 5º e 11 da mesma lei. No contexto presente, a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios e merenda escolar, detalhada na

'Descrição da Necessidade da Contratação', visa diretamente à garantia da alimentação saudável e equilibrada para os estudantes da rede pública do Município de Independência - CE. Apesar da relevância e da previsão da contratação para atendimento às normativas e objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), não foi identificada inclusão prévia desta demanda no PCA existente. A ausência no PCA pode ser justificada por se tratar de demanda imprevista, emergente ou em linha com dispensas legais previstas no art. 75. Como medida corretiva, propõe-se a inclusão desta demanda na próxima revisão do PCA, garantindo planejamento mais assertivo e mitigando riscos futuros conforme as diretrizes do art. 5º. Assim, apesar da atual dissociação do PCA, o procedimento adotado assegura alinhamento com a economicidade e competitividade esperadas, podendo ser adequadamente ajustado em revisões posteriores, fortalecendo o compromisso com a transparência no planejamento e contribuindo para alcançar os 'Resultados Pretendidos'.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da contratação envolvem a garantia de uma alimentação saudável e equilibrada para os estudantes da rede de ensino, conforme descrito na necessidade da contratação. As aquisições de gêneros alimentícios e merenda escolar esperam propiciar ganhos significativos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, em conformidade com os artigos 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021. Esses resultados são alinhados à solução integralmente considerada e servem de base para o termo de referência mencionado no artigo 6º, inciso XXIII. A expectativa é uma redução destacada nos custos operacionais relacionados ao fornecimento alimentar nas escolas, além de um aumento na eficiência do serviço prestado, diminuindo a necessidade de retrabalho. A contratação promete otimizar recursos humanos por meio da organização racionalizada de tarefas e da capacitação direcionada dos envolvidos. Espera-se, ainda, uma ótima gestão dos recursos materiais, minimizando desperdícios e evitando subutilização, com suporte fundamentado pela pesquisa de mercado. Em termos de recursos financeiros, o objetivo é reduzir os custos unitários através da obtenção de ganhos de escala e adesão ao princípio da competitividade, conforme estabelecido no artigo 11 da lei em questão.

Para assegurar que estes resultados sejam atingidos, a contratação poderá se beneficiar do uso de um Instrumento de Medição de Resultados (IMR), ou método similar, para monitorar os resultados alcançados, utilizando indicadores quantificáveis como percentuais de economia ou redução nas horas de trabalho. Isto ajudará a comprovar os ganhos previstos e fundamentar o relatório final da contratação, quando aplicável. Os resultados pretendidos não só justificam o dispêndio público, mas também favorecem a eficiência e o uso otimizado dos recursos disponíveis, ao mesmo tempo que atendem aos objetivos institucionais destacados no artigo 11 da Lei nº 14.133/2021. Em situações onde a natureza exploratória da demanda trouxe dificuldades para estimativas precisas, uma justificativa técnica, bem fundamentada, foi incluída para abordar estas incertezas.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X, serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de resultados pretendidos, mitigando riscos e promovendo o interesse público, com base na descrição da necessidade da contratação. Essas medidas integrarão o planejamento e articularão com a definição da solução e o modelo de execução contratual. Os ajustes físicos, tecnológicos ou organizacionais necessários ao ambiente onde o objeto será executado, como instalação de infraestrutura ou adequação de espaço físico, serão descritos, justificando sua relevância para viabilizar os benefícios esperados. Essas providências serão organizadas em um cronograma detalhado, especificando ações, responsáveis e prazos, a ser anexado ao ETP, seguindo a ABNT (NBR 14724:2011), destacando que a ausência desses ajustes poderá comprometer a execução, como riscos à segurança operacional ou instalação de equipamentos. A capacitação dos agentes públicos para gestão e fiscalização do contrato será abordada, justificando tecnicamente como o treinamento, por exemplo, uso de ferramentas e boas práticas, assegurará os resultados previstos, segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução, subentendendo a metodologia e, se aplicável, utilizando listas ou cronogramas conforme ABNT (NBR 14724:2011). Essas providências integrarão o Mapa de Riscos como estratégias preventivas de mitigação, articulando-se com a unidade de gestão de riscos ou controle interno, quando houver, para evitar comprometer prazos, qualidade ou conformidade legal, garantindo os benefícios projetados. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente, alinhadas a resultados pretendidos, sendo que, se não houver providências específicas, a ausência será fundamentada tecnicamente no texto, como no caso de objeto simples que dispensa ajustes prévios.

12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A análise sobre a conveniência de adotar o Sistema de Registro de Preços (SRP) em oposição à contratação tradicional deve considerar múltiplos aspectos operacionais e jurídicos, além da natureza da demanda descrita. A aquisição de gêneros alimentícios e merenda escolar destinados a diversas Secretarias do Município promove uma necessidade contínua e planejada de fornecimento no intuito de assegurar a regularidade da alimentação nutritiva para estudantes e outras operações administrativas. Dado o contexto de uso contínuo e incertezas quanto à frequência e quantidade exatas das necessidades ao longo do tempo, o SRP se mostra adequado pela natureza padronizada e repetitiva da demanda, conforme propicia flexibilidade contratual com entregas fracionadas.

