

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FRANCO/MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO 045/2024-SEMED**

Chamada Pública nº 001/2025, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme § 1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

A Prefeitura Municipal de Porto Franco/MA, pessoa jurídica de direito público com sede na Praça da Demétrio Milhomem, nº 10, Centro, CEP: 65.970-000, Porto Franco/MA, inscrita no CNPJ sob o nº 06.208.946/0001-24, por meio do COMISSÃO DE CONTRAÇÃO DO MUNICÍPIO, vem realizar CHAMADA PÚBLICA para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, durante o período de 2025. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a Documentação para Habilitação e Projeto de Venda no período de **06 de fevereiro de 2025 a 27 de fevereiro de 2025 das 08h00min às 13h00min** na Comissão Permanente de Licitação - CPL, localizada na Praça da Demétrio Milhomem, nº 10, Centro, CEP: 65.970-000, Porto Franco - MA, onde ocorrerá a abertura dos envelopes no dia **27 de fevereiro de 2025, às 15h00 min (quinze horas)**.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios descritos

1.2. O valor total estimado da Chamada Pública perfaz a importância de **R\$ 3.023.435,00** (três milhões, vinte e tres mil, quatrocentos e trinta e cinco reais).

1.3. Os preços de referência foram obtidos através de pesquisa de mercado, aprovada pela Secretaria Municipal de Educação.

2. FONTE DE RECURSO

2.1. Os recursos para cobrir as despesas da presente contratação serão os provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escola - PNAE/FNDE, mais complementação do Tesouro Municipal à conta da seguinte dotação:

ORGÃO	11 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	00 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AÇÃO	12.306.0251.2035.0000 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR -
NATUREZA DA DESPESA	3.3.90.30
DESCRIÇÃO	Material de Consumo

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

3.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

3.1.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.1.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.1.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60

dias;

III - A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV - As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo I (modelo da Resolução).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado no Diário Oficial do Município - DOM 10 (dez) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) Projeto(s) de Venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II - O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III - O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV - O grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) Para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III - Os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) No caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4. Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar, deverão entregar as amostras de produtos constantes deste Projeto Básico a critério da indicação da Nutricionista do Programa, diretamente na sede da Secretaria Municipal de Educação do Município de Porto Franco - MA, localizada na Travessa Maranhão Sobrinho, s/nº, Centro, Porto Franco/MA, em até 05 (cinco) dias, após ser declarado vencedor, em data e horário previamente agendados com a Nutricionista do Programa de Alimentação Escolar, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. Os produtos provenientes da Agricultura Familiar deverão ser entregues pelo Produtor rural diretamente na sede das Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Porto Franco, conforme Cardápio, Periodicidade e Cronograma de entrega a ser disponibilizado pela Equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

7.2. Os produtos deverão ser entregues diretamente na sede das Unidades Escolares em estrita observância ao cronograma de entrega, cardápio e periodicidade a ser disponibilizado pela Secretaria Municipal de Educação.

7.3. A entrega dos produtos obedecerá ao Cronograma de Entrega elaborada pela Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, mediante conferência e comprovação de entrega nas Unidades Escolares sob a supervisão e da Coordenação de Alimentação Escolar, mediante assinatura de recebimento dos gestores nas guias de remessa, emitidas pelo Coordenação de Alimentação Escolar do município.

8. PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a última entrega do mês, através de Ordem Bancária, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

8.2. A CONTRATANTE não fica obrigada a adquirir os produtos na totalidade do valor e das quantidades estimadas para a contratação, realizando o pagamento de acordo com o fornecimento efetivamente efetuado.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Sítio Oficial deste poder executivo - www.portofranco.ma.gov.br, onde poderão ser consultados ou obtidos gratuitamente. Esclarecimentos adicionais na Sala da Comissão de Contratação, localizada

na Praça da Demétrio Milhomem, n° 10, Centro, CEP: 65.970-000, Porto Franco – MA, ou pelo e-mail: cpl.portofranco@gmail.com

9.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I - para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEx.

II - para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

9.4. Fazem parte deste Edital de Chamada Pública:

Anexo I – Modelo de Projeto de Venda;

Anexo II – Termo de Referência;

Anexo III – Minuta de Contrato.

Porto Franco/MA, 03 de fevereiro de 2025.

NEURIVALDO FRANCISCO ARAÚJO
Secretário Municipal de Educação

ANEXO I

MODELO DE PROJETO DE VENDA Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física
15. Nome do representante legal	16. CPF		17. DDD/Fone
18. Endereço		19. Município/UF	
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC			
1. Nome da Entidade		2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço			5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					

Obs.: * Preço publicado no Edital nº 001/2025 (o mesmo que consta na chamada pública).

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

ANEXO I (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025						
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
GRUPO INFORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF			
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. E-mail (quando houver)			7. Fone			
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município		
4. Endereço			5. DDD/Fone			
6. Nome do representante e e-mail			7. CPF			

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital nº 001/2025 (o mesmo que consta na chamada pública).				Total do projeto	
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
				Total do projeto:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal		Fone/E-mail:	
Local e Data:		Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal		Assinatura	
1					
2					
3					

ANEXO I (continuação)

MODELO DE PROJETO DE VENDA Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2025						
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR						
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL						
1. Nome do Proponente		2. CPF				
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP		
6. Nº da DAP Física		7. DDD/Fone		8. E-mail (quando houver)		
9. Banco		10. Nº da Agência		11. Nº da Conta Corrente		
II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
1	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: Preço publicado no Edital nº 001/2025 (o mesmo que consta na chamada pública).						

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º 001/2025-SEMED.

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE.

O **MUNICÍPIO DE PORTO FRANCO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º. 06.208.946/0001-24, com sede e foro na Praça Demétrio Milhomem, 10, Centro, nesta cidade de Porto Franco/MA, neste ato representado por Secretário de Educação, NEURIVALDO FRANCISCO ARAÚJO, brasileiro, solteiro, servidor público municipal, portador da cédula de Identidade RG n.º 022342212002-1, SSP/MA, inscrito no CPF/MF sob o n.º 402.170.863-49, residente e domiciliado na Rua 06, Casa 36, Bairro Corina, na cidade de Porto Franco/MA, nomeado Ordenador de Despesas através do Decreto Municipal n.º. 013/2024 de 19 de abril de 2024, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado _____ (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, na cidade de _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) **CONTRATADO (A)**, fundamentados nas disposições da Lei n.º 11.947/2009 e da Lei n.º 14.133/2021, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 001/2025, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º 001/2025, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) **CONTRATADO (A)**

receberá o valor total de R\$ _____ (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade da Entrega	Preço de Aquisição	
					Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
Valor Total do Contrato						

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar

para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. Fiscalizar a execução do contrato;
- d. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato será exercida pelo fiscal de contrato, regularmente nomeado pela Secretaria Municipal de Educação, Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 001/2025, pela Resolução CD/FNDE n.º ____/20XX, pela Lei n.º 14.133/2021 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará a partir da data de sua assinatura pelo período de 12 (doze) meses ou até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de Porto Franco para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Porto Franco/MA, __ de _____ de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FRANCO
NEURIVALDO FRANCISCO ARAÚJO
Secretário Municipal de Educação
Contratante

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

Diga SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 043/2024-SEMAD

02. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

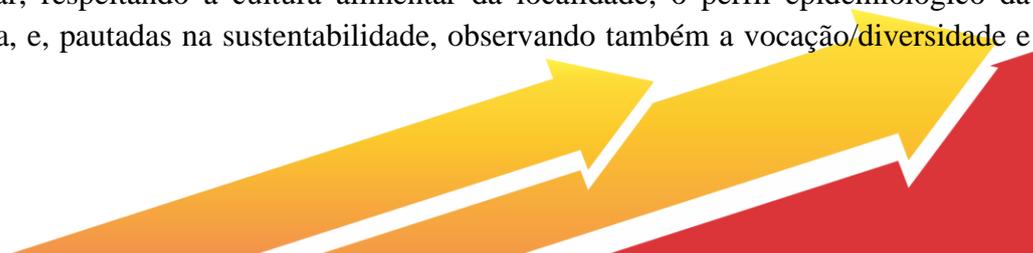
Conforme demonstrado nos Documentos de Formalização de Demandas - DFD's das Secretarias Municipais de Educação, Saúde, Assistência Social e Administração, a aquisição de gêneros alimentícios constitui meio imprescindível para a promoção das atividades precípuas da Prefeitura Municipal de Porto Franco – MA, realizadas em favor da população do município.

Cumprе salientar, que as unidades educacionais e o hospital municipal contam com estrutura de cozinha, funcionários contratados e botijões de gás de cozinha, dessa forma, a aquisição de gêneros para o preparo se justifica como alternativa atualmente utilizada.

Quanto a **Educação**, a aquisição de gêneros alimentícios estão voltadas para a alimentação escolar fornecida aos alunos no ensino infantil e fundamental, de responsabilidade da Secretaria e legalmente prevista na resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (lei nº 11.947/2009), dentro do previsto Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Além dos produtos industrializados, temos a aquisição de gêneros da agricultura familiar como meio complementar a alimentação escolar, assim como uma importante forma de incentivo aos agricultores da região, conforme Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 no artigo preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009.

Com este intuito, a Secretaria Municipal de Educação e a sua equipe técnica, trabalham juntos para que, dentro de suas possibilidades, se ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado no art. 4 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Para tanto, a nutricionista responsável pelo Programa no âmbito do Município de Porto Franco-MA, bem como os demais pessoal de apoio, neste ente, devem, após realizar o diagnóstico do estado nutricional dos estudantes, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, respeitando a cultura alimentar da localidade, o perfil epidemiológico da população atendida, e, pautadas na sustentabilidade, observando também a vocação/diversidade e



sazonalidade da produção agrícola na região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo e a distribuição, até o consumo das refeições pelos escolares.

Assim, observadas a faixa etária, as necessidades específicas (tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) e o estado de saúde dos alunos, os cardápios da alimentação escolar para as escolas são elaborados pela a NUTRICIONISTA priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura culinária local) e in natura, como porções de frutas e hortaliça e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, a quem é oferecido um lanche apenas, no intervalo das aulas, ou 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma das aulas, obedecendo o calendário escolar.

Portanto, mesmo na contratação dos produtos para alimentação escolar, deve-se observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega dos produtos, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

Considerando que o PNAE seja subsidiado pelo Ministério da Educação (MEC), os recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às entidades executoras, que devem ser destinados exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, são insuficientes para o atendimento da demanda durante os 200 dias letivos, exigindo a complementação com recursos do próprio do órgão. Em decorrência disso, surge então outra obrigação à entidade executora, expressa no art. 1º do Decreto nº 8.473/2015: destinar pelo menos 30% (trinta por cento) do total de recursos próprios previstos no seu orçamento (por exercício financeiro) para a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou CAF, o que, nos termos do art. 17 da Lei nº 12.512/2011, pode também ser feito dispensando-se a licitação, mediante chamada pública do Programa de Aquisição de alimentos na modalidade Compra Institucional (CI), conforme Decreto nº 11.476 de 2023.

Dessa forma a legislação vem concretizar uma das principais diretrizes do PNAE - o “apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais”, incluindo mulheres - impondo à entidade executora obrigações que só podem ser dispensadas, consoante o disposto no art. 4º do Decreto nº 11.476/2023, nos seguintes casos:

I - não recebimento do objeto, em virtude de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;



II - insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou,

III - necessidade de aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, que deverão ser justificadas;

Portanto, observando-se o cardápio-base e suas adaptações à realidade de cada entidade escolar, as aquisições destinadas ao PNAE devem ocorrer:

I - priorizando os alimentos produzidos pela agricultura familiar e suas organizações, no local ou região em que se situa o órgão comprador (tais como frutas, verduras, cereais, sucos, lácteos e alimentos processados pela agroindústria familiar), os quais podem ser adquiridos meio de licitação pública ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos dos arts. 14, da Lei nº 11.947/2009, e 17, da Lei nº 12.512/2011, desde que sejam precedidas de Chamada Pública e resultem no empenho imediato da totalidade dos itens adjudicados, com a consequente formalização de contrato de fornecimento parcelado dos produtos, conforme estabelecem os arts. 38, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (PNAE), e 4º, IN Seges/MPDG nº 03/2019; e

II - complementada, para aqueles itens fornecidos insuficientemente ou não fornecidos pela agricultura e agroindústria familiar local/regional, seja porque não os produzem ou porque não tem capacidade logística de fornecê-los, com procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/21, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, que permite a compra em quantidades variáveis e com entregas parceladas, mediante formalização de contrato ou instrumento que o substitua (nota de empenho), no caso de entrega imediata.

Sobre a **Saúde**, esses alimentos fazem parte da alimentação fornecida ao quadro de colaboradores e prestadores de serviços, pacientes e acompanhantes do Hospital Municipal, bem como nas demais unidades básicas de saúde e demais instrumentos públicos de acompanhamentos em especialidades distintas.

Os gêneros alimentícios industrializados, carnes, frutas e verduras, gás GLP são utilizados na preparação da alimentação no CAPS e nos 04 (quatro) postos de saúde, sendo uma refeição diária para pra aproximadamente 05 (cinco) pessoas. São produzidas marmitas no hospital para almoço e janta para aproximadamente 22 (vinte e duas pessoas), servidores e prestadores de serviços no SAMU, todos conforme cardápio mensal feito pelo setor responsável.

Há uma dificuldade em dimensionar a quantidade de pacientes/acompanhantes para as refeições no hospital assim como há uma relativa dificuldade em relação a frutas e verduras, tendo em vista a quantidade limitada de fornecedores licitados.

O consumo médio do botijão de gás de 13 kg no hospital é 03 dias.

Com relação à **Assistência Social**, os serviços socioassistenciais e programas realizados através de atividades continuadas, voltadas para atender crianças, adolescentes, mulheres, idosos e pessoas com deficiência em situação de risco pessoal e social, são realizados no CRAS, CREAS, Casa de

Acolhimento, através do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, da Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF e da Proteção e Atendimento Especializado à Família - PAEF, em conformidade com a Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS) - Lei 8.742/1993, SUAS e Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais que estabelecem diretrizes para a Política de Assistência Social, incluindo a alimentação.

Os Gêneros Alimentícios como carnes, pães, bolos, frutas, verduras e produtos industrializados fazem parte da alimentação fornecida nos serviços e programas da Política de Assistência Social, que atende crianças e adolescentes **de 6 a 15 anos**, adolescentes **de 15 a 17 anos**, adultos entre **18 e 59 anos e pessoas idosas**, para garantir segurança alimentar e nutricional aos usuários, priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos e nutritivos, essenciais para pessoas em situação de vulnerabilidade social.

O cardápio é realizado mensalmente e atende em média **553 pessoas** usuários.

Sobre a necessidade de **aquisição de gás de cozinha - GLP**, os botijões de gás de cozinha, o botijão de 13 kg é o mais comum e amplamente utilizado, é relativamente fácil de manusear e são mais portáteis e podem ser facilmente trocados ou recarregados.

Assim, sendo a aquisição de botijões de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP de 13 Kg, bem como dos vasilhames vazios, servirá para atender a demanda das diversas secretarias do município que utilizam este produto para fins como o cozimento de alimentos para preparações tais como: café da manhã, lanches da manhã e tarde, almoço, jantar e ceia, nas instituições de ensino e saúde, pertinentes ao tempo de permanência dos beneficiários, bem como cafés, chás e outros para as reuniões e eventos promovidos pelas secretarias municipais, que possuam duração mínima de 4 horas, visando o pleno funcionamento das atividades, atendendo as necessidades nutricionais dos servidores e usuários que se utilizam das dependências da prefeitura e demais locais de atendimento aos usuários do serviço público.

As contratações dos gêneros alimentícios e do gás GLP se faz indispensável em virtude das necessidades de atendimento de serviços básicos nas cantinas e recepções de órgãos públicos municipais, bem como no atendimento das necessidades básicas nas escolas municipais, nas unidades e postos de saúde de Porto Franco – MA.

Cumprе ressaltar, que a aquisição de gêneros alimentícios possuem várias formas de uso no município, assim como suas particularidades, mas representam um grande conjunto de licitações realizadas nos anos anteriores pelo município, seja de gêneros perecíveis ou não, anteriormente, sem um planejamento geral que viesse a organizar essas demandas, evitar desperdícios e inovar no modelo de contratação pública.

Pra isso, o planejamento pretende analisar as peculiaridades do mercado, em comparação com os desafios enfrentados pelas secretarias ao longo da execução contratual realizadas desde o ano de 2021.



Ademais, a alimentação escolar será dividida entre os itens que compõem o cardápio desenvolvido pela nutricionista responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação, entre aqueles que serão destinados a aquisição direta da agricultura familiar e os demais itens.

A fim de organizar melhor as aquisições, os gêneros foram estudados tendo como diferencial o **perfil do mercado fornecedor, as exigências legais e as condições de atendimento da demanda.**

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme preceitua o art. 20 da Lei nº 14.133/21.

Um aspecto que deve ser levado em consideração neste planejamento é a dificuldade de aquisição de gêneros ao longo do período das atas de registro de preços e contratos firmados, isso porque, são recorrentes as reclamações dos fornecedores dos preços registrados/contratados, sempre sobre a alegação de que alguns itens sofrem constantes alterações de preços e dependem de robusta comprovação para pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro e, conseqüentemente, ameaçando a Prefeitura de desabastecimento em áreas essenciais, como hospitais e a alimentação escolar.

