

AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS 62/2024

O Município de Tianguá, através do Setor de Compras, Cotação de Preços e Cadastro de Prestadores de Serviços e Fornecedores torna público para conhecimento de interessados, que estará recebendo, em até 10 (dez) dias a partir desta publicação, cotações de preços para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE TIANGUÁ.** Tianguá-CE, 27 de fevereiro de 2024. Francisco Jacinto de Sá – Encarregado do Setor de Compras.

MODELO DE PROPOSTA A SER APRESENTADA

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA (a proposta de preços deverá vir com o papel timbrado da empresa).

À PREFEITURA MUNICIPAL DE TIANGUA

Interessado: Secretaria Municipal de Finanças

Ao: Setor de Compras

EMPRESA/NOME:		
CNPJ/CPF:		
TELEFONE: ()	/ ()	E-MAIL:
END:		Nº
BAIRRO/LOCALIDADE:	CEP:	CIDADE:
ESTADO:		

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	22500			



02	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	67500			
03	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	7500			
04	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA). Carne suína moída, congelada. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	3750			
05	CARNE DE CHARQUE BOVINA. Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05-MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02,	KG	7500			



	RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 1.000g do produto.					
06	CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO COM VEGETAIS - Carne moída obtida do filé de peito de frango, com teor de água de 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	7500			
07	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL). Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	37500			
08	FILE DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.	KG	7500			
09	FILE DE FRANGO. Corte de frango em filé tipo “sassami” congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC	KG	67500			



	nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.				
10	FRANGO. Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	37500		
11	MOELA DE FRANGO. Miúdos de frango tipo moela. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	3750		
12	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	7500		
13	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e	KG	22500		



	água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).					
14	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	2500			
15	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA). Carne suína moída, congelada. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor carne. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	1250			
16	CARNE DE CHARQUE BOVINA. Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05-MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente	KG	2500			



	com 1.000g do produto.					
17	CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO COM VEGETAIS - Carne moída obtida do filé de peito de frango, com teor de água de 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	2500			
18	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL). Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	12500			
19	FILÉ DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.	KG	2500			
20	FILÉ DE FRANGO. Corte de frango em filé tipo “sassami” congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC	KG	22500			



	nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.				
21	FRANGO. Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	12500		
22	MOELA DE FRANGO. Miúdos de frango tipo moela. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	1250		
23	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	60000		



24	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	UND	75			
25	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	60000			
26	ARROZ PARBORIIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	37500			
27	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	4500			



28	CACAU EM PÓ. Pó obtido do cacau, sem adição de açúcar ou quaisquer outros ingredientes. Embalado em saco aluminizado com lacre do sistema abre e fecha fácil contendo no mínimo 200 gramas do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente.	UND	2250			
29	CHOCOLATE EM PÓ. Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	3750			
30	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	6000			
31	COCO RALADO. Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	150			
32	FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica, transparente de 1.000g, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	KG	2250			
33	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	KG	1125			
34	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 –	UND	90000			



	ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.				
35	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	15000		
36	FEIJÃO TIPO CARIOCA. Grupo I comum, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	15000		
37	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	15000		



38	MACARRÃO PARAFUSO COM MASSA ESPECIAL DE LEGUMES E FEIJÃO. Macarrão do tipo “parafuso” com adição de legumes e verduras (espinafre, beterraba) e feijão na composição de sua massa e de preparo rápido, no máximo 10 minutos. Embalado em saco plástico atóxico contendo no mínimo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	1500			
39	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo de 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	75000			
40	MACARRÃO PARAFUSO. Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	3750			
41	MACARRÃO PARA SOPA. Massa alimentícia sem ovos, isenta de corantes. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: saco plástico contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	750			
42	MILHO BRANCO. Grupo: duro. Classe: branca. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	KG	2250			
43	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de	UND	3750			



	14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.					
44	açúcar cristal branco. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	20000			
45	adoçante dietético. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	UND	25			
46	arroz branco. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	20000			
47	arroz parboilizado. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de	KG	12500			



	matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
48	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	1500			
49	CACAU EM PÓ. Pó obtido do cacau, sem adição de açúcar ou quaisquer outros ingredientes. Embalado em saco aluminizado com lacre do sistema abre e fecha fácil contendo no mínimo 200 gramas do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente.	UND	750			
50	CHOCOLATE EM PÓ. Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	1250			
51	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	2000			
52	COCO RALADO. Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	50			
53	FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica, transparente de 1.000g, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza	KG	750			



	que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.				
54	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	KG	375		
55	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	UND	30000		
56	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	5000		
57	FEIJÃO TIPO CARIOCA. Grupo I comum, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos	KG	5000		



	estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
58	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	5000			
59	MACARRÃO PARAFUSO COM MASSA ESPECIAL DE LEGUMES E FEIJÃO. Macarrão do tipo “parafuso” com adição de legumes e verduras (espinafre, beterraba) e feijão na composição de sua massa e de preparo rápido, no máximo 10 minutos. Embalado em saco plástico atóxico contendo no mínimo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	500			
60	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo de 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	25000			
61	MACARRÃO PARAFUSO. Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1250			
62	MACARRÃO PARA SOPA. Massa alimentícia sem ovos, isenta de corantes. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: saco plástico contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	250			