Economicamente, o SRP permite economia de escala, pois possibilita negociações de preços baseadas em compras em maior volume, enquanto a contratação tradicional apresenta-se mais vantajosa em situações isoladas ou de menor escala. A potencialidade de reduzir os esforços administrativos e concentrar aquisições em um

único processo favorece ainda mais a opção pelo SRP, assegurando menores custos operacionais e administração simplificada. Em termos jurídicos, o próximo artigo 5º evidencia a necessidade de primar pela eficiência, economicidade e interesse público, elementos estes bem atendidos pelo SRP ao facilitar compras compartilhadas, especialmente em contratos futuros.

Embora não se tenha identificado um Plano de Contratação Anual, a estrutura ofertada pelo SRP para contratações planejadas propõe um ambiente mais gerenciável, alinhando-se ao foco de resultados sustentáveis e à otimização de processos. Alternativamente, a contratação tradicional oferece segurança jurídica em casos de demandas fixas e previamente definidas, contudo, pode não proporcionar a mesma agilidade e eficiência no atendimento de necessidades frequentes e variáveis.

Em conclusão, a recomendação pela adoção do SRP é adequada à luz do contexto operacional da prefeitura de Independência-CE, maximizando a eficiência dos recursos disponíveis e promovendo competitividade, conforme estabelecido nos artigos da Lei nº 14.133/2021, atendendo plenamente ao interesse público e aos objetivos da contratação.

13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de consórcios na contratação é admitida como regra, exceto quando há fundamentada vedação no Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme disposto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021. A decisão sobre vedação ou admissão de consórcios na contratação para o registro de preços de gêneros alimentícios e merenda escolar para o município de Independência-CE será feita com base em critérios técnicos, operacionais, administrativos e jurídicos, que serão avaliados dentro das disposições dos arts. 5º e 18, §1º, inciso I, da mesma Lei, considerando a descrição da necessidade da contratação.

A análise parte da compatibilidade do objeto com a formação de consórcios, verificando se há um benefício claro na composição de capacidades, como em casos de alta complexidade técnica ou fornecimento especializado, que demandaria o somatório de especialidades e potencial financeiro aumentado. Contudo, a natureza predominantemente simples e contínua do fornecimento de merenda escolar sugere a possibilidade de manter simplicidade e eficiência operacional com um único fornecedor, favorecendo a economicidade e reduzindo complexidades na gestão e fiscalização, em linha com o art. 5º.

Os possíveis impactos da participação de consórcios incluem maior complexidade gerencial e em fiscalização, assim como benefícios em capacidade financeira, mas esses podem se mostrar desnecessários para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios. O acréscimo de 10% a 30% na habilitação econômico-financeira, reservado para consórcios, pode ser evitado para manter economicidade, a não ser que seja tecnicamente vantajoso e garantido pela análise de mercado.

As regras relativas à formação de consórcios, incluindo compromisso de constituição, escolha de empresa líder e vedação de participação múltipla, estabelecidas no art. 15,

devem ser equilibradas para assegurar a segurança jurídica e a isonomia entre licitantes, evitando comprometer a execução eficiente da contratação, como destacado no art. 5º. Assim, a decisão de vedar ou permitir consórcios será fundamentada tecnicamente no ETP, considerando a garantia de eficiência, economicidade e segurança jurídica, atendendo aos objetivos e resultados pretendidos pela Administração Pública.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

É fundamental realizar uma análise de contratações correlatas e/ou interdependentes no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar, conforme disposto no art. 18, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021. Essa análise possibilita à Administração um planejamento mais integrado e eficiente, garantindo a economicidade pela identificação de oportunidades de otimização e evitando redundâncias ou conflitos que possam comprometer a execução das demandas, como proposto nos princípios de eficiência e economicidade do art. 5º da Lei de Licitações. Ao considerar tais contratações, busque-se a harmonização logística e operacional, assegurando que o fornecimento de gêneros alimentícios e merenda escolar ocorra sem interrupções, em benefício da comunidade escolar e das necessidades das secretarias municipais.

Com base nas informações coletadas, verificou-se que atualmente não existem contratações correlatas ou interdependentes diretamente relacionadas à solução proposta no contexto do município de Independência - CE. A análise técnica das demandas indicou que a contratação de gêneros alimentícios se mantém isolada em termos de operações logísticas e de especificações técnicas. Os requisitos para quantidades e prazos foram estabelecidos a partir de dados internos das secretarias, garantindo um esforço de padronização sem gerar vinculação com outras contratações ou necessidade de substituição e ajustes de contratos vigentes. Além disso, não foram identificadas dependências de infraestrutura específica adicional no âmbito do fornecimento previsto.