Os produtos, objeto desta contratação, são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

03. ÁREAS REQUISITANTES

Área requisitante: Secretaria Municipal de Administração.

Responsável: ADERSON MARINHO FILHO

Área requisitante: Secretaria Municipal de Educação.

Responsável: VALMIRENE DE MIRANDA MILHOMEM

Área requisitante: Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos.

Responsável: ETH MARIA MILHOMEM COUTINHO

Área requisitante: Secretaria Municipal de Saúde

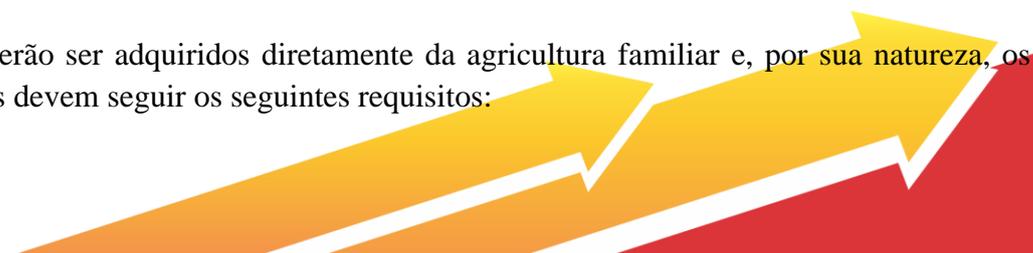
Responsável: ANDREIA DA SILVA ANDRADE TEIXEIRA

04. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

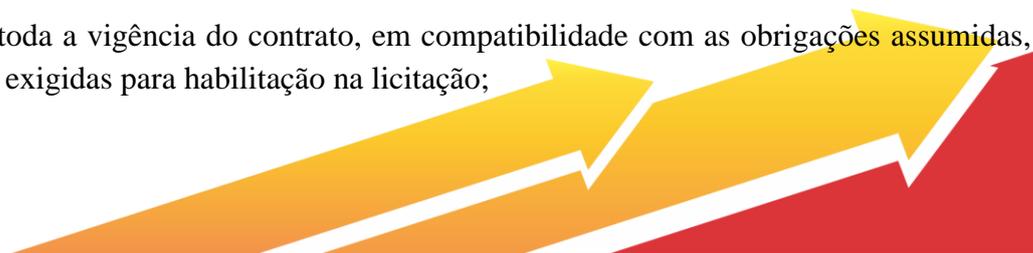
04.1. Os requisitos mínimos para a contratação serão divididos entre gêneros a serem adquiridos de forma a privilegiar as melhores práticas do mercado, já que, cada objeto possui suas particularidades de aquisição do ponto de vista legal (como é o caso da agricultura familiar) ou particularidades do mercado fornecedor na comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis, implicando em formas diferentes de aquisição e soluções de mercado diferentes.

04.1.1. Agricultura Familiar

Esses gêneros deverão ser adquiridos diretamente da agricultura familiar e, por sua natureza, os futuros contratados devem seguir os seguintes requisitos:



- a) A Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deverá efetivar os serviços analisando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço oferecido;
- b) Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor de alimentação escolar, solicitação da nutricionista Responsável Técnica – RT (sujeito a sanções previstas no edital);
- c) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;
- d) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar manufaturados deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou Selo de Inspeção Municipal – SIM;
- e) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- f) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- i) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- j) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- k) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- l) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;



m) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

n) **Local da Entrega:** Os gêneros alimentícios desta licitação, deverão ser entregues nos seguintes endereços:

n.1) Secretaria Municipal de Educação, Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Travessa Maranhão Sobrinho, nº 70, Centro, Porto Franco - MA, CEP.: 65.970-000, ou nos endereços indicados na **ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO**.

n.2) Secretaria Municipal de Administração, localizada na Praça Demétrio Milhomem, nº 10, Centro, Porto Franco - MA, CEP.: 65.970-000, ou nos endereços indicados na **ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO**;

n.3) Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, na Travessa Carolina, s/n, Jardim São Manoel, Porto Franco - MA, CEP.: 65.970-000, ou nos endereços indicados na **ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO**; e

n.4) Secretaria Municipal de Saúde, Hospital e Maternidade Aderson Marinho, na Rua Marechal Hermes, 272, Porto Franco - MA, CEP.: 65.970-000, ou nos endereços indicados na **ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO**; e

o) Todos os produtos/serviços serão entregues conforme solicitado e a critério da Secretaria Municipal solicitante, de acordo com a **Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho** emitido pelo setor responsável pelas compras em cada unidade.

p) Efetuar a entrega dos produtos/serviços em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas na Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho, com as especificações constantes no presente Termo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota de Fornecimento emitida pela Secretaria solicitante;

q) Substituir os produtos/serviços fornecidos em desacordo com a proposta de preços e as especificações constantes do objeto deste Termo, ou que porventura sejam entregues com defeitos, em desacordo ou imperfeições, cabendo ao fornecedor vencedor providenciar a reposição imediata, sem ônus para o Município;

r) A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Estudo Técnico Preliminar e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como em adequado estado de conservação e higiene. Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria.

Por fim, o prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura.

04.1.2. Gêneros Alimentícios industrializados, Pães e Bolos.

Esse tópico trata dos requisitos de contratação de produtos como ingredientes culinários, óleos, gorduras, sal e açúcares, alimentos processados e alimentos ultraprocessados, adquiridos pelas secretarias e que não estão contidos nos itens oferecidos pela agricultura familiar, seja local, regional ou estadual.

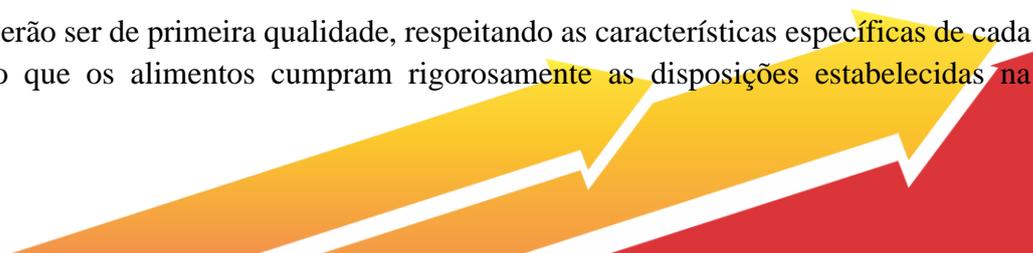
Assim, esses itens devem cumprir as seguintes condições:

- a) A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;
- b) A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- c) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- d) Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada;
- e) Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária;
- f) Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento;
- h) Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

04.1.3. Carnes e Peixes *In Natura*

Esses itens compreendem proteínas de origem animal como carne bovina, aves e peixes fornecidos para a alimentação escolar e hospitalar, além das demais secretarias demandantes, devendo seguir os seguintes critérios comuns:

- a) Os produtos deverão ser de primeira qualidade, respeitando as características específicas de cada item. É necessário que os alimentos cumpram rigorosamente as disposições estabelecidas na



legislação de alimentos, além de seguirem as normas estabelecidas pelos órgãos competentes como a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). A conformidade com essas regulamentações garante que os produtos entregues sejam seguros para consumo, preservando a saúde dos usuários finais.

b) A contratada deverá proporcionar a entrega dos gêneros alimentícios conforme as condições, quantidades e exigências especificadas no contrato e no Termo de Referência.

c) Isso inclui a entrega pontual e em condições que preservem a integridade e a qualidade dos alimentos, considerando aspectos como refrigeração adequada e transporte seguro. A logística deve ser bem planejada para garantir que os produtos cheguem frescos e em perfeitas condições ao local de entrega especificado no termo de referência.

d) Além disso, a empresa contratada deverá apresentar um documento emitido por um órgão oficial competente que comprove que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária. Este documento é essencial para validar a capacidade da empresa em fornecer produtos seguros e de qualidade, conforme as normas sanitárias vigentes. A conformidade com estas exigências reforça a confiança na idoneidade do fornecedor e assegura que todas as medidas de segurança alimentar e higiene sejam rigorosamente observadas durante todo o processo de fornecimento, desde a produção até a entrega final dos alimentos.

e) A entrega dos produtos será realizada com periodicidade semanal, de acordo com os quantitativos estipulados previamente, para cada local a que se destinam os preparos.

f) Os gêneros congelados e/ou resfriados, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária;

04.1.4. Frutas e Verduras (Gêneros *In Natura*)

Além da aquisição de gêneros da agricultura familiar com a utilização dos recursos provenientes do FNDE, é necessária a aquisição de Frutas e Verduras - *in natura*, visando à complementação no reforço da alimentação escolar dos alunos da rede municipal do ensino fundamental, ensino infantil, pré-escola, creche, além de outras refeições preparadas e fornecidas aos idosos do centro de convivência e ao pacientes/acompanhantes no hospital municipal, que deve contar com o maior número de **fornecedores disponíveis**, durante o período de 12 meses, Conforme a solicitação expressa da Secretaria Municipal de Educação e outras secretarias demandantes, conforme condições, especificações, quantitativos, constantes neste Estudo Técnico Preliminar.

A contratação tem natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para a satisfação da necessidade expressada pela área requerente, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos: I) O escopo desta contratação é a viabilização do fornecimento

legal das aquisições de produtos (frutas, legumes e verduras), que dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha adequados) e de pessoal (técnico em nutrição e manipuladores de alimentos) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, no próprio ambiente escolar.

Quanto a complementação da merenda escolar a rede municipal de ensino, a legislação vem concretizar uma das principais diretrizes do PNAE - o “apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais”, incluindo mulheres - impondo à entidade executora obrigações que só podem ser dispensadas, consoante o disposto no art. 4º do Decreto nº 11.476/2023, nos seguintes casos:

- I - não recebimento do objeto, em virtude de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;
- II - insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou,
- III - necessidade de aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, que deverão ser justificadas;

Portanto, observando-se o cardápio-base e suas adaptações à realidade de cada entidade escolar, as aquisições destinadas ao PNAE devem ocorrer:

- I - Priorizando os alimentos produzidos pela agricultura familiar e suas organizações, no local ou região em que se situa o órgão comprador (tais como frutas, legumes, verduras, cereais, polpas de frutas, lácteos e alimentos processados pela agroindústria familiar), os quais podem ser adquiridos meio de licitação pública ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos dos arts. 14, da Lei nº 11.947/2009, e 17, da Lei nº 12.512/2011, desde que sejam precedidas de Chamada Pública e resultem no empenho imediato da totalidade dos itens adjudicados, com a consequente formalização de contrato de fornecimento parcelado dos produtos, conforme estabelecem os arts. 38, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (PNAE), e 4º, IN Seges/MPDG nº 03/2019; e
- II - complementada, para aqueles itens fornecidos insuficientemente ou não fornecidos pela agricultura e agroindústria familiar local/regional, seja porque não os produzem ou porque não tem capacidade logística de fornecê-los, com procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/21, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, que permite a compra em quantidades variáveis e com entregas parceladas, mediante formalização de contrato ou instrumento que o substitua (nota de empenho), no caso de entrega imediata.

Além disso, devem seguir os seguintes requisitos:



- a) Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor de alimentação escolar ou da secretaria responsável, solicitação da nutricionista Responsável Técnica – RT (sujeito a sanções previstas no edital);
- b) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;
- c) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar manufaturados deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou Selo de Inspeção Municipal – SIM;
- d) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- e) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- g) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- h) Todos os produtos/serviços serão entregues conforme solicitado e a critério da Secretaria solicitante, de acordo com a **Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho** emitido pelo setor responsável;
- i) Efetuar a entrega dos produtos/serviços em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas na Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho, com as especificações constantes no presente Termo, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota de Fornecimento emitida pela Secretaria solicitante;
- j) Substituir os produtos/serviços fornecidos em desacordo com a proposta de preços e as especificações constantes do objeto deste Termo, ou que porventura sejam entregues com defeitos, em desacordo ou imperfeições, cabendo ao fornecedor vencedor providenciar a reposição imediata, sem ônus para o Município;

r) A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Estudo Técnico Preliminar e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como em adequado estado de conservação e higiene. Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria.

04.1.5. Gás de Cozinha

Sendo um complemento às estruturas definidas na Prefeitura, a aquisição de gás de cozinha deverá seguir o padrão de qualidade previsto pela ANP, bem como os seguintes requisitos:

- a) Fornecimento contínuo de botijões de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP de 13Kg, bem como dos vasilhames para abastecimento das instalações públicas do município de Porto Franco - MA.
- b) Garantia de entrega pontual do combustível, evitando atrasos que possam comprometer o funcionamento das instalações.
- c) Qualidade do combustível fornecido, atendendo aos padrões de segurança e normas vigentes.
- d) Capacidade de atender às demandas de consumo de combustível, de acordo com as necessidades energéticas das instalações públicas.
- e) Possuir e fornecer todo o material e aparelhagem necessários à boa execução dos serviços, obedecendo aos critérios estabelecidos pela contratante.
- f) Disponibilidade de suporte técnico e atendimento especializado em caso de eventuais problemas ou emergências.
- g) Cumprimento das normas ambientais e de segurança na manipulação e transporte do combustível.
- h) Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gases, bem como durante a realização da manutenção dos cilindros. Além disso, responsabilizar-se pela disposição de EPI's aos seus funcionários.
- i) Responsabilizar-se por todas as peças, componentes, materiais e acessórios a serem substituídos nos equipamentos cedidos (sem ônus adicionais), mantendo o nível de segurança e desempenho dos produtos.
- j) Fica a cargo às expensas da CONTRATADA reparar qualquer dano causado ao edifício por ela, durante a realização do serviço.
- k) A entrega será nos endereços indicados pelas secretarias, especificados nos prédios públicos, conforme ordem de fornecimento/nota de empenho.

04.1.6. Sustentabilidade



a) Respeitar as normas Municipais vigentes quanto ao Selo de Inspeção Municipal para os produtos que houver como os preparados por indústria própria ou subcontratada.

b) As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

05. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Com base nos levantamentos realizados e cardápio elaborado pelas nutricionistas DENISE PORTUGAL DAMASCENO e SONIA MARIA DOS SANTOS MIRANDA, chegou-se a estimativa dos seguintes itens:

Gêneros Alimentícios fornecidos pela Agricultura Familiar - SME

Item	Descrição	Quant.	Unid.
1	Condimento, tipo: açafrão, apresentação em pó. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	500	KG
2	Condimento, tipo: cebolinha e coentro, apresentação: natural, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG
3	Condimento, tipo: colorau, apresentação em pó. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	500	KG
4	Condimento, tipo: pimenta de cheiro, apresentação: natural, DE TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	700	KG
5	Condimento, tipo: salsa, apresentação: natural. DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTADAS EM MAÇO DE TAMANHO GRANDE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	500	KG
6	Fruta, tipo: abacate manteiga, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS E RACHADURAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG
7	Fruta, tipo: abacaxi havaí, abacaxi cayenne, apresentação: natural, DE 1ª QUALIDADE, MADUROS, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	12.000	KG
8	Fruta, tipo: banana da terra, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM MANCHAS, SEM RUPTURAS, PRESAS A PENCA, COM PESO MÉDIO DE 130g. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	3.600	KG
9	Fruta, tipo: banana maçã, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM MANCHAS, SEM RUPTURAS, PRESAS A PENCA, COM PESO MÉDIO DE 100g. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	6.000	KG

10	Fruta, tipo: banana prata, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM MANCHAS, SEM RUPTURAS, PRESAS A PENCA, COM PESO MÉDIO DE 120g. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	14.400	KG
11	Fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: natural - 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRA, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG
12	Fruta, tipo: laranja bahia, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. MADURAS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG
13	Fruta, tipo: laranja pera, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. MADURAS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, TAMANHO MÉDIO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG
14	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural MADURO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, ÍNTEGRA, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. MADUROS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG
15	Fruta, tipo: mamão papaia, mamão amazônia, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, ÍNTEGRO E ISENTO DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 150G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	8.000	KG
16	Fruta, tipo: manga rosa, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FRESCA, ÍNTEGRA, TAMANHO MÉDIO E ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 250G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	5.000	KG
17	Fruta, tipo: maracujá doce, apresentação: natural. MADUROS COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG
18	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRESCA, ÍNTEGRA, TAMANHO MÉDIO DE 10 KG, ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. COM DESCRIÇÃO DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	40.000	KG
19	Fruta, tipo: melão amarelo, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURO, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	5.000	KG
20	Fruta, tipo: tangerina, tipo ponkan, apresentação: natural, doces DE 1ª QUALIDADE, MADURAS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG

21	Legume in natura, tipo: abóbora cabotiá DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG
22	Legume in natura, tipo: abóbora moranga DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG
23	Legume in natura, tipo: abobrinha verde, de pescoço, menina DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG
24	Legume in natura, tipo: batata doce , LAVADA, NOVA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG
25	Legume in natura, tipo: batata inglesa , NOVA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG
26	Legume in natura, tipo: beringela SEM FOLHAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG
27	Legume in natura, tipo: beterraba SEM FOLHAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG
28	Legume in natura, tipo: cará , NOVA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG
29	Legume in natura, tipo: cenoura , TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG
30	Legume in natura, tipo: chuchu, apresentação: inteiro DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITA E LARVAS. CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG
31	Legume in natura, tipo: inhame , NOVO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPO, ÍNTEGRO, ISENTO DE PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG
32	Legume in natura, tipo: mandioca, macaxeira , FRESCA, RAÍZES ÍNTEGRAS, DESCASCADAS, CORTADAS EM TAMANHO MÉDIO, EMBALADAS A VÁCUO, ISENTAS DE PARASITAS E SUJIDADES. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG
33	Legume in natura, tipo: mandioca, macaxeira , FRESCA, RAÍZES ÍNTEGRAS, TAMANHO MÉDIO, ISENTAS DE PARASITAS E SUJIDADES. CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG
34	Legume in natura, tipo: maxixe , NOVO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPO, ÍNTEGRO, ISENTO DE PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	kg