63	MILHO BRANCO. Grupo: duro. Classe: branca. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	KG	750			
64	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	UND	1250			
65	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	45000			
66	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	375			



67	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, corantes naturais, emulsificantes, aromas e amido. Embalagem primária plástica contendo no mínimo 120g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	375			
68	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER COM GERGELIM. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, gergelim, açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	375			
69	BISCOITO TIPO MAIZENA. Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	UND	45000			
70	BISCOITO MESCLADO COM CHOCOLATE. Biscoito doce tipo “formigueiro”. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, chocolate granulado, leite em pó e sal. Embalagem primária: saco plástico contendo a partir de 250g do produto. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	18750			
71	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de	UND	18750			



	soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
72	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	UND	15000			
73	BISCOITO DOCE TIPO “TARECO”. Biscoito ou bolacha doce tipo “tareco”. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, essência de baunilha, água, sal refinado, leite, ovos, limão, corante amarelo, gordura vegetal e fermento químico. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 250g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	UND	7500			
74	PÃO MASSA FINA VITAMINADO. Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	22500			
75	BOLO TIPO “FOFO”. Bolo do tipo fofo de sabores variados com adição de vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	UND	7500			



76	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	15000			
77	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	125			
78	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, corantes naturais, emulsificantes, aromas e amido. Embalagem primária plástica contendo no mínimo 120g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	125			
79	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER COM GERGELIM. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, gergelim, açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	125			
80	BISCOITO TIPO MAIZENA. Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo	UND	15000			



	de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
81	BISCOITO MESCLADO COM CHOCOLATE. Biscoito doce tipo “formigueiro”. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, chocolate granulado, leite em pó e sal. Embalagem primária: saco plástico contendo a partir de 250g do produto. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	6250			
82	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	6250			
83	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	UND	5000			
84	BISCOITO DOCE TIPO “TARECO”. Biscoito ou bolacha doce tipo “tareco”. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, essência de baunilha, água, sal refinado, leite, ovos, limão, corante amarelo, gordura vegetal e fermento químico. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 250g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	UND	2500			
85	PÃO MASSA FINA VITAMINADO. Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água,	UND	7500			



	açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
86	BOLO TIPO “FOFO”. Bolo do tipo fofo de sabores variados com adição de vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	UND	2500			
87	AÇAFRÃO (CÚRCUMA). Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	37,5			
88	ALHO PICADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.	KG	7500			
89	CANELA EM PÓ. Especiaria aromática em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	75			
90	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA,	KG	6000			



	lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.					
91	EXTRATO DE ALHO. Tempero líquido á base de alho com adição de vinagre e isento de sal, embalado em garrafa de plástico transparente contendo 500 ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	2250			
92	EXTRATO DE TOMATE. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300 a 370g do produto.	UND	3750			
93	LOURO. Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	75			
94	MANJERICÃO DESIDRATADO. Folhas de manjeriçao desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	150			
95	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	11250			
96	ORÉGANO DESIDRATADO. Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	150			
97	PIMENTA DO REINO DESIDRATADA EM PÓ. Frutos de pimenta (Piper nigrum L.) desidratados e moídos, embalados em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	150			



98	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1000g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	7500			
99	TEMPERO DESIDRATADO. Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	750			
100	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.	UND	3750			
101	AÇAFRÃO (CÚRCUMA). Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	12,5			
102	ALHO PICADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.	KG	2500			
103	CANELA EM PÓ. Especiaria aromática em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	25			



104	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.	KG	2000			
105	EXTRATO DE ALHO. Tempero líquido á base de alho com adição de vinagre e isento de sal, embalado em garrafa de plástico transparente contendo 500 ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	750			
106	EXTRATO DE TOMATE. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300 a 370g do produto.	UND	1250			
107	LOURO. Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	25			
108	MANJERICÃO DESIDRATADO. Folhas de manjeriçao desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	50			
109	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	3750			
110	ORÉGANO DESIDRATADO. Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	50			



111	PIMENTA DO REINO DESIDRATADA EM PÓ. Frutos de pimenta (<i>Piper nigrum</i> L.) desidratados e moídos, embalados em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	50			
112	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1000g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	2500			
113	TEMPERO DESIDRATADO. Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	250			
114	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.	UND	1250			
115	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e adicionado de probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	11250			
116	LEITE DE SOJA. Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de	LAT A	225			



	validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
117	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG	45000		
118	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ. Mistura para preparo de leite a base de arroz. Ingredientes básicos: arroz, maltodextrina, polidextrose, fosfato dibásico, sulfato de magnésio, ácido ascórbico, nicotinamida, bisglicinato ferroso, acetato de DL-alfa-tocoferol, sulfato de zinco, D-pantotenato de cálcio, sulfato de manganês, riboflavina, cloridrato de piridoxina cloridrato de tiamina, sulfato de cobre, acetato de retinol, ácido fólico, iodeto de potássio, molibdato de sódio