Conclui-se, portanto, que este Estudo Técnico Preliminar, em sua análise, não detectou contratações que exigiriam ajustes ou modificações nos quantitativos, requisitos técnicos ou na modalidade de contratação estabelecida. A solução proposta para as necessidades identificadas será implementada de forma independente, conforme diretrizes da legislação vigente, como destacadas no art. 18, §2º da Lei nº 14.133/2021. Essa independência reafirma a adequabilidade do planejamento atual e a suficiência dos requisitos até o presente momento, mantendo a continuidade do fornecimento de forma eficiente e sem quaisquer contingências interdependentes.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Considerando a contratação de gêneros alimentícios e merenda escolar para o Município de Independência - CE, diversos impactos ambientais ao longo do ciclo de vida dos produtos foram identificados. Tais impactos incluem a geração de resíduos

sólidos, consumo de energia e recursos hídricos, e emissões associadas ao transporte e armazenamento dos alimentos. A sustentabilidade será assegurada com base na descrição da necessidade da contratação, orientando-se pelas melhores práticas identificadas no levantamento de mercado. Desta forma, práticas operacionais sustentáveis como a adoção de insumos biodegradáveis e a implementação de otimizações logísticas serão destacadas, minimizando o uso intensivo de recursos e promovendo a eficiência energética.

Soluções sustentáveis, como o uso de veículos elétricos ou de logística reversa para embalagens plásticas, serão priorizadas, alinhando-se aos objetivos de competitividade e proposta mais vantajosa, conforme estipulado no art. 11 da Lei nº 14.133/2021. Além disso, a escolha de fornecedores que adotam práticas de baixo impacto ambiental, como a certificação de alimentos orgânicos, estará em conformidade com os princípios de equidade e racionalização de recursos. Para incluir estas considerações no termo de referência, conforme art. 6º, inciso XXIII, a avaliação do ciclo de vida dos produtos indicará a necessidade de especificações de sustentabilidade, englobando etiquetas de eficiência (como o selo Procel A) nos equipamentos utilizados na conservação e distribuição dos alimentos.

As medidas mitigadoras, portanto, são essenciais para otimizar o uso de recursos, garantindo a viabilidade econômica e social do projeto, sem apresentar barreiras irrelevantes ao processo licitatório. Estas estratégias visam reduzir significativamente o impacto ambiental associado à contratação, impulsionando o compromisso com uma gestão pública eficiente e ecologicamente responsável, conforme os preceitos da Lei nº 14.133/2021. Na ausência de impactos ambientais significativos, particularmente para bens de consumo imediato, tais constatações serão fundamentadas tecnicamente para sustentar uma abordagem de gestão baseada em evidências e boas práticas de sustentabilidade.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação proposta de gêneros alimentícios e merenda escolar para diversas Secretarias do Município de Independência – CE, conforme caracterizado na descrição da necessidade da contratação, é considerada viável e indispensável para garantir a oferta regular de refeições nutritivas aos estudantes e demais setores. Com base na pesquisa de mercado conduzida, foi possível identificar fornecedores que atendem aos requisitos técnicos, econômicos e operacionais previstos, assegurando que a contratação está em consonância com os princípios de economicidade e eficiência delineados no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Os elementos técnicos, aliados à estimativa de quantidade e valor, demonstram que a solução proposta é vantajosa e atende aos objetivos do processo licitatório (art. 11), bem como ao planejamento estratégico (art. 40), garantindo a continuidade e a qualidade dos serviços prestados. A adoção do Sistema de Registro de Preços se mostra particularmente eficaz, mitigando riscos de desabastecimento e permitindo flexibilidade nas aquisições de acordo com a demanda específica de cada secretaria. A modalidade de Pregão Eletrônico facilita o alcance de melhores condições contratuais, reforçando o interesse público e a sustentabilidade econômica do processo.

A proposta de contratação, baseada no Termo de Referência (art. 6º, inciso XXIII), integra todos os aspectos críticos avaliados, como viabilidade técnica, previsibilidade orçamentária e alinhamento com diretrizes legais e operacionais. Sendo assim, recomenda-se a realização da contratação conforme o planejamento delineado, ressaltando que a decisão deve ser incorporada ao processo de contratação como base para a autoridade competente deliberar sobre sua efetivação. Caso surjam obstáculos não mapeados inicialmente, recomenda-se que ações corretivas sejam propostas, mantendo-se o compromisso com a eficiência e a legalidade.

Conclui-se que a contratação é adequada e perfeitamente alinhada com a necessidade identificada, sendo essencial para a promoção contínua de uma alimentação escolar de qualidade e a sustentação dos serviços das secretarias envolvidas, contribuindo para o desenvolvimento local eficaz e sustentável.

Independência / CE, 26 de março de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO



ANA NÍVIA SAMPAIO SALES
PRESIDENTE