35	Legume in natura, tipo: milho verde, apresentação: em espigas, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS E NOVOS, MACIOS E LEITOSOS. OS GRÃOS DEVEM APRESENTAR COR AMARELADA CLARA, BRILHANTE E CRISTALINA, ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	40.000	KG
36	Legume in natura, tipo: pepino, apresentação: inteiro DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITA E LARVAS, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG
37	Legume in natura, tipo: pimentão verde, NOVO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPO, ÍNTEGRO, ISENTO DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	700	KG
38	Legume in natura, tipo: quiabo, FRESCO, ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES. DE TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.200	KG
39	Legume in natura, tipo: tomate salada GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, DE 1ª QUALIDADE, PELE SÃ, SEM RUPTURAS, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	10.000	KG
40	Leguminosa, variedade: feijão de corda, tipo: trepa pau, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG
41	Leguminosa, variedade: feijão fava, tipo: 1, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG
42	Leguminosa, variedade: feijão verde, tipo: 1, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG
43	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: b, teor gordura: integral, processamento: pasteurização. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	10.000	LT
44	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: c, teor gordura: integral, processamento: pasteurização. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	25.000	LT
45	Ovo, origem: galinha, grupo vermelho, classe: a, tipo: caipira. FRESCO, GRANDE VERMELHO, CARTELA COM 30 UNIDADES.	2.000	DZ
46	Ovo, origem: galinha, grupo vermelho, classe: a, tipo: de granja. FRESCO, GRANDE VERMELHO, CARTELA COM 30 UNIDADES.	2.000	DZ
47	Polpa de fruta, tipo: abacaxi, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, COM RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG
48	Polpa de fruta, tipo: açaí, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, COM RENDIMENTO MÍNIMO PARA 4 litros DE SUCO PRONTO COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	2.000	KG
49	Polpa de fruta, tipo: acerola, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	8.000	KG
50	Polpa de fruta, tipo: cajá, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 2,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	8.000	KG

51	Polpa de fruta, tipo: caju, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG
52	Polpa de fruta, tipo: cupuaçu, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	2.000	KG
53	Polpa de fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 2,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	8.000	KG
54	Polpa de fruta, tipo: manga, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG
55	Polpa de fruta, tipo: maracujá, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG
56	Verdura in natura, tipo: acelga, tamanho grande, de 1ª qualidade, FOLHAS VERDES, FRESCAS, ÍNTEGRAS E VIÇOSAS. ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG
57	Verdura in natura, tipo: alface lisa, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG
58	Verdura in natura, tipo: cidreira, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	150	KG
59	Verdura in natura, tipo: couve DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTADAS EM MAÇO DE TAMANHO GRANDE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG
60	Verdura in natura, tipo: rúcula – de 1ª qualidade, FOLHAS VERDES, FRESCAS, ÍNTEGRAS E VIÇOSAS. ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	500	KG
61	Verdura in natura, tipo: taioba, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG
62	Verdura in natura, tipo: vinagreira (cuxá), DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTADAS EM MAÇO DE TAMANHO GRANDE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Açúcar, tipo: cristal. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 15 PCT X 2 Kg	Kg	16.000
2	Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, subgrupo: integral, classe: longo fino, qualidade: tipo 1 - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PCT X 1Kg	Kg	5.000
3	Adoçante, aspecto físico: líquido, ingredientes: estévia, tipo: dietético 100% NATURAL, PURO DE STEVIA, SEM SACARINA, SEM CICLAMATO, SEM ASPARTAME, SEM SUCLAROSE. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 FRASCOS DE 80ML OU 100ML	Lt	5
4	Amido, base: de batata, grupo: fécula. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PCT X 200g	Kg	150
5	Amido, base: de mandioca, grupo: fécula, acidez: polvilho azedo, aspecto físico: tipo 1. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PCT X 200g	Kg	250
6	Amido, base: de mandioca, grupo: fécula, subgrupo: flocos granulados, características adicionais: massa granulada para cuscuz, pudins, bolos - GOMA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. FARDO COM 30 PCT X 200g	Kg	250
7	Amido, base: de milho, grupo: fécula, NÃO CONTÉM GLUTEN. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND DE 500g	Kg	500
8	Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 06 PCT 5Kg	Kg	40.000
9	Aveia beneficiada, classe: branca, apresentação: em flocos finos. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND DE 170g	Kg	500
10	Biscoito, apresentação: redondo, sabor: coco, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: rosquinha, ingredientes: açúcar, farinha de trigo e glúten. CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 600g	Kg	4.500
11	Biscoito, apresentação: redondo, sabor: leite, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: rosquinha. CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 600g	Kg	4.500
12	Biscoito, apresentação: redondo, sabor: maizena, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: maria. CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 400g	Kg	4.500
13	Biscoito, sabor: chocolate, características adicionais: sem recheio, tipo: rosquinha. CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 600g	Kg	4.500
14	Biscoito, sabor: leite maltado, características adicionais: doce, sem recheio, ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico SEM RECHEIO, CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 400g	Kg	4.500

15	Biscoito, sabor: maizena, características adicionais: sem lactose, tipo: bolacha, ingredientes: sem gordura trans. SEM RECHEIO, CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 400g	Kg	250
16	Biscoito, sabor: salgado, características adicionais: integral e sem recheio, tipo: cream cracker. CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 400g	Kg	500
17	Biscoito, sabor: salgado, características adicionais: sem recheio, tipo: cream cracker. CONSISTÊNCIA CROCANTE. LIVRE DE UMIDADE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA COM DUPLA PROTEÇÃO, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS E TER SIDO FABRICADA NO MÁXIMO COM 30 DIAS DA ENTREGA. CAIXA COM 20 PACOTES DE 400g	Kg	4.500
18	Cacau em pó solúvel, sem adição de misturas e açúcar. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PCT X 200g	Kg	2.500
19	Café, apresentação: torrado moído, intensidade: média, tipo: tradicional, COM SELO DE PUREZA ABIC TRADICIONAL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PCT X 500g	Kg	1.000
20	Chocolate em pó, 50% cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (50%), açúcar (sacarose) e aromatizantes. Não poderá conter adição de gordura e óleos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas, aspecto: pó homogêneo, sabor doce próprio. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PCT X 200g	Kg	2.500
21	Côco ralado, ingredientes: amêndoa de côco, apresentação: desidratado e triturado, características adicionais: desengordura, sem glúten, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, COM ÍNDICE ZERO DE GORDURA TRANS E DE COLESTEROL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PACOTE DE 400g	Kg	1.500
22	Condimento, tipo: canela, apresentação: pó. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 24 UND DE 30g	Kg	50
23	Condimento, tipo: colorau, apresentação: pó. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 10 UND DE 100g	Kg	500
24	Condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PACOTE COM 50g	Kg	25
25	Farinha arroz, ingrediente: arroz, características adicionais: massa alimentícia, tipo: seca, cor: branca, SEM SAL 100% NATURAL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	250
26	Farinha arroz, ingrediente: pré-cozido, características adicionais: tipo: floção, cor: branca, A BASE DE FARINHA DE ARROZ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, APRESENTANDO NO MÍNIMO 380 kcal/100g E 5g DE PROTEÍNA/100g. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 SACHÊS DE 400g	Kg	3.000
27	Farinha de arroz, tipo: floção, apresentação: pré-cozida, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico A BASE DE GRÃOS DE ARROZ PRÉ COZIDOS, SECOS E MOÍDOS GRANULADOS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	3.000

28	Farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA E REFORÇADA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARDO COM 10 UND DE 1 Kg	Kg	4.000
29	Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: flocada, apresentação: pré-cozida, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico A BASE DE FARINHA DE MILHO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, APRESENTANDO NO MÍNIMO 360kcal/100g DO E 4,5g DE PROTEÍNA/100g. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 SACHÊS DE 400g	Kg	250
30	Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: flocão, apresentação: pré-cozida, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico A BASE DE GRÃOS DE MILHO PRÉ COZIDOS, SECOS E MOÍDOS GRANULADOS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	6.000
31	Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá, característica adicional: não transgênico. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	2.500
32	Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: com fermento, fortificada com ferro e ácido fólico, 100% NATURAL, SEM ADITIVOS. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 1KG EM PLÁSTICO ATÓXICO. ISENTA DE UMIDADE, PARASITAS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 1 Kg	Kg	500
33	Farinha de trigo, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento. 100% NATURAL, SEM ADITIVOS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 1KG EM PLÁSTICO ATÓXICO. ISENTA DE UMIDADE, PARASITAS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 1 Kg	Kg	500
34	Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado PARA PÃO E MASSAS, SECO, INSTANTÂNEO. PACOTE COM 125G. NÃO CONTEM GLUTEN. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. PACOTE DE 125g	Kg	20
35	Fermento, tipo: químico, apresentação: pó PARA BOLO; LATA DE 100g. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGENS DE 100g	Kg	20
36	Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta, tipo restrição: zero lactose, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, DE 150 ML. REGISTRO DO MINISTÉRIODA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. BANDEJAS COM 6 EMBALAGENS DE 150 ML	Lt	100
37	Iogurte natural, teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta. EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA. REGISTRO DO MINISTÉRIODA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 24 EMBALAGENS DE 900 ML	Lt	15.000
38	Leguminosa, variedade: feijão carioca, tipo: tipo 1, ISENTO DE PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRASPARENTE ATÓXICA, REFORÇADA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 und x 1kg	Kg	6.000
39	Leguminosa, variedade: feijão manteiga, tipo: tipo 1. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG FARDO COM 30 und x 1kg	Kg	6.000

40	Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo: tipo 1. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG FARDO COM 30 und x 1kg	Kg	3.000
41	Leguminosa, variedade: feijão rajado, tipo: tipo 1. ISENTO DE PARASITAS. EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRASNARENTE ATÓXICA, REFORÇADA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 und x 1kg	Kg	3.000
42	Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, APRESENTANDO NO MÍNIMO 65 kcal/20g E 1,4g/20g DE PROTEÍNA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM COM 395g	Kg	1.200
43	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: desnatado, solubilidade: instantâneo ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, D, E E CÁLCIO; ISENTO DE GORDURAS TOTAIS. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. LATA DE 300g	Kg	250
44	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo, tipo restrição: zero lactose. EMBALAGEM ÍNTEGRA, ISENTA DE UMIDADE COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARDO COM 50 PCT x 200g	Kg	250
45	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo. APRESENTANDO NO MÍNIMO 27g DE PROTEÍNA A CADA 100g. ENRIQUECIDO COM VITAMINA A E D. EMBALAGEM ÍNTEGRA, ISENTA DE UMIDADE COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARDO COM 50 PCT x 200g	Kg	250
46	Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo APRESENTANDO NO MÍNIMO 27g DE PROTEÍNA A CADA 100g. ENRIQUECIDO COM VITAMINA A E D. EMBALAGEM ÍNTEGRA, ISENTA DE UMIDADE COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARDO COM 50 PCT x 200g	Kg	4.000
47	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: a, teor gordura: integral, processamento: uht. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 24 UND DE 1 LITRO	Lt	2.500
48	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: a, teor gordura: integral, SEM LACTOSE processamento: uht. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 24 UND DE 1 LITRO	lt	250
49	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: b, teor gordura: integral, processamento: pasteurização. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. LITRO	Lt	10.000
50	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: c, teor gordura: integral, processamento: pasteurização. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. LITRO	Lt	25.000
51	Leite soja, aspecto físico: pó, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1 Kg	Kg	250
52	Macarrão de arroz, teor de umidade: massa seca, base da massa: arroz, sem glúten e sem ovos, apresentação: espaguete ou parafuso. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	100
53	Macarrão integral, teor de umidade: massa seca, base da massa: de sêmola, semolina, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	250
54	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: cabelo de anjo. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	500

55	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: parafuso ou pene. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	5.000
56	Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de sêmola, semolina, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: espaguete. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. . FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	10.000
57	Manteiga com sal, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND DE 500g	Kg	2.800
58	Manteiga com sal, ZERO LACTOSE, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND DE 500g	Kg	100
59	Manteiga sem sal, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND DE 500g	Kg	100
60	MASSA DE TOMATE, TIPO: EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME, COM NO MÍNIMO 20% SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES. APRESENTANDO NO MÍNIMO 14KCAL/30G E 0,5G DE PROTEÍNA/30G. EMBALAGEM SEM VESTÍGIO DE FERRUGEM, AMASSADURAS, E ABAULAMENTO. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 12 SACHÊS DE 400g	Kg	2.500
61	MILHO DE PIPOCA, GRUPO: DURO, CLASSE: AMARELA, QUALIDADE: TIPO 1, FORMATO ESTOURADO: TIPO IRREGULAR, BUTTERFLY. ISENTA DE GORDURAS TRANS. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE, ISENTA DE PARASITAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	500
62	MILHO, TIPO: GRÃO, APLICAÇÃO: MUNGUNZÁ (CANJICA), AMARELO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	1.500
63	MILHO, TIPO: GRÃO, APLICAÇÃO: MUNGUNZÁ (CANJICA), BRANCO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 20 PCT X 500g	Kg	1.500
64	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1. EM EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO PET, ÍNTEGRA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 20 EMBALAGENS DE 900ml	un	7.000
65	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: ATUM, APRESENTAÇÃO: SÓLIDO, RALADO OU EM PEDAÇOS, AO NATURAL, MEIO DE COBERTURA: CALDO VEGETAL. COM EMBALAGEM ABRE FÁCIL, ÍNTEGRA, SEM VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURAS E ABAULAMENTO. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. CAIXA COM 50 LATAS DE 170g	Kg	250
66	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: COM MOLHO DE TOMATE, DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA: COM ÓLEO COMESTÍVEL, COM EMBALAGEM ABRE FÁCIL, ÍNTEGRA, SEM VESTÍGIOS DE FERRUGEM, AMASSADURAS E ABAULAMENTO. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. CAIXA COM 50 LATAS DE 125g	Kg	500

67	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO: FLOCOS, ASPECTO FÍSICO: DESIDRATADA, ESCURA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 15 PACOTE DE 400g	Kg	1.500
68	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. KILOGRAMA	Kg	1.000
69	QUEIJO, ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ZERO LACTOSE, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. KILOGRAMA	Kg	100
70	Queijo, origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: peça. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. KILOGRAMA	Kg	1.000
71	SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO DE SÓDIO: 390 MG, ADITIVOS: IODATO DE POTÁSSIO, ANTIUMECTANTE FERROCIANETO DE SÓDIO, SÍLICO ALUMINATO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE SILÍCIO. COM DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 30 PACOTE DE 1Kg	Kg	1.500
72	TEMPERO, TIPO: COMPLETO SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO: PASTA, APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO. EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND DE 1Kg	Kg	1.000
73	VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL; FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL E ÁGUA; COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0%. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND x 750ml	Lt	500
74	VINAGRE DE VINHO TINTO; FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA E VINHO; COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0%. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 12 UND x 750ml	Lt	500
75	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. SEM TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA. COM ROTÚLO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU SIP. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 20Kg COM EMBALAGEM DE 800g	Kg	20000
76	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: inteiro, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado, processamento: com pele, com osso. SEM TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA. COM ROTÚLO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU SIP. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 20Kg COM EMBALAGEM DE 800g	Kg	20000
77	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: peito, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso. SEM TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA. COM ROTÚLO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU SIP. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 20Kg COM EMBALAGEM DE 800g	Kg	15000
78	Ovo, origem: galinha, grupo: branco, classe: a, tipo: médio GRANDE BRANCO; CARTELA COM 30 UNIDADES. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CAIXAS COM 12 CARTELAS COM 30 UND	Dz	7200

79	Ovo, origem: galinha, grupo: vermelho, classe: a, tipo: médio GRANDE VERMELHO; CARTELA COM 30 UNIDADES. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CAIXAS COM 12 CARTELAS COM 30 UND	Dz	7200
80	Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a). SEM TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA. COM ROTÚLO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU SIP. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 800g A 1 Kg	Kg	2.000
81	Peixe in natura, variedade: tilápia, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a). SEM TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA. COM ROTÚLO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU SIP. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 800g A 1 Kg	Kg	2.000

Gêneros Alimentícios Industrializados - SMA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: PÓ INSTANTÂNEO, ADOÇADO. ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	50
2	AÇÚCAR CRISTAL: COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 KG.	KG	300
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% NATURAL, PURO DE STEVIA, SEM SACARINA, SEM CICLAMATO, SEM ASPARTAME, SEM SUCLAROSE, NÃO CONTÉM CÁRIES. CAIXA COM 12 FRASCOS DE 80ML a 100ML. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	CAIXA	2
4	ÁGUA MINERAL 48 COPOS DE 200ML.	CAIXA	500
5	ÁGUA MINERAL, SEM GÁS, GARRAFA PLÁSTICA DE 500ML. FARDO 12 UNID	FARDO	150
6	APRESUTADO FATIADO, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	KG	20
7	AQUISIÇÃO DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM GARRAÇÃO - ENVASADA EM GARRAÇÃO DE POLICARBONATO, LISO, TRANSPARENTE, CAPACIDADE 20L, LACRADO, COM MARCA PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.	UND	20
8	BISCOITO DOCE, TIPO AMANTEIGADO, SABORES: LEITE, COCO, NATA, BANANA COM CANELA E CHOCOLATE, PACOTE 330 GRAMAS, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	300
9	BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 400 G.	KG	180
10	CAFÉ EM PÓ: GRÃO TORRADO E MOÍDO, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS/ LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES DA ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1KG.	KG	200
11	CAFÉ, APRESENTAÇÃO SOLÚVEL EM PÓ, INTENSIDADE MÉDIA, TIPO TRADICIONAL COM LEITE, EMBALAGEM 100G. PRAZO VALIDADE MÍNIMO 06 MESES.	UNID	30
12	CAMOMILA, CONSTITUIDO DE FLORAIS INTEIROS, DE ESPECIMENS VEGETAIS GENUINOS DESSECADOS, DE COR AMARELA PARDACENTA,	UNID	100

	COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM PCT 200 GRAMAS		
13	CRAVO DA ÍNDIA, PRODUTO NATURAL, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, 12GR. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNID	100
14	ERVA DOCE SECA-ANIZ, CONSTITUIDO DE FRUTOS MADUROS INTEIROS, DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS DESSECADOS, DE COR VERDE CINZA PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS 100 GRAMAS.	KG	5
15	FARINHA DE TAPIOCA DA REGIÃO, SUBGRUPO GRANULADA, TIPO 1, PCT 500G	UNID	50
16	GENGIBRE DE 1ª QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS.	KG	10
17	KETCHUP - COMPOSTO A BASE DE POLPA E SUCO DE TOMATE, SAL, ACUCAR E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, DE CONSISTENCIA CREMOSA, ISENTO DE SUJIDADES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA 400 GRAMAS.	UNID	50
18	LEITE INTEGRAL EM PÓ: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	30
19	MAIONESE TRADICIONAL, ISENTO DE GORDURAS TRANS, FONTE DE VITAMINA E, APRESENTANDO NO MÍNIMO 40kcal E NO MÁXIMO 4,2g DE GORDURA EM 12g DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500g. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	50
20	MANTEIGA: PRODUTO INDUSTRIALIZADO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1KG.	KG	0
21	MARGARINA: PRODUTO INDUSTRIALIZADO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1KG.	KG	30
22	MILHO PARA PIPOCA: COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	60
23	MOSTARDA EMBALAGEM 170g.	UNID	20
24	ÓLEO DE SOJA: EMBALAGEM TRANSPARENTE SEM AMASSO E VAZAMENTOS, VÁLIDO POR 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 900 ML.	LT	100
25	POLVILHO DOCE FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICA, RESISTENTE BEM VEDADA, COM NO MÍNIMO 500 GRAMAS E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	UNID	60
26	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	10
27	RECARGA DE ÁGUA - ÁGUA MINERAL SEM GÁS - ENVASADA EM GARRAFÃO DE POLICARBONATO, LISO, TRANSPARENTE, CAPACIDADE DE 20L, LACRADO, COM MARCA PROCEDENCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.	UND	60
28	SUCO - TIPO: FRUTA; SABOR: CAJU; PORCENTAGEM: 100 % NATURAL; RENDIMENTO: DILUIÇÃO 1 PARTE DE SUCO POR 9 PARTES DE ÁGUA; QUANTIDADE MÍNIMA: 500 ML; DADOS COMPLEMENTARES: NÃO FERMENTADO, ENRIQUECIDO COM VITAMINA C. SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. 100 GRAMAS.	UNID	100

Gêneros Alimentícios Industrializados - SMAS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: PÓ INSTANTÂNEO, ADOÇADO. ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	180
2	AÇÚCAR CRISTAL: COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 2 KG.	KG	1.000
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100% NATURAL, PURO DE STEVIA, SEM SACARINA, SEM CICLAMATO, SEM ASPARTAME, SEM SUCLAROSE, NÃO CONTÉM CÁRIES. CAIXA COM 12 FRASCOS DE 80ML a 100ML. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	CAIXA	15
4	ÁGUA MINERAL 48 COPOS DE 200ML.	CAIXA	50
5	ÁGUA MINERAL, SEM GÁS, GARRAFA PLÁSTICA DE 500ML. FARDO 12 UNID	FARDO	150
6	AMIDO DE MILHO: CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, Nº DO LOTE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	100
7	APRESUTADO FATIADO, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	KG	150
8	AQUISIÇÃO DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM GARRAFAO - ENVASADA EM GARRAFAO DE POLICARBONATO, LISO, TRANSPARENTE, CAPACIDADE 20L, LACRADO, COM MARCA PROCEDÊNCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.	UND	100
9	ARROZ: BRANCO POLIDO, FINO, TIPO 1 - COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 5 KG.	KG	4.000
10	AVEIA EM FLOCOS: CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, Nº DO LOTE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	100
11	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, CAIXA COM 20 EMBALAGENS DE 400g. 0% DE GORDURA TRANS, EMBALAGEM COM DUPLA PROTEÇÃO.	KG	225
12	BISCOITO DOCE: COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 400G.	KG	225
13	BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 400 G.	KG	225
14	CAFÉ EM PÓ: GRÃO TORRADO E MOÍDO, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS/LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES DA ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1KG.	KG	180
15	COCO RALADO, DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO, NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, COM ÍNDICE ZERO DE GORDURA TRANS E DE COLESTEROL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM 100G	KG	20
16	COLORAU: COLORÍFICO COM FARINHA DE MILHO E URUCUM - COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 500 G.	KG	50
17	CONC. REFRESCO DE CAJU: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 500 ML.	LT	150

18	CONC. REFRESCO DE GOIABA: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 500 ML.	LT	150
19	CORTE DE FRANGO - COXAS E SOBRECOCAS CONGELADAS; SEM TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA DE 1 KG. COM ROTÚLO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU SIP. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	200
20	CREME DE LEITE, ESTERELIZADO APRESENTANDO NO MÍNIMO: 26% DE GORDURA; 38 Kcal/15g; COM SÓDIO ABAIXO DE 7,0 mg/15g E ISENTO DE GLÚTEN. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM 200G.	UND	200
21	ERVILHA REIDRATADA EM CONSERVA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM 200G.	UND	200
22	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO. VÁLIDO POR 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	100
23	FARINHA DE MANDIOCA: VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	350
24	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, EM PACOTES COM ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, NÃO INFERIOR A 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	800
25	FLOCOS DE MILHO: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	350
26	FRANGO: FRANGO INTEIRO CONGELADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, EM EMBALAGEM RESISTENTE, ADEQUADA E ESPECIFICANDO O PESO E TIPO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL. EMBALAGEM ATÉ 2,5 KG.	KG	3000
27	FRANGO: PEITO CONGELADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, EM EMBALAGEM RESISTENTE, ADEQUADA E ESPECIFICANDO O PESO E TIPO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL. EMBALAGEM ATÉ 2,5 KG.	KG	500
28	IOGURTE: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, COM VITAMINAS E CÁLCIO. CONSISTÊNCIA FIRME. EMBALAGEM COM ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 2 LITROS.	LT	600
29	LEITE CONDENSADO, APRESENTANDO NO MÍNIMO 65 kcal/20g E 1,4g/20g DE PROTEÍNA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM 395G.	UND	300
30	LEITE INTEGRAL EM PÓ, SEM LACTOSE: ISENTO DE IMPUREZAS, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	10
31	LEITE INTEGRAL EM PÓ: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	300
32	LEITE INTEGRAL UHT: ISENTO DE IMPUREZAS, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE 180 DIAS. EMBALAGEM DE 1 L.	LT	350
33	MACARRÃO: MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1KG.	KG	500
34	MAIONESE TRADICIONAL, ISENTO DE GORDURAS TRANS, FONTE DE VITAMINA E, APRESENTANDO NO MÍNIMO 40kcal E NO MÁXIMO 4,2g DE	UNID	100

	GORDURA EM 12g DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500g. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
35	MANTEIGA: PRODUTO INDUSTRIALIZADO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1KG.	KG	140
36	MARGARINA: PRODUTO INDUSTRIALIZADO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1KG.	KG	100
37	MILHO PARA CANJICA: COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	200
38	MILHO PARA PIPOCA: COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	200
39	MILHO VERDE EM CONSERVA DE SALMORA DE ÁGUAL E SAL. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM 200G.	LT	200
40	MOLHO DE TOMATE: SIMPLES CONCENTRADO. VÁLIDO POR 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	180
41	ÓLEO DE SOJA: EMBALAGEM TRANSPARENTE SEM AMASSO E VAZAMENTOS, VÁLIDO POR 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 900 ML.	LT	350
42	OVOS DE GALINHA: DE TAMANHOS MÉDIO, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE; ISENTOS DE MANCHAS, RACHADURAS OU DEFEITOS NA CASCA. VALIDADE: MÍNIMA DE 12 DIAS. EMBALAGEM DE 30 UNIDADES.	Dz	200
43	PIMENTA DO REINO MOIDA. EMBALAGEM 100G.	KG	10
44	POLPA DE FRUTAS: SABOR ABACAXI, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, INSPECIONADA; SEM ADITIVO QUÍMICO, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, DEVENDO APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	300
45	POLPA DE FRUTAS: SABOR ACEROLA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, INSPECIONADA; SEM ADITIVO QUÍMICO, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, DEVENDO APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	300
46	POLPA DE FRUTAS: SABOR CAJÁ, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, INSPECIONADA; SEM ADITIVO QUÍMICO, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, DEVENDO APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	250
47	POLPA DE FRUTAS: SABOR GOIABA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, INSPECIONADA; SEM ADITIVO QUÍMICO, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, DEVENDO APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	250
48	POLPA DE FRUTAS: SABOR MANGA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, INSPECIONADA; SEM ADITIVO QUÍMICO, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, DEVENDO APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	200
49	POLPA DE FRUTAS: SABOR MARACUJÁ, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, INSPECIONADA; SEM ADITIVO QUÍMICO, CONGELADA, EMBALAGEM DE 1 KG, DEVENDO APRESENTAR A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PESO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	200
50	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	125
51	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	150

52	RECARGA DE ÁGUA - ÁGUA MINERAL SEM GÁS - ENVASADA EM GARRAÇÃO DE POLICARBONATO, LISO, TRANSPARENTE, CAPACIDADE DE 20L, LACRADO, COM MARCA PROCEDENCIA E VALIDADE IMPRESSAS NA EMBALAGEM DO PRODUTO.	UND	300
53	ROSQUINHA DE COCO: COM DATA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	175
54	SAL: REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, NÃO PEGAJOSO OU EMPEDRADO, COM DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	60
55	SALSICHA A GRANEL: COM ROTULAGEM E REGISTROS OBRIGATÓRIOS EMBALAGEM ATÉ 2 KG.	KG	250
56	SALSICHA DE FRANGO: COM ROTULAGEM E REGISTROS OBRIGATÓRIOS EMBALAGEM ATÉ 2 KG.	KG	150
57	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM 125G.	KG	100
58	TEMPERO PRONTO: VÁLIDO POR 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 300 G.	KG	80
59	VINAGRE: VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 750 ML.	LT	80

Gêneros Alimentícios Industrializados - SMS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID	QUANT.
1	AÇÚCAR CRISTAL: EMBALAGEM DE 2 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3500
2	ACHOCOLATADO EM PÓ: PÓ INSTANTÂNEO, ADOÇADO. ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	200
3	ADOÇANTE: DIETÉTICO LÍQUIDO 100% NATURAL, PURO DE STEVIA, SEM SACARINA, SEM CICLAMATO, SEM ASPARTAME, SEM SUCLAROSE, NÃO CONTÉM CÁRIES. CAIXA COM 12 FRASCOS DE 80ML. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	CX	150
4	AMIDO DE MILHO: EMBALAGEM ATÉ 1KG, CAIXA ATÉ 12KG, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, Nº DO LOTE.	KG	50
5	APRESUTADO FATIADO: FATIAS DE 15G, E EMBALAGEM ATÉ 12KG, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	150
6	ARROZ: BRANCO POLIDO, FINO, TIPO 1, EMBALAGEM DE 5 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	9000
7	ARROZ: INTEGRAL, FINO, TIPO 1 - COM VALIDADE DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 5 KG.	KG	2000
8	AVEIA EM FLOCOS: CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, Nº DO LOTE.	KG	150
9	AZEITE DE OLIVA: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	LT	200
10	AZEITONA C/ CAROÇO: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	100
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: APRESENTANDO EM NO MÍN. 145KCAL/30G E 3 G DE PROTEÍNA/30G. CAIXA COM 20 PACOTES DE 400 G.	CX	700

12	BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM CRACKER: ÁGUA E SAL. COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. CAIXA COM 20 PACOTES DE 400 G.	CX	700
13	CAFÉ EM PÓ: GRÃO TORRADO E MOÍDO, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS/LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES DA ENTREGA.	KG	1100
14	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL – ARROZ: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
15	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL – MILHO: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
16	CHÁ DE CAMOMILA - ERVA SECA:CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS.	CX	100
17	CHÁ DE ERVA CIDREIRA - ERVA SECA:CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS.	CX	100
18	CHÁ DE HORTELÃ - ERVA SECA:CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS.	CX	100
19	COLORAU: COLORÍFICO COM FARINHA DE MILHO E URUCUM – COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	100
20	CREME DE LEITE, ESTERELIZADO APRESENTANDO NO MÍNIMO: 26% DE GORDURA; 38 KCAL/15G; COM SÓDIO ABAIXO DE 7,0 MG/15G E ISENTO DE GLÚTEN. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	50
21	ERVILHA ENLATADA: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	30
22	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO. VÁLIDO POR 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	900
23	FARINHA ARROZ, INGREDIENTE: PRÉ-COZIDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PAPEL RESISTENTE, TIPO: FLOCÃO, COR: BRANCA. A BASE DE FARINHA DE ARROZ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, APRESENTANDO NO MINIMO 380KCAL/100G E 5G DE PROTEINA/100G. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	50
24	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	400
25	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	400
26	FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. A BASE DE FARINHA DE MILHO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, APRESENTANDO NO MÍNIMO 360KCAL/100G DO E 4,5G DE PROTEÍNA/100G. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	50
27	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
28	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: INDUSTRIAL, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO. 100% NATURAL, SEM	KG	200

	ADITIVOS. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 1KG EM PLÁSTICO ATÓXICO. ISENTA DE UMIDADE, PARASITAS E LARVAS. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
29	FARINHA LACTEA: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	90
30	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, EM PACOTES COM ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, NÃO INFERIOR A 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2500
31	FEIJÃO PRETO: TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, EM PACOTES COM ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, NÃO INFERIOR A 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500
32	FERMENTO EM PÓ: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 12 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	16
33	FLOCOS DE ARROZ: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	600
34	FLOCOS DE MILHO: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	800
35	FORMULA INFANTIL: P/ LACTANTE 1º, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	50
36	FORMULA INFANTIL: P/ LACTANTE 2º, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	50
37	GELATINA EM PÓ (SABORES): ISENTO DE IMPUREZAS, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 20G, CAIXA COM 20 EMBALAGENS.	CX	150
38	LEITE DE CÔCO: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	LT	200
39	LEITE EM PÓ DESNATADO: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	500
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL: ISENTO DE IMPUREZAS OU MOFO, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	900
41	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: ISENTO DE IMPUREZAS, CONTENDO ROTULAGEM, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.	KG	80
42	MACARRÃO: MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1200
43	MACARRÃO: MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO PARAFUSO, COM VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1300
44	MAIONESE TRADICIONAL: ISENTO DE GORDURAS TRANS, FONTE DE VITAMINA E, APRESENTANDO NO MÍNIMO 40KCAL E NO MÁXIMO 4,2G DE GORDURA EM 12G DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500G. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	150
45	MARGARINA: PRODUTO INDUSTRIALIZADO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR	KG	500

	ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES.		
46	MASSA PRONTA P/ BOLO - SABOR BAUNILHA: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
47	MASSA PRONTA P/ BOLO - SABOR CENOURA: ONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
48	MASSA PRONTA P/ BOLO - SABOR CHOCOLATE: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
49	MASSA PRONTA P/ BOLO - SABOR LARANJA: CONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
50	MASSA PRONTA P/ BOLO - SABOR LIMÃO: ONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
51	MILHO PARA CANJICA: COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE E LOTE.	KG	300
52	MILHO VERDE EM CONSERVA DE SALMORA DE ÁGUAL E SAL: PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	150
53	MOLHO DE MESA, TIPO: SHOYU, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LIQUIDA. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UNID	30
54	ÓLEO DE SOJA: EMBALAGEM TRANSPARENTE DE 900 ML SEM AMASSO E VAZAMENTOS, VÁLIDO POR 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UNID	3500
55	ORÉGANO: PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM 30 G, CAIXA COM 20 UNID.	CX	80
56	OVOS DE GALINHA GRANDE BRANCO; CARTELA COM 30 UNDS. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CARTELA COM 30 UND.	CARTELA	60
57	POLPA DE FRUTAS GOIABA: CONGELADA, 100% NATURAL, APRESENTANDO EM 1KG NO MÍNIMO RENDIMENTO PARA 3,5 LITROS DE SUCO PRONTO; PACOTE COM 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	KG	2500
58	POLPA DE ABACAXI: CONGELADA, 100% NATURAL, APRESENTANDO EM 1KG NO MÍNIMO RENDIMENTO PARA 3,5 LITROS DE SUCO PRONTO; PACOTE COM 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	KG	2500
59	POLPA DE CAJÚ: CONGELADA, 100% NATURAL, APRESENTANDO EM 1KG NO MÍNIMO RENDIMENTO PARA 3,5 LITROS DE SUCO PRONTO; PACOTE COM 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	KG	2500
60	POLPA DE FRUTAS ACEROLA: CONGELADA, 100% NATURAL, APRESENTANDO EM 1KG NO MÍNIMO RENDIMENTO PARA 3,5 LITROS DE SUCO PRONTO; PACOTE COM 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE.	KG	2500
61	POLPA DE FRUTAS CAJÁ: CONGELADA, 100% NATURAL, APRESENTANDO EM 1KG NO MÍNIMO RENDIMENTO PARA 3,5 LITROS DE SUCO PRONTO; PACOTE COM 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE.	KG	2500
62	POLPA DE FRUTAS MARACUJÁ: CONGELADA, 100% NATURAL, APRESENTANDO EM 1KG NO MÍNIMO RENDIMENTO PARA 3,5 LITROS DE SUCO PRONTO; PACOTE COM 1 KG, COM PRAZO DE VALIDADE.	KG	2500
63	POLVILHO DOCE: PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	200
64	QUEIJO MUSSARELA: QUEIJO MUSSARELA, FATIAS DE 15 G, EMBALAGEM DE 500 G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE,	KG	150

	CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.		
65	SAL: REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, NÃO PEGAJOSO OU EMPEDRADO, EMBALAGEM DE 1 KG. COM DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES	KG	100
66	SARDINHA AO MOLHO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE ATÉ 600 G. CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	50
67	SEMENTE DE LINHAÇA: ONTENDO ROTULAGEM E VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM ATÉ 1 KG.	KG	10
68	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, SIMILAR OU EQUIVALENTE AO ARISCO. INGREDIENTES: SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÉN. EMBALAGEM DE ATÉ 1 KG. VÁLIDO POR 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
69	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO: VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES. EMBALAGEM DE 750 ML.	UNID	200
70	FRANGO CONGELADO INTEIRO SEM TEMPERO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL RESISTENTE, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA. COM DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA COM 20KG	CX	3000
71	LINGUIÇA CALABRESA; PACOTES COM 5 KG; CAIXA COM 20 KG.	CX	10
72	LINGUIÇA TOSCANA; PACOTES COM 5 KG; CAIXA COM 20 KG.	CX	80
73	LINGUIÇA DE FRANGO; PACOTES COM 5 KG; CAIXA COM 20 KG.	CX	80
74	PEITO DE FRANGO CONGELADO, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CAIXA COM 20KG.	CX	150
75	PEITO DE FRANGO EM FILÉ CONGELADO (SEM OSSO), PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL. DATA DE VALIDADE E REGISTRO DA ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CAIXA COM 20 KG.	CX	150
76	CORTE DE FRANGO - COXAS E SOBRECOXAS CONGELADAS; SEM TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, VEDADA DE 1 KG. COM ROTÚLO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU SIP. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	150

Pães e Bolos – SME

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	Bolo de Macaxeira, assado: unidades de 40g, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	Kg	1.800

2	Bolo de Milho, assado: unidades de 50g, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	Kg	3.600
3	Bolo de Trigo, assado: unidades de 50g, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	Kg	3.600
4	Pão de Forma Integral, assado e fatiado: embalagens com 400g, FRESCO, MACIO, COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO PROXIMO AO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	Kg	100
5	Pão de Forma sem Gluten, assado e fatiado: embalagens com 400g, FRESCO, MACIO, COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO PROXIMO AO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	Kg	100
6	Pão Francês, assado: unidades de 50g, FRESCO, COM CROCANCIA CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	Kg	18.000
7	Pão Massa Fina, assado: unidades de 50g, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	kg	18.000

Pães e Bolos – SMAS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	BOLO DE MACAXEIRA, ASSADO: UNIDADES DE 40G, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	100
2	Bolo de Milho, assado: unidades de 50g, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	200
3	Bolo de Trigo, assado: unidades de 50g, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	200
4	PÃO DE QUEIJO: ASSADO, MACIO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, POLVILHO DOCE, ÓLEO DE SOJA, QUEIJO PARMESÃO E LEITE INTEGRAL. UNIDADES DE 25 GRAMAS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 2 A 2,5 KG.	KG	280
5	Pão de Forma Integral, assado e fatiado: embalagens com 400g, FRESCO, MACIO, COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO PROXIMO AO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 400g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	200
6	PÃO DOCE TIPO ROSQUINHA: ASSADO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO E LEITE INTEGRAL. UNIDADES DE 50 GRAMAS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 2 A 2,5 KG.	KG	500
7	PÃO PARA HAMBURGUER: ASSADO, MACIO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ E LEITE INTEGRAL. UNIDADES DE 50 GRAMAS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 2 A 2,5 KG.	KG	200

8	Pão Massa Fina, assado: unidades de 50g, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	500
9	PÃO FRANCÊS INTEGRAL: ASSADO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO E LEITE INTEGRAL. UNIDADES DE 50 GRAMAS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 2 A 2,5 KG.	KG	30
10	Pão Francês, assado: unidades de 50g, FRESCO, COM CROCANCIA CARACTERISTICA DO PRODUTO, COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	500
11	BOLO DE ARROZ: ASSADO, MACIO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, LEITE INTEGRAL, ARROZ OU DERIVADOS. DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO DE 2 A 2,5 KG.	KG	100
12	BOLO DE CENOURA: ASSADO, MACIO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, LEITE INTEGRAL, CENOURA. DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO DE 2 A 2,5 KG.	KG	100
13	BOLO DE FUBÁ: ASSADO, MACIO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, LEITE INTEGRAL, FUBÁ. DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO DE 2 A 2,5 KG.	KG	50

Pães e Bolos – SMS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	BOLO DE MACAXEIRA, ASSADO: UNIDADES DE 40G, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	50
2	BOLO DE MILHO, ASSADO: UNIDADES DE 50G, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER	KG	50

	QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg		
3	PÃO DE QUEIJO: ASSADO, MACIO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, POLVILHO DOCE, ÓLEO DE SOJA, QUEIJO PARMESÃO E LEITE INTEGRAL. UNIDADES DE 25 GRAMAS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 2 A 2,5 KG.	KG	2000
4	PÃO MASSA FINA, ASSADO: UNIDADES DE 50G, FRESCO, MACIO E COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	850
5	PÃO FRANCÊS INTEGRAL: ASSADO E COM BOA APARÊNCIA. CONTENDO INGREDIENTES TAIS COMO: OVOS, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO E LEITE INTEGRAL. UNIDADES DE 50 GRAMAS, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 2 A 2,5 KG.	KG	600
6	PÃO FRANCÊS, ASSADO: UNIDADES DE 50G, FRESCO, COM CROCANCIA CARACTERISTICA DO PRODUTO, COM BOA APARENCIA, ISENTO DE GORDURAS TRÂNS, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVENDO SER EMBALADO ENQUANTO ESTIVER QUENTE, ENTREGUE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES E ATÓXICAS, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500g / EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 5 Kg	KG	850

Pamonhas - SME

Esse quantitativo é estimado com base no cardápio definido para a merenda escolar para o exercício 2025, tendo por base o número estimado de 5.506 (cinco mil, quinhentos e seis) alunos e pelos 200 dias letivos.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	PAMONHA DOCE: COZIDA, PESO DE 150g, NA PALHA, PREPARADA NO DIA DA ENTREGA, A SEREM ENTREGUES QUENTES, PARA O CONSUMO IMEDIATO, TENDO COMO EMBALAGEM SECUNDÁRIA, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS E EMBALAGEM TERCIÁRIA, TÉRMICA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 10 UNIDADES	KG	10.000
2	PAMONHA DE SAL: COZIDA, PESO DE 150G, NA PALHA, PREPARADA NO DIA DA ENTREGA, A SEREM ENTREGUES QUENTES, PARA O CONSUMO IMEDIATO, TENDO COMO EMBALAGEM SECUNDÁRIA, SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS E EMBALAGEM TERCIÁRIA, TÉRMICA. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. FARDO COM 10 UNIDADES	KG	10.000

Frutas e Verduras - SME

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	Legume in natura, tipo: cebola branca, TAMANHO MÉDIA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 2 Kg	KG	4.000
2	Verdura in natura, tipo: repolho branco, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. FOLHAS SÃS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 2 Kg	KG	6.000
3	Verdura in natura, tipo: repolho roxo, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. FOLHAS SÃS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 2 Kg	KG	2.000
4	Legume in natura, tipo 1: vagem manteiga DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. DE TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 1 Kg	KG	2.000
5	Fruta, tipo: maçã fuji, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRESCA, ÍNTEGRA E ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL EMBALAGEM COM 2 Kg	KG	4.000
6	Fruta, tipo: maçã gala, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRESCA, ÍNTEGRA E ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL EMBALAGEM COM 2 Kg	KG	4.000

Frutas e Verduras - SMAS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	ABACAXI: DE BOA QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE - APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVEM SER FRESCOS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA, FIRME E DOCE. EMBALAGEM COM ATÉ 10 UNIDADES	UND	150
2	ABACATE: DE BOA QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE - APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVEM SER FRESCOS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	KG	80
3	ABÓBORA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO.	KG	50

4	ALFACE: FOLHAS LIMPAS, BRILHANTES E SEM PICADAS DE INSETOS. SEM APRESENTAR FOLHAS MURCHAS.	KG	40
5	ALHO: DE 1ª QUALIDADE, GRUPO COMUM, BRANCO, EM CABEÇA, LIVRE DE RAMOS E SUJIDADES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG	KG	50
6	BANANA PRATA: DE 1ª QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE - APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	KG	250
7	BATATA DOCE: LAVADA, DE 1ª QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTANDO RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES DE 2 KG, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	220
8	BATATA INGLESA, NOVA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	KG	250
9	Legume in natura, tipo: cebola branca, TAMANHO MÉDIA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 2 Kg	KG	250
10	CENOURA: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E COMPACTO LIVRES DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM ATÉ 2 KG	KG	230
11	CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO): COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, FIRME, INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EM MOLHOS PEQUENOS.	KG	20
12	CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E COMPACTO LIVRES DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM ATÉ 2 KG	KG	50
13	LARANJA PÊRA MADURA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E COMPACTA, LIVRES DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DOCES.	KG	300
14	Fruta, tipo: maçã gala, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRESCA, ÍNTEGRA E ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL EMBALAGEM COM 2 Kg	KG	250
15	MACAXEIRA: TIPO BRANCA, RAÍZES MEDIANAS, DE COLHEITA RECENTE, COM CASCA INTEIRA, ISENTA DE UMIDADE, FIRME E COMPACTA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES.	KG	150
16	MAMÃO PAPAIA DE BOA QUALIDADE, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE INCONFORMIDADES, LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA.	KG	100
17	MELANCIA DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,	KG	300

	AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE ESTAR MADURA COM PESO MÉDIO DE 10 KG.		
18	MELÃO DE 1ª QUALIDADE, MADURO, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS. PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	KG	250
19	PEPINO VERDE DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	40
20	PIMENTÃO VERDE DE TAMANHO MÉDIO, DE BOA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES.	KG	50
21	Verdura in natura, tipo: repolho branco, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. FOLHAS SÃS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 2 Kg	KG	150
22	TOMATE, IN NATURA, FRESCO, LIVRES DE FUNGOS, EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. TENDO ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	KG	300

Frutas e Verduras - SMS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	ABACATE: DE BOA QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE - APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVEM SER FRESCOS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	KG	200
2	ABACAXI: DE BOA QUALIDADE - TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE - APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVEM SER FRESCOS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA, FIRME E DOCE. EMBALAGEM COM ATÉ 10 UNIDADES	UNID	350
3	ABÓBORA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO.	KG	2200
4	ABOBRINHA VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO. (UNIDADES APROX. DE 02 KG)	KG	300
5	ALFACE: FOLHAS LIMPAS, BRILHANTES E SEM PICADAS DE INSETOS. SEM APRESENTAR FOLHAS MURCHAS.	KG	1500
6	ALHO: DE 1ª QUALIDADE, GRUPO COMUM, BRANCO, EM CABEÇA, LIVRE DE RAMOS E SUJIDADES. EMBALAGEM ATÉ 1 KG	KG	400
7	Banana Prata: de 1ª qualidade - tamanho de médio a grande - apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme.	KG	2800

8	Batata Doce: lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentando rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme. Embaladas em sacos plásticos resistentes de 2 Kg, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2200
9	Batata Inglesa, nova de 1ª qualidade, tamanho grande, limpa, íntegra, isenta de parasitas. Acondicionada em embalagem resistente e transparente com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	KG	3200
10	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, CABEÇA INTEIRA, EMBALADA EM REDES PLÁSTICAS, LIVRE DE FUNGOS, RACHADURAS E SUJIDADES.	KG	2200
11	Legume in natura, tipo: cebola branca, TAMANHO MÉDIA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 2 Kg	KG	2200
12	CENOURA: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E COMPACTO LIVRES DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM ATÉ 2 KG	KG	2200
13	CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E COENTRO): COLORAÇÃO UNIFORME, FRESCA, FIRME, INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EM MOLHOS PEQUENOS.	KG	400
14	CHUCHU: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E COMPACTO LIVRES DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM ATÉ 2 KG	KG	1800
15	COUVE, DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. (Maço aprox. a 100g)	MAÇO	1400
16	INHAME DE COLHEITA RECENTE, SELECIONADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COMPACTO E FIRME, ISENTO DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	1800
17	LARANJA PÊRA MADURA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E COMPACTA, LIVRES DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DOCES.	KG	3200
18	LIMÃO TAHITI MADURO DE 1ª QUALIDADE, COR VERDE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E COMPACTO LIVRES DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	300
19	Fruta, tipo: maçã gala, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRESCA, ÍNTEGRA E ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL EMBALAGEM COM 2 Kg	KG	1500
20	MACAXEIRA: TIPO BRANCA, RAÍZES MEDIANAS, DE COLHEITA RECENTE, COM CASCA INTEIRA, ISENTA DE UMIDADE, FIRME E COMPACTA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES.	KG	2600
21	MAMÃO PAPAIA DE BOA QUALIDADE, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE INCONFORMIDADES, LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA.	KG	3200
22	MANGA ROSA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM	KG	300

	DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
23	MAXIXE: DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	500
24	MELANCIA DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVEM SER FRESCAS, TEREM ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME. DEVE ESTAR MADURA COM PESO MÉDIO DE 10 KG.	KG	3200
25	MELÃO DE 1ª QUALIDADE, MADURO, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS. PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	KG	1800
26	PEPINO VERDE DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	400
27	PIMENTÃO VERDE DE TAMANHO MÉDIO, DE BOA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES.	KG	300
28	QUIABO: DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	500
29	Verdura in natura, tipo: repolho branco, DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. FOLHAS SÃS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL. EMBALAGENS DE 2 Kg	KG	3200
30	TOMATE, IN NATURA, FRESCO, LIVRES DE FUNGOS, EM INÍCIO DE MATURAÇÃO. TENDO ATINGIDO O GRAU MÁXIMO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.	KG	3400

Carnes e Peixes In Natura – SMAS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	CARNE BOVINA (ALCATRA) BIFADA DE 1ª, FRESCA; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO COM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO, EM EMBALAGEM DE 1 KG. CARNE MAGRA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG.	KG	200
2	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE - CARNE DE SOL, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A). COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU	KG	100

	FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG		
3	CARNE BOVINA INTEIRA FRESCA DE 1ª: EMBALADA EM PLÁSTICO DE POLIETILENO COM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO EM EMBALAGEM DE 1 KG. COXÃO MOLE MAGRO DE 1ª, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE ATÉ 2 KG.	KG	300
4	PESCADOS: DO TIPO: TILÁPIA INTEIROS, EVISCERADOS, COM SUPERFÍCIE DO CORPO LIMPA, COM RELATIVO BRILHO METÁLICO, OLHOS TRANSPARENTES, BRILHANTES E SALIENTES, OCUPANDO COMPLETAMENTE AS ÓRBITAS, GUELRAS RÓSEAS OU VERMELHAS, ÚMIDAS E BRILHANTES COM ODOR NATURAL, PRÓPRIO E SUAVE, VENTRE ROLIÇO, FIRME, NÃO DEIXANDO IMPRESSÃO DURADOURA À PRESSÃO DOS DEDOS, PESANDO ENTRE 1,2 A 2,6 KG	KG	6.000
5	CARNE BOVINA, TIPO: DE SEGUNDA, APRESENTAÇÃO: MOÍDA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), LIMPA, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES, HOMOGEINIZADA. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SEM TEMPERO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO HUMANO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG	KG	200

Carnes e Peixes In Natura – SME

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	CARNE BOVINA, TIPO: PATINHO OU COLCHÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS OU ÍSCAS DE APROXIMADAMENTE 30G. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), LIMPA, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES, HOMOGEINIZADA. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SEM TEMPERO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO HUMANO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG	Kg	20.000
2	CARNE BOVINA, TIPO: DE SEGUNDA, APRESENTAÇÃO: MOÍDA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), LIMPA, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES, HOMOGEINIZADA. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SEM TEMPERO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO HUMANO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER	Kg	20.000

	CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG		
3	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE - CARNE DE SOL, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A). COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG	Kg	2.000

Carnes e Peixes In Natura - SMS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
1	CARNE BOVINA, TIPO: PATINHO OU COLCHÃO MOLE, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS OU ÍSCAS DE APROXIMADAMENTE 30G. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), LIMPA, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES, HOMOGEINIZADA. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SEM TEMPERO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO HUMANO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG	KG	3900
2	CARNE BOVINA, TIPO: DE SEGUNDA, APRESENTAÇÃO: MOÍDA. ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), LIMPA, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES, HOMOGEINIZADA. TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SEM TEMPERO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO HUMANO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG	KG	4400
3	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: COXÃO MOLE - CARNE DE SOL, ORIGEM: BOVINA, APRESENTAÇÃO: PEDAÇO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A). COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÕES DE PESO, VALIDADE E PROCEDENCIA. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. DATA DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. CAIXA DE 10Kg COM EMBALAGEM DE 2KG	KG	3000

Gás GLP - SMA

ITEM	DESCRIÇÃO DE MATERIAIS OU SERVIÇOS	UNID.	QUANT.
1	Gás liquefeito de petróleo (GLP), recarga em botijão de gás de 13 kg.	Recarga	60
2	Vasilhame Gás liquefeito de petróleo (GLP), botijão de gás de 13 kg.	Vasilhame	15

Gás GLP - SMAS

ITEM	DESCRIÇÃO DE MATERIAIS OU SERVIÇOS	UNID.	QUANT.
1	Gás liquefeito de petróleo (GLP), recarga em botijão de gás de 13 kg.	Recarga	150
2	Vasilhame Gás liquefeito de petróleo (GLP), botijão de gás de 13 kg.	Vasilhame	10

Gás GLP – SME

ITEM	DESCRIÇÃO DE MATERIAIS OU SERVIÇOS	UNID.	QUANT.
1	Gás liquefeito de petróleo (GLP), recarga em botijão de gás de 13 kg.	Recarga	1500
2	Gás liquefeito de petróleo (GLP), recarga em botijão de gás de 45 kg.	Recarga	70
3	Vasilhame Gás liquefeito de petróleo (GLP), botijão de gás de 13 kg.	Vasilhame	50
4	Vasilhame Gás liquefeito de petróleo (GLP), botijão de gás de 45 kg.	Vasilhame	6

Gás GLP – SMS

ITEM	DESCRIÇÃO DE MATERIAIS OU SERVIÇOS	UNID.	QUANT.
1	Gás liquefeito de petróleo (GLP), recarga em botijão de gás de 13 kg.	Recarga	2500
2	Gás liquefeito de petróleo (GLP), recarga em botijão de gás de 45 kg.	Recarga	250

Os quantitativos de frutas, verduras, carnes, pães e bolos são estimativas do consumo dos últimos 03 (três) exercícios, sendo apenas referenciais para a estimativa de custo da contratação pelo período de 12 (doze) meses. Quando aos quantitativos para a aquisição de gêneros da agricultura familiar e produtos industrializados, estes seguem cardápio elaborado pela nutricionista responsável.

0

6. LEVANTAMENTO DAS POSSÍVEIS SOLUÇÕES NO MERCADO

Inicialmente, o planejamento considerou dois modelos de fornecimento desses alimentos, consideração às necessidades de prestar alimentação, conforme descrito nos DFD's: **1)** Aquisição de elementos com mercados e formas de fornecimento diverso e **2)** cozinhas já instaladas nas dependências da prefeitura.

Adquirir Ingredientes para Preparo.

Vantagens:

- Controle Nutricional: Você tem controle completo sobre os ingredientes e pode preparar refeições mais saudáveis.



- **Custo Benefício:** Em geral, cozinhar nas dependências da prefeitura é mais econômico do que comprar refeições prontas.
- **Qualidade e Frescor:** Você escolhe ingredientes frescos e de qualidade.
- **Personalização:** Pode ajustar sabores e ingredientes conforme suas preferências e necessidades alimentares.

Desvantagens:

- **Tempo e Esforço:** Cozinhar exige tempo para comprar, preparar e limpar.
- **Habilidade:** Requer alguma habilidade culinária e pode ser desafiador para quem não tem experiência.
- **Desperdício:** Pode haver desperdício de ingredientes se não forem bem planejados.

Adquirir Refeições Prontas

Vantagens:

- **Praticidade:** Economiza tempo, pois as refeições já estão preparadas.
- **Variedade:** Permite experimentar diferentes tipos de culinárias e pratos.
- **Conveniência:** Ideal para prazos curtos ou quando não há tempo para cozinhar.
- **Porções Controladas:** Algumas opções de refeições prontas vêm com porções controladas, o que pode ajudar no controle da dieta.

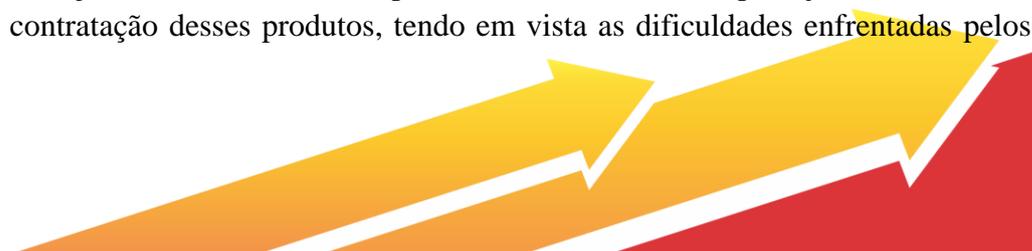
Desvantagens:

- **Custo:** Pode ser mais caro do que cozinhar nas dependências da prefeitura, especialmente para refeições diárias, como é o caso da merenda escolar e do centro de convivência.
- **Controle Nutricional:** Menor controle sobre ingredientes e qualidade nutricional.
- **Menos Frescor:** As refeições prontas podem não ter o mesmo frescor dos alimentos preparados na hora.
- **Adição de Conservantes:** Muitos alimentos prontos contêm conservantes e aditivos que podem não ser ideais para uma alimentação saudável.

Solução para a Aquisição da agricultura familiar:

Os recursos provenientes do PNAE/FUNDEB são destinados ao incentivo ao empreendedorismo rural, voltado a aquisição de gêneros da agricultura familiar e, assim sendo, por obrigação legal, exclui a solução de fornecimento de refeições prontas, restando a realização de procedimento de aquisição diretamente do produtor rural.

Da mesma forma e, diante desse comparativo, **a aquisição de ingrediente se mostra a solução mais adequada na relação custo-benefício**, no presente caso, cabendo ao planejamento definir o melhor modelo de contratação desses produtos, tendo em vista as dificuldades enfrentadas pelos



gestores municipais, no caso, os riscos de desabastecimento pela defasagem de preços e a demora em substituir contratados infratores.

Sobre a **aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações**, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, por força dos normativos do PNAE e do art. 14 da Lei nº 11.947/2009, a totalidade dos modelos é a **realização por meio de Chamada Pública**, sendo essa a melhor solução para atender essa necessidade, não apenas pelos aspectos legais como forma de incentivo à produção rural e de uma alimentação saudável.

Solução para a aquisição de pães, bolos, frutas, verduras e carnes in natura

Ao analisarmos o mercado de comercialização de gêneros alimentícios, encontramos algumas modelagens de aquisição: Pregão (Presencial e Eletrônico) e Credenciamento.

Com relação aos demais gêneros não contemplados pela agricultura familiar, como **pães, bolos, frutas, verduras e carnes in natura**, desde 2021, vem sendo utilizado o modelo de contratação de um único fornecedor por item, por meio de processo licitatório na modalidade Pregão, já que são classificados como **bens de natureza comum**.

Conclusão

Diante desses fatores, a realização de **Pregão** se mostra como a melhor solução para atender a necessidade descrita para a aquisição de carnes, frutas, verduras, pães e bolos, devendo ser estipulado o Termo de Referências estipular as regras para o fornecimento, padrões de qualidade mínimas e requisitos de habilitação mínimos para a participação de pessoas jurídicas interessadas.

Aquisição de abastecimento de Gás de Cozinha

Com relação à **aquisição de gás de cozinha**, após consulta ao sistema “Mural de Licitações” do Tribunal de Contas do Estado – TCE/MA constatou-se dois modelos de aquisição, por Pregão por Sistema de Registro de Preços, diferenciando a adoção do critério “menor preço” com fixação do valor pela duração do contrato ou critério “maior desconto” sobre a tabela oficial da ANP, reajustada periodicamente.

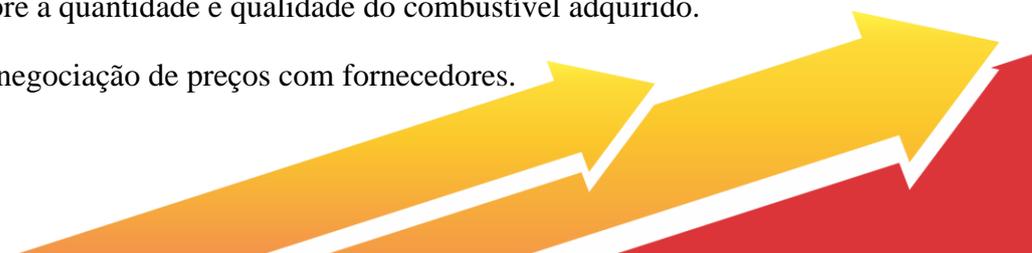
1. Contratação de empresa para fornecimento de gás liquefeito de petróleo – GLP, por meio de Pregão, com desconto sobre a tabela a ANP:

Vantagens:

- Solução rápida e direta para abastecimento das instalações públicas.

Maior controle sobre a quantidade e qualidade do combustível adquirido.

- Possibilidade de negociação de preços com fornecedores.



- Variedade de opções
- Suporte técnico

Desvantagens:

- Dependência de fornecedores externos.
- Possíveis variações de preço no mercado.
- Risco de desabastecimento em caso de problemas logísticos.

Solução para aquisição de gás de cozinha.

Diante desses fatores, a melhor solução é a aquisição desses itens com terceiro, por meio de licitação na modalidade Pregão, utilizando o critério de disputa “maior desconto” para os parâmetros da tabela da ANP para os itens contemplados e a cotação de preços para estipular o critério “menor preço”.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Compreendendo cada solução proposta, estima-se o valor de R\$ 1.448.401,00 para a aquisição de gêneros da agricultura familiar, R\$ 2.526.013,68 para aquisição de gêneros industrializados para a merenda escolar, R\$ 253.105,43 para aquisição de gêneros industrializados para a Sec. de Administração e Assistência Social, R\$ 1.025.639,50 para aquisição de gêneros industrializados para a Sec. de Saúde, R\$ 1.669.462,00 para a aquisição de Carnes *In Natura*, R\$ 598.216,30 para a aquisição de Frutas e Verduras, R\$ 930.515,00 para a aquisição de Pães e Bolos, R\$ 270.000,00 para Pamonhas e R\$ 270.472,80 para aquisição de gás de cozinha.

Esses valores tiveram por base o custo desses contratos no período de 12 meses firmados por esta Prefeitura Municipal, sendo eles:

CONTRATO Nº 091/2023-SME – Agricultura Familiar

CONTRATO Nº 091/2024-SME, 092/2024-SME, 093/2024-SME, 094/2024-SME – Gêneros Alimentícios – Alimentação Escolar

CONTRATO Nº 045/2024-SMA e CONTRATO Nº 046/2024-SMAS – Gêneros Alimentícios – SMA e SMAS

CONTRATO Nº 0201001/2024/FMS/PMPF – Gêneros Alimentícios – SMS

CONTRATO Nº 1910001/2023/FMS/PMPF, Nº 0502001/2024/FMS/PMPF, Nº 024/2024-SME, Nº 025/2024-SMAS, Nº 027/2024-SME, Nº 026/2024-SMAS, Nº 1710001/2024/FMS/PMPF, Nº 0403001/2024/FMS/PMPF – Carnes.



CONTRATO Nº 3010002/FMS/PMPF, Nº 3010001/FMS/PMPF, Nº 031/2024-SME, Nº 030/2024-SMAS – Frutas e Verduras.

CONTRATO Nº 029/2024-SME e Nº 028/2024-SMAS – Pães e Bolos.

CONTRATO Nº 095/2024 – Pamonhas.

CONTRATO Nº 073/2023-SMA, Nº 074/2023-SMAS e Nº 075/2023-SME – Gás de Cozinha.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Gêneros Alimentícios para a merenda escolar e o incentivo a empreendedor rural:

Após análise, constatou-se que a **aquisição de gêneros diretamente da agricultura familiar**, a **melhor solução** a ser realizada por meio de **Chamada Pública**, que contemple os itens fornecidos por esses agricultores, em atendimento a legislação que trata do uso dos recursos do FNDE/PNAE, conforme já explicitado no item 4 deste ETP.

8.2. Gêneros Industrializados

Conforme analisando no item Soluções de Mercado, indicamos com a **melhor solução** para satisfazer as necessidades de **aquisição de gêneros alimentícios industrializados**, será por meio de Pregão.

8.3. Pães, bolos, carnes in natura, frutas e verduras.

Já para **pães, bolos, carnes, frutas e verduras** a **melhor solução** será o **Pregão**.

8.4. Gás de Cozinha

Dentre as soluções de mercado, a aquisição de gás de cozinha com a utilização do critério “**maior desconto**” sobre a tabela da ANP se mostra como medida mais eficaz, já que é uma tabela oficial utilizada pelos órgãos, atualizada periodicamente, de acordo com os **preços médios oferecidos aos consumidores, em cada localidade ou aquela que melhor retrata a realidade do comércio em Porto Franco – MA, no caso o município de Palmas - TO**, já que o município não participa do levantamento da ANP.

Sobre o assunto, é válido citar o seguinte trecho do Voto do Ministro Relator do Acórdão nº 90/2013 – Plenário do TCU, que, em que pese abordar a questão à luz de objeto que contemplava dois fatores de ponderação do menor preço (taxa de administração + maior desconto sobre a tabela), considera regular a eleição do maior desconto sobre a tabela da ANP:

“5. Em relação ao primeiro ponto questionado, não vislumbro qualquer irregularidade no procedimento estabelecido pelo edital. Conforme se depreende, a metodologia adotada permite a escolha da proposta que apresentar o menor preço final depois de aplicados o desconto e a taxa de administração, tendo por base os valores dos combustíveis constantes da tabela de preços emitida pela ANP. 6. Significa que, ao contrário do que

alega a representante, não se está atribuindo às licitantes a responsabilidade pela alta ou baixa dos preços dos combustíveis. Na verdade, o valor a ser utilizado como parâmetro para aplicação do desconto e da taxa de administração é uniforme, sendo extraído diretamente da tabela de preços emitida pela ANP. Desta forma, será declarada vencedora a licitante que oferecer o menor preço global quando aplicado o desconto e a taxa de administração sobre o valor base constante da tabela da ANP. Improcedente, portanto, esta primeira alegação.” (Grifamos.)

Além disso, o uso da tabela da ANP reduz os riscos de desabastecimento por questionamento sobre os preços “defasados”, fato recorrente quando da adoção do Pregão pelo critério “Menor Preço”, garantindo-se a aquisição por preços de mercado e evitando-se os constantes aditivos contratuais por reequilíbrio de preços de um produto tão sujeito as variações do dólar, comércio exterior, impostos incidentes dos derivados de petróleo.

Quanto aos demais itens, tendo em vista não possuírem referência na tabela da ANP, a solução seria a adoção do tradicional critério pelo “menor preço”, na modalidade **Pregão**.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Gêneros adquiridos da Agricultura Familiar (Empreendedor Rural)

A classificação do certame será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

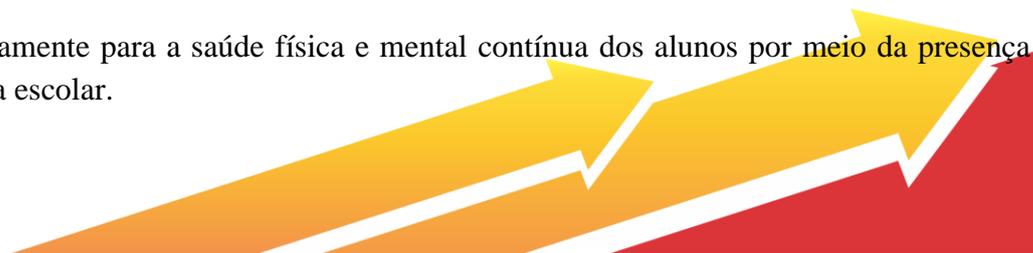
9.2. Gêneros Industrializados, pães, bolos, carnes in natura, frutas, verduras e gás de cozinha.

Em regra, conforme inciso V, alínea b, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, as aquisições deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. O disposto encontra-se aplicável na presente demanda, não sendo vislumbradas, no momento, motivações para a não adoção do parcelamento do objeto em seus vários itens, incentivando a competitividade e o maior número de participantes possíveis.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Gêneros da Agricultura familiar:

- a) Garantia de disponibilização de hortaliças, frutas e verduras na merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino.
- b) Observar uma elevação direta na produtividade e no desempenho acadêmico dos alunos devido ao estado adequado de alimentação.
- c) Contribuir diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar.



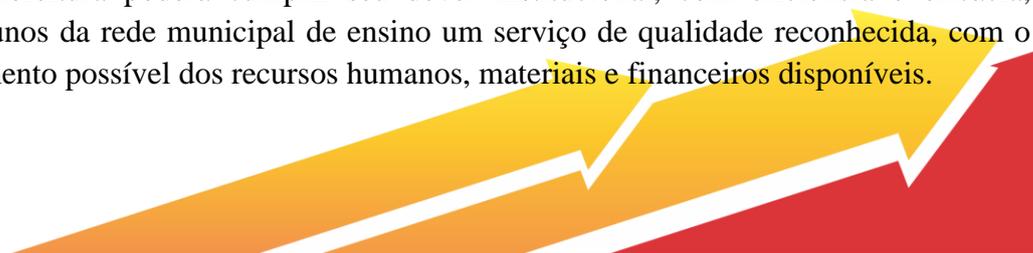
- d) Obter uma diminuição direta no consumo de alimentos diversos, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis.
- e) Estabelecer um ambiente escolar diretamente associado à saúde e ao bem-estar dos alunos.
- f) Beneficiar os alunos carentes que adentram à rede Municipal de Ensino que na maioria dos casos, dependem da alimentação escolar para complemento da alimentação diária.
- g) Alcançar um aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.
- h) Incentivar indiretamente a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, refletindo-se na escolha consciente dos alimentos que são consumidos nas unidades escolares por opções de consumo mais saudáveis.
- i) Contribuir indiretamente para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.
- j) Observar uma diminuição indireta nas taxas de abstenção e evasão escolar.
- k) Promover geração de empregos e renda contribuindo significativamente com o desenvolvimento econômico da região.

10.2. Gêneros Industrializados, pães, bolos, carnes in natura, frutas e verduras.

A Prefeitura almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- a) O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- b) A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
- c) A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos e idosos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, a Prefeitura poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.



10.3. Gás de Cozinha

- a) Assegurar que a Prefeitura de Porto Franco - MA mantenha sua capacidade de produção no que diz respeito ao preparo de alimentos que exigem processo de cozimento.
- b) Com a contratação da empresa para fornecimento direto de gás liquefeito de petróleo (GLP), o Município de Porto Franco - MA terá uma redução significativa nos custos. Isso ocorre porque o GLP é mais econômico em comparação com outras fontes de energia utilizadas no preparo de alimentos que necessitam de processo de cozimento.
- c) Além disso, haverá um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, uma vez que a empresa contratada será responsável por toda a logística de abastecimento de GLP, garantindo assim uma gestão mais eficiente e otimizada dos recursos do município.
- d) Pretende-se contratar os itens descritos neste estudo ao menor preço, com a qualidade e especificações garantidas visando atender às demandas das secretarias do município.
- e) Dessa forma, a contratação da empresa para fornecimento direto de GLP trará benefícios tanto em termos de economicidade, pela redução de custos, quanto em termos de melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, otimizando a gestão dos órgãos públicos municipais e contribuindo para um funcionamento mais eficiente das instalações públicas.

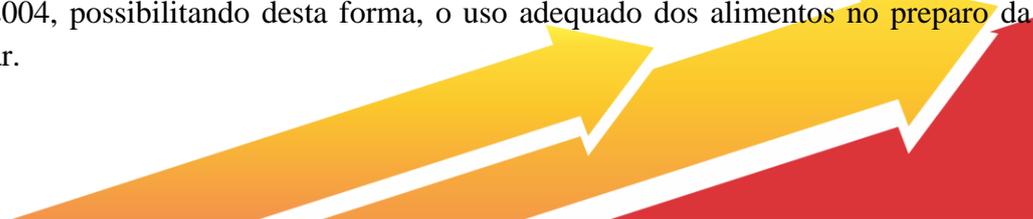
11. PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO ANTES DO CONTRATO

11.1. Itens da agricultura familiar:

- a) Deve a secretaria de educação elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores.
- b) Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

11.2. Itens industrializados, carnes, pães, bolos, frutas e verduras:

- a) Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista do município.
- b) Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares e no Centro de Convivência no que se refere à higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.



11.3. Gás de Cozinha:

Não há necessidade de providências antes do contrato.

12. Contratações correlatas ou interdependentes

Correlatas: Aquisição de utensílios de cozinha, Pregão nº 023/2023.

Interdependentes: Não se vislumbra contratações Interdependentes.

13. Possíveis impactos ambientais e medidas mitigadoras

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Gás de Cozinha:

Impactos Ambientais

- a) Emissões de gases de efeito estufa: a queima do GLP libera dióxido de carbono (CO₂) e óxido nitroso (N₂O) na atmosfera, contribuindo para o aquecimento global e as mudanças climáticas;
- b) Poluição do ar interno: a combustão do GLP em espaços fechados pode gerar poluentes, como dióxido de carbono, monóxido de carbono (CO), óxidos de nitrogênio (NO_x) e partículas finas, que podem afetar a qualidade do ar interno, especialmente em ambientes mal ventilados;
- c) Risco de vazamentos e explosões: vazamentos de GLP podem ocorrer devido a problemas técnicos, falhas nas instalações ou mau uso dos equipamentos. Esses vazamentos podem levar a acidentes graves, como incêndios e explosões;



d) Dependência de combustíveis fósseis: o GLP é derivado do petróleo, um recurso não renovável. A dependência contínua desse combustível fóssil contribui para a escassez de recursos e a emissão de gases de efeito estufa;

e) Descarte inadequado de botijões: o descarte inadequado de botijões de GLP pode resultar na contaminação do solo e dos recursos hídricos, representando um risco ambiental;

f) Riscos de manuseio inadequado: O manuseio incorreto do GLP, como armazenamento inadequado ou uso impróprio dos equipamentos, pode levar a acidentes pessoais, como queimaduras, intoxicações ou explosões.

Medidas de tratamento:

a) Eficiência energética e práticas sustentáveis: incentivo ao uso consciente e eficiente do GLP nas instalações dos fóruns, promovendo a conscientização sobre a importância da economia de energia; estímulo à adoção de equipamentos mais eficientes em termos energéticos, como fogões com baixo consumo de gás;

b) Ventilação de áreas internas: manter uma boa ventilação nos ambientes onde o GLP é utilizado, abrindo janelas e portas para permitir a circulação de ar fresco; realizar a manutenção regular dos equipamentos de combustão, garantindo que estejam em bom estado de funcionamento e não emitam gases poluentes em excesso;

c) Inspeção dos equipamentos: realizar inspeções regulares nas instalações de gás para identificar possíveis vazamentos e corrigi-los prontamente; promover o treinamento adequado dos usuários sobre o manuseio seguro do GLP, incluindo a verificação de vazamentos, o uso correto de válvulas e o armazenamento seguro dos botijões.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe declara **viável** esta contratação.

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

15. RESPONSÁVEIS

PAULO HENRIQUE DA SILVA MOTA, Assessor Técnico da Administração Geral, matrícula nº 949171;

DENISE PORTUGAL DAMASCENO, Nutricionista, matrícula nº 79209;

ETH MARIA MILHOMEM COUTINHO, Secretária Adjunta de Assistência Social e Direitos

Humanos, matrícula nº 947231;

SONIA MARIA DOS SANTOS MIRANDA, Nutricionista, matrícula 947769.

16. LISTA DE ANEXOS

Anexo I – Mapa de risco

Porto Franco/MA, 01 de novembro de 2024.

DENISE PORTUGAL DAMASCENO
Matrícula nº 947753

PAULO HENRIQUE DA SILVA MOTA
Matrícula nº 949171

ETH MARIA MILHOMEM COUTINHO
Matricula nº 947231

SONIA MARIA DOS SANTOS MIRANDA
Matrícula nº 947769



ANEXO I – MAPA DE RISCO

1. MAPA DE RISCO PARA A FASE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO			
ETAPA:	1.1. FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA		
RISCO:	Especificação deficiente da demanda		
DANO:	Contratação e execução deficiente do objeto		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Verificar se o objeto foi especificado adequadamente, contemplando unidade de medida, tipo de área por ambiente, quantidade e prazo de início e conclusão.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Havendo erro, devolver para complementação das informações.		
RESPONSÁVEL	REQUERENTE		
ETAPA:	1.2. CRIAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência de ato designatório da equipe de Planejamento de Contratação		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Pouco provável	IMPACTO:	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:	Adotar lista de verificação dos procedimentos a serem adotados para o planejamento de contratação		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Providenciar o ato de designação formal da equipe de planejamento.		
RESPONSÁVEL	AUTORIDADE SUPERIOR		
ETAPA:	1.3. ELABORAÇÃO DE ESTUDOS PRELIMINARES		
RISCO:	Estudos preliminares deficientes		
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Elaborar lista de verificação que contemple os requisitos previstos na lista de verificação de licitação para compras e serviços, exceto engenharia e TIC, da AGU		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Corrigir as deficiências detectadas nos estudos preliminares		
RESPONSÁVEL	EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO		
2. MAPA DE RISCO PARA A FASE DE ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA OU PROJETO BÁSICO			
ETAPA:	2.1. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA		
RISCO:	Falha na elaboração Termo de Referência		
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto

AÇÃO PREVENTIVA:	Elaborar lista de verificação que identifique, no que couber, os requisitos previstos no art. 30, da IN/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Revisão do termo de referência com inclusão das instruções ausentes
RESPONSÁVEL	EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

ETAPA:	2.2. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência da aprovação do Termo de Referência		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Pouco provável	IMPACTO:	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:	Adoção de lista de verificação com item de aprovação do Termo de Referência		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Encaminhar ao requerente e à autoridade competente o processo para aprovação do Termo de Referência.		
RESPONSÁVEL	REQUERENTE E AUTORIDADE SUPERIOR		

3. MAPA DE RISCO PARA A FASE DE LICITAÇÃO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR

ETAPA:	3.1. RECEPÇÃO DO PROCESSO PARA LICITAR		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência de autorização superior para licitar		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Pouco provável	IMPACTO:	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:	Adoção de lista de verificação contemplando o item "autorização da autoridade superior para licitar".		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Retornar o processo para submeter à aprovação da autoridade máxima.		
RESPONSÁVEL	AUTORIDADE SUPERIOR		

ETAPA:	3.2. ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO		
RISCO:	Restrição da competitividade, impugnação do edital		
DANO:	Retardamento, anulação ou revogação da licitação		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Verificar a existência de cláusulas restritivas ou passivas de nulidades inseridos no processo pelo setor requisitante do órgão. Adotar editais padrões elaborados pelo Setor de Licitações do Município. Verificação da conformidade do processo pela procuradoria jurídica.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Retirar cláusulas restritivas ou passivas de nulidades pelo setor de licitações do órgão.		
RESPONSÁVEL	EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO		

ETAPA:	3.3. APROVAÇÃO DO EDITAL PELA PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência de aprovação do edital pela procuradoria jurídica		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Provável	IMPACTO:	Médio
AÇÃO PREVENTIVA:	Adoção de lista de verificação contemplando o item "aprovação do edital pela procuradoria jurídica" para posterior assinatura da autoridade máxima.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Enviar o processo, mesmo, extemporaneamente, para apreciação jurídica.		
RESPONSÁVEL	PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO E AUTORIDADE SUPERIOR		
ETAPA	3.4. DESIGNAÇÃO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO/EQUIPE DE APOIO		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência de designação formal do Agente de Contratação / Pregoeiro / Comissão de Contratação / Equipe de Apoio.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Pouco provável	IMPACTO:	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:	Identificar no processo, ato formal da autoridade competente designando a equipe de planejamento.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Providenciar o ato de designação do Agente de Contratação / Pregoeiro / Comissão de Contratação / Equipe de Apoio.		
RESPONSÁVEL	AUTORIDADE SUPERIOR		
ETAPA	3.5. PUBLICAÇÃO/DIVULGAÇÃO DO EDITAL		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal.		
DANO:	Ausência de publicação do edital e consequente anulação da Licitação.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Adoção de lista de verificação contemplando o item "publicação / divulgação do edital" pelo setor de publicações do Setor de Licitações do Município.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Providenciar a publicação e reiniciar a contagem do prazo de apresentação da proposta.		
RESPONSÁVEL	AGENTE DE CONTRATAÇÃO / COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO / PREGOEIRO.		
ETAPA:	3.6. PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO		
RISCO:	Julgamento desvinculado do instrumento convocatório.		
DANO:	Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da licitação.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito Provável	IMPACTO:	Alto

AÇÃO PREVENTIVA:	Evitar julgamento monocrático, priorizar julgamento pelo colegiado, apoiados por equipe técnica e jurídica.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Responder os recursos apoiados por equipe técnica e jurídica.		
RESPONSÁVEL	AGENTE DE CONTRATAÇÃO / COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO / PREGOEIRO / EQUIPE DE APOIO JUNTAMENTE COM A PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO.		
ETAPA: 3.7. ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO			
RISCO:	Adjudicação/Homologação para empresa que não ofertou a proposta mais vantajosa.		
DANO:	Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da licitação, problemas na gestão do contrato.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Atentar se todos os requisitos do Termo de Referência ou Projeto básico e edital foram plenamente atendidos pela primeira colocada.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Adoção de lista de verificação contemplando o item "aprovação da Adjudicação/Homologação pelo setor jurídico" para posterior assinatura da autoridade superior.		
RESPONSÁVEL	AGENTE DE CONTRATAÇÃO / COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO / PREGOEIRO / PROCURADORIA JURÍDICA DO MUNICÍPIO E AUTORIDADE SUPERIOR		

4. MAPA DE RISCO PARA A FASE DA GESTÃO DO CONTRATO

ETAPA: 4.1. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO			
RISCO:	Recusa de assinatura e/ou da apresentação das garantias contratuais.		
DANO:	Descontinuidade da prestação dos serviços e transtornos para a administração.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Garantir na fase habilitatória que a empresa selecionada reúna as condições técnico-operacional e financeira necessárias à execução do objeto.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Convocar remanescente.		
RESPONSÁVEL	Coordenação de Compras		
ETAPA: 4.2. PUBLICAÇÃO DO CONTRATO			
RISCO:	Falta de publicidade do ato administrativo em tempo hábil		
DANO:	Descumprimento de formalidade legal		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Pouco provável	IMPACTO:	Baixa
AÇÃO PREVENTIVA:	Adoção de lista de verificação contemplando o item		

	"publicação do contrato".		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Publicar o contrato tão logo seja detectado a ausência de publicidade.		
RESPONSÁVEL	Coordenação de Compras		
ETAPA:	4.3. DESIGNAÇÃO DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO E SUBSTITUTOS		
RISCO:	Designação de servidor sem conhecimento técnico do objeto do contrato.		
DANO:	Comprometimento dos resultados esperados. Responsabilização Subsidiária da Administração		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato e proporcionar capacitação.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Indicar gestor e fiscal capacitado		
RESPONSÁVEL	Coordenação de Compras		
ETAPA:	4.4. DESIGNAÇÃO DO PREPOSTO DO CONTRATO		
RISCO:	Ausência de preposto da contratada.		
DANO:	Responsabilização direta da Administração.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Provável	IMPACTO:	Médio
AÇÃO PREVENTIVA:	Incluir cláusula da fiscalização, dispositivos de indicação de fiscal e preposto e as respectivas atribuições.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Solicitar, imediatamente à constatação, a designação formal do preposto.		
RESPONSÁVEL	Coordenação de Compras		
ETAPA:	4.5. PRORROGAÇÃO DO CONTRATO		
RISCO:	Prorrogação não vantajosa		
DANO:	Prejuízo para o erário.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Realizar pesquisa de preços com antecedência, com vista a constatar a vantajosidade da prorrogação do contrato.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Negociar junto à contratada, preços mais vantajosos. Não sendo possível, abertura de novo processo licitatório.		
RESPONSÁVEL	GESTOR DO CONTRATO		
ETAPA:	4.6. ALTERAÇÕES DO CONTRATO		
RISCO:	Desequilíbrio do contrato; percentuais superiores aos fixados na norma.		
DANO:	Prejuízos ao erário.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito	IMPACTO:	Alto

	provável		
AÇÃO PREVENTIVA:	Atentar para os requisitos legais sobre acréscimos e supressões de quantidades. Adotar controles adicionais como: sistemas, planilhas, etc.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Realizar os ajustes necessários e, adotar medidas de ressarcimento		
RESPONSÁVEL	GESTOR DO CONTRATO		
ETAPA:	4.7. REPACTUAÇÕES/REAJUSTES DO CONTRATO		
RISCO:	Desequilíbrio do contrato; Prorrogação desvantajosa; Uso de índices distintos dos fixados no contrato; análise inadequada das planilhas.		
DANO:	Prejuízos ao erário.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Provável	IMPACTO:	Médio
AÇÃO PREVENTIVA:	Indicar, no contrato, critérios distintos para ajuste dos preços de mão-de-obra (CCT) e materiais (índices). Contar com apoio profissional da área na análise das planilhas. Realizar pesquisa de mercado, com vista a constatar a permanência da vantajosidade do contrato.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Ajustar os preços conforme o contrato; reter os valores pagos a maior. Negociar preços mais vantajosos		
RESPONSÁVEL	GESTOR DO CONTRATO		

ETAPA:	4.8. SANÇÕES		
RISCO:	Rito processual inadequado ou que não oferece garantias do contraditório e ampla defesa.		
DANO:	Impossibilidade de reparação dos prejuízos ocorridos.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:	Estabelecer, conforme regulamento municipal, os ritos do processo administrativo.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Oferecer as garantias constitucionais à empresa acusada.		
RESPONSÁVEL	PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO E CONTROLADORIA		

ETAPA:	4.9. ENCERRAMENTO DO CONTRATO		
RISCO:	Não observar se requisitos do contrato foram plenamente atendidos.		
DANO:	Prejuízo ao erário.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:	Pouco provável	IMPACTO:	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:	Verificar a inexistência de processo trabalhista, pendência trabalhistas e ressarcimentos.		



AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Notificar a contratada para regularizar as pendências, comunicar a segurados dos inadimplementos, reter valores até o limite do ressarcimento.
RESPONSÁVEL	Secretaria atendida pelo contrato / Gestor do contrato

Porto Franco/MA, 01 de novembro de 2024.

DENISE PORTUGAL DAMASCENO

Matrícula nº 947753

PAULO HENRIQUE DA SILVA MOTA

Matrícula nº 949171

ETH MARIA MILHOMEM COUTINHO

Matricula nº 947231

SONIA MARIA DOS SANTOS MIRANDA

Matrícula nº 947769



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 do total de recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

O presente modelo de Termo de Referência procura fornecer um ponto de partida para a definição do objeto e condições da contratação de acordo com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

PLANILHA DE QUANTITATIVO DOS MATERIAIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Condimento, tipo: açafrão, apresentação em pó. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	500	KG	24,80	12.400,00
2	Condimento, tipo: cebolinha e coentro, apresentação: natural, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG	21,60	21.600,00
3	Condimento, tipo: colorau, apresentação em pó. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	500	KG	26,20	13.100,00
4	Condimento, tipo: pimenta de cheiro, apresentação: natural, DE TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	700	KG	24,60	17.220,00
5	Condimento, tipo: salsa, apresentação: natural. DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTADAS EM MAÇO DE TAMANHO GRANDE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	500	KG	21,40	10.700,00
6	Fruta, tipo: abacate manteiga, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS E RACHADURAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG	17,80	35.600,00
7	Fruta, tipo: abacaxi havaí , abacaxi cayenne, apresentação: natural, DE 1ª QUALIDADE, MADUROS, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE. COM ETIQUETA DE	12.000	KG	9,96	119.520,00

PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.					
8	Fruta, tipo: banana da terra, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM MANCHAS, SEM RUPTURAS, PRESAS A PENCA, COM PESO MÉDIO DE 130g. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	3.600	KG	11,60	41.760,00
9	Fruta, tipo: banana maçã, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM MANCHAS, SEM RUPTURAS, PRESAS A PENCA, COM PESO MÉDIO DE 100g. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	6.000	KG	8,20	49.200,00
10	Fruta, tipo: banana prata, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM MANCHAS, SEM RUPTURAS, PRESAS A PENCA, COM PESO MÉDIO DE 120g. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	14.400	KG	6,80	97.920,00
11	Fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: natural - 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRA, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG	14,30	28.600,00
12	Fruta, tipo: laranja bahia, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. MADURAS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG	6,90	13.800,00
13	Fruta, tipo: laranja pera, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. MADURAS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, TAMANHO MÉDIO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG	7,11	14.220,00
14	Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural MADURO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, ÍNTEGRA, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. MADUROS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG	9,80	19.600,00
15	Fruta, tipo: mamão papaia, mamão amazônia, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, ÍNTEGRO E ISENTO DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 150G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E	8.000	KG	8,40	67.200,00

	PRAZO DE VALIDADE SEMANAL				
16	Fruta, tipo: manga rosa, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FRESCA, ÍNTEGRA, TAMANHO MÉDIO E ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 250G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	5.000	KG	8,90	44.500,00
17	Fruta, tipo: maracujá doce, apresentação: natural. MADUROS COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG	16,12	32.240,00
18	Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURA, FRESCA, ÍNTEGRA, TAMANHO MÉDIO DE 10 KG, ISENTA DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. COM DESCRIÇÃO DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	40.000	KG	4,14	165.600,00
19	Fruta, tipo: melão amarelo, apresentação: natural DE 1ª QUALIDADE, MADURO, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITAS. COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	5.000	KG	7,03	35.150,00
20	Fruta, tipo: tangerina, tipo ponkan, apresentação: natural, doces DE 1ª QUALIDADE, MADURAS, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, PESANDO EM MÉDIA 100G A UNIDADE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL	2.000	KG	9,68	19.360,00
21	Legume in natura, tipo: abóbora cabotiá DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG	7,64	45.840,00
22	Legume in natura, tipo: abóbora moranga DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG	6,44	25.760,00
23	Legume in natura, tipo: abobrinha verde, de pescoço, menina DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG	8,16	24.480,00
24	Legume in natura, tipo: batata doce, LAVADA, NOVA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG	8,32	49.920,00
25	Legume in natura, tipo: batata inglesa, NOVA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG	8,70	26.100,00

	SEMANAL.				
26	Legume in natura, tipo: beringela SEM FOLHAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG	6,96	20.880,00
27	Legume in natura, tipo: beterraba SEM FOLHAS DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	3.000	KG	8,10	24.300,00
28	Legume in natura, tipo: cará, NOVA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPA, ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG	8,78	35.120,00
29	Legume in natura, tipo: cenoura, TAMANHO MÉDIO, NOVA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA ÍNTEGRA, ISENTA DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG	9,88	39.520,00
30	Legume in natura, tipo: chuchu, apresentação: inteiro DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITA E LARVAS. CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG	8,66	34.640,00
31	Legume in natura, tipo: inhame, NOVO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPO, ÍNTEGRO, ISENTO DE PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG	8,94	35.760,00
32	Legume in natura, tipo: mandioca, macaxeira, FRESCA, RAÍZES ÍNTEGRAS, DESCASCADAS, CORTADAS EM TAMANHO MÉDIO, EMBALADAS A VÁCUO, ISENTAS DE PARASITAS E SUJIDADES. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG	6,14	36.840,00
33	Legume in natura, tipo: mandioca, macaxeira, FRESCA, RAÍZES ÍNTEGRAS, TAMANHO MÉDIO, ISENTAS DE PARASITAS E SUJIDADES. CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	6.000	KG	7,28	43.680,00
34	Legume in natura, tipo: maxixe, NOVO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPO, ÍNTEGRO, ISENTO DE PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	kg	13,38	53.520,00
35	Legume in natura, tipo: milho verde, apresentação: em espigas, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, GRÃOS BEM DESENVOLVIDOS E NOVOS, MACIOS E LEITOSOS. OS GRÃOS DEVEM APRESENTAR COR AMARELADA CLARA, BRILHANTE E CRISTALINA, ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	40.000	kG	3,22	128.800,00

36	Legume in natura, tipo: pepino, apresentação: inteiro DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, ÍNTEGRO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE PARASITA E LARVAS, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	4.000	KG	6,98	27.920,00
37	Legume in natura, tipo: pimentão verde, NOVO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, LIMPO, ÍNTEGRO, ISENTO DE PARASITAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	700	KG	9,87	6.909,00
38	Legume in natura, tipo: quiabo, FRESCO, ISENTO DE PARASITAS E SUJIDADES. DE TAMANHO MÉDIO, CASCA SÃ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.200	KG	12,98	15.576,00
39	Legume in natura, tipo: tomate salada GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, DE 1ª QUALIDADE, PELE SÃ, SEM RUPTURAS, ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	10.000	KG	10,20	102.000,00
40	Leguminosa, variedade: feijão de corda, tipo: trepa pau, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG	16,10	32.200,00
41	Leguminosa, variedade: feijão fava, tipo: 1, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG	25,60	51.200,00
42	Leguminosa, variedade: feijão verde, tipo: 1, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE. COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG	18,60	37.200,00
43	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: b, teor gordura: integral, processamento: pasteurização. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	10.000	LT	5,48	54.800,00
44	Leite fluido, origem: de vaca, tipo: c, teor gordura: integral, processamento: pasteurização. PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	25.000	LT	5,44	136.000,00
45	Ovo, origem: galinha, grupo vermelho, classe: a, tipo: caipira. FRESCO, GRANDE VERMELHO, CARTELA COM 30 UNIDADES.	2.000	DZ	14,40	28.800,00
46	Ovo, origem: galinha, grupo vermelho, classe: a, tipo: de granja. FRESCO, GRANDE VERMELHO, CARTELA COM 30 UNIDADES.	2.000	DZ	14,00	28.000,00
47	Polpa de fruta, tipo: abacaxi, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, COM RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG	17,10	85.500,00
48	Polpa de fruta, tipo: açaí, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, COM RENDIMENTO MÍNIMO PARA 4 litros DE SUCO PRONTO COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	2.000	KG	25,80	51.600,00

49	Polpa de fruta, tipo: acerola, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	8.000	KG	16,92	135.360,00
50	Polpa de fruta, tipo: cajá, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 2,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	8.000	KG	16,86	134.880,00
51	Polpa de fruta, tipo: caju, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG	16,86	84.300,00
52	Polpa de fruta, tipo: cupuaçu, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	2.000	KG	23,70	47.400,00
53	Polpa de fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 2,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	8.000	KG	16,56	132.480,00
54	Polpa de fruta, tipo: manga, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG	16,56	82.800,00
55	Polpa de fruta, tipo: maracujá, apresentação: congelada, 100% NATURAL. EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E TRANSPARENTE DE 1KG, RENDIMENTO MÍNIMO PARA 3,5 litros DE SUCO PRONTO, COM PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MAPA.	5.000	KG	22,40	112.000,00
56	Verdura in natura, tipo: acelga, tamanho grande, de 1ª qualidade, FOLHAS VERDES, FRESCAS, ÍNTEGRAS E VIÇOSAS. ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG	8,90	8.900,00
57	Verdura in natura, tipo: alface lisa, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	2.000	KG	22,20	44.400,00
58	Verdura in natura, tipo: cidreira, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	150	KG	18,40	2.760,00
59	Verdura in natura, tipo: couve DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTADAS EM MAÇO DE TAMANHO GRANDE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE	2.000	KG	22,00	44.000,00

	SEMANAL.				
60	Verdura in natura, tipo: rúcula – de 1ª qualidade, FOLHAS VERDES, FRESCAS, ÍNTEGRAS E VIÇOSAS. ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	500	KG	20,80	10.400,00
61	Verdura in natura, tipo: taioba, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, PÉS DE TAMANHO MÉDIO, LIMPOS, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG	22,80	22.800,00
62	Verdura in natura, tipo: vinagreira (cuxá), DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, APRESENTADAS EM MAÇO DE TAMANHO GRANDE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	1.000	KG	18,80	18.800,00
VALOR TOTAL R\$					3.023.435,00

*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE nº 6/2020 Art.31, §4º).

2. FONTE DE RECURSO

As despesas decorrentes do objeto desta Chamada Pública correrão à conta de recursos específicos, consignados no orçamento da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, no exercício financeiro de 2025, em conformidade com as seguintes dotações orçamentárias:

ÓRGÃO 11 – SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO, UNIDADE 00 - SECRETARIA MUN. DE EDUCAÇÃO, AÇÃO: 12.306.0251.2035.0000 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, NAT. DESPESA: 3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO.

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o artigo 34 da Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.

3.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e
- V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VIII - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

4.1. No **Envelope nº 02** os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme **Anexo VII** (modelo da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e

registrada em ata, após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado no Diário Oficial do Município - DOM 10 (dez) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (cinco) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre oPNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 (cinco) dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

5.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

5.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão

prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

b) em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode-se optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar, deverão entregar as amostras de produtos a critério da indicação da Nutricionista do Programa, conforme quadro abaixo, diretamente na sede da Secretaria Municipal de Educação do Município localizada na Travessa Maranhão Sobrinho, s/nº, Centro, Porto Franco/MA, em até 05 (cinco) dias, após ser declarado vencedor, ou em outra data e horário previamente agendados com a Nutricionista do Programa de Alimentação Escolar, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

I - Os produtos deverão ser entregues diretamente na sede das Escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Porto Franco, conforme Cardápio, Periodicidade e Cronograma de entrega a ser disponibilizado pela Equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

II - A entrega dos produtos obedecerá ao Cronograma de Entrega elaborada pela Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, mediante conferência e comprovação de entrega nas Unidades Escolares sob a supervisão e da Coordenação de alimentação Escolar, mediante assinatura de recebimento dos gestores nas guias de remessa, emitidas pelo Coordenação de Alimentação Escolar do município

Locais de entrega:

Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	Nº DE ALUNOS
1	U. I. FRANCISCO PEREIRA PRIMO	RUA ESPLANADA, S/Nº - CENTRO	270
2	U. E. JOÃO WALCÁCER	RUA DUQUE DE CAXIAS - ENTRONCAMENTO	147
3	E.T.I BENTO NEVES / APAMIM	RUA BELIZARIO FRANCO, Nº 155 - CENTRO	135
4	U. I. CENTRO EDUCACIONAL	TV. JOSÉ GUIMARÃES, S/Nº - CENTRO	111
5	U. E. B. PASSO A PASSO	TV. JOSÉ GUIMARÃES, S/Nº - CENTRO	159
6	U. E. B. BASICA ROBERTH JHONSON	RUA DUQUE DE CAXIAS - ENTRONCAMENTO	76
7	E. T. I. VALÉRIO MIRANDA	RUA CONTORNO SUL, S/Nº - VILA LOBÃO	403
8	U. I. ARTHUR MILHOMEM	AV. VALENTIN DA SILVA AGUIAR, S/N - ENTRONCAMENTO	183
9	U. I. BARJONA LOBÃO	AV. VALENTIN AGUIAR, S/Nº - PARAIZINHO	210
10	CRECHE CRESCIMENTO	RUA GRAJAÚ, S/Nº - VILA LOBÃO	169
11	COLÉGIO DOM MARCELINO	AV. BENEDITO LEITE - CENTRO	481
12	COLÉGIO MILITAR 2 DE JULHO UNIDADE XXXI - U. I. PROFESSORA ERCÍLIA BENTO	AV. TOCANTINS, S/Nº- VILA NOVA	207
13	U. I. FRANCISCO DE ASSIS NOBREGA	RUA SÃO PAULO, S/Nº - VILA SÃO FRANCISCO	289
14	U. I. MARCOLINA MAGALHÃES	TV. CAROLINA, Nº106 - CENTRO	277
15	ESCOLA PRESBITERIANA OSEAS GONÇALVES DA SILVA	RUA HERMINIO SOTERO, Nº 63 A - CENTRO	405
16	U.E.B. MARIA BARBOSA LEITE	RUA DA CRECHE, S/Nº - JARDIM EUROPA	129
17	ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL PAULO FREIRE	AV. VALENTIN DA SILVA AGUIAR, S/N - ENTRONCAMENTO	273
18	ESCOLA DE EDUC. INF. DE T. I. PROFª LICINHA	AV. PORTO FRANCO, S/Nº - VILA CARMELINA	141
19	U.E.B. EDUC. INF. ALZIRA MOURÃO	RUA MEARIM RESIDENCIAL - ESPERANÇA B	228
20	E. M. PROFESSORA MARIA DA PAIXÃO FRANCO BARROS	ASSENTAMENTO VEREDA SECA	49
21	U. E. JOÃO TAVARES DA COSTA	FAZENDA FORMIGÃO	100
22	E. M. OLÍMPIO FRANCISCO SILVA	FAZENDA SÃO MIGUEL	11
23	E. M. SÃO RAIMUNDO	ASSENTAMENTO SÃO RAIMUNDO	71
24	E. M. MARAVILHA	ASSENTAMENTO MARAVILHA	115
25	E. M. LOPES AGUIAR	REGIÃO TINGUIS	25
26	U. E. JOSE RUFINO BORGES	REGIÃO MARIMBONDO	44
27	E. M. NEMÉSIO BANDEIRA GOMES	FAZENDA SANTA TEREZA	121
28	U. E. ANTONIO RAIMUNDO DE MOURA	POVOADO COITE	149
29	U. E ADERSON NONATO LIMA	FAZENDA CANTO BOM	44
30	U. E. JOAQUIM RIBEIRO DOS SANTOS	FAZENDA COCAL	16
31	U. E. JOÃO DA COSTA PARREAO	FAZENDA SÃO DOMINGOS	19
32	E.M. RAIMUNDO RODRIGUES DE ALMEIDA	REGIÃO DA FORMOSA	19
33	U. E. JOSE DA FONSECA PORTO	FAZENDA CABECEIRA VERDE	14

34	U. E. ROSA RODRIGUES DA SILVA	FAZENDA CAIÇARA	53
35	E. M. OZIEL ALVES PEREIRA	ASSENTAMENTO OZIEL	22
36	ESCOLA ADVENTISTA DE PORTO FRANCO	RUA ELPIDIO MILHOMEM, Nº 112 - CENTRO	341

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 dias após a última entrega do mês, através de pagamento bancário, mediante apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos locais indicados no Edital.

9.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

9.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/EEx.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.

Porto Franco-MA, 24 de janeiro de 2024.

DENISE PORTUGAL DAMASCENO
Matrícula nº 947753

QUELVIA DE SOUSA TEIXEIRA RIBEIRO
Matricula nº 79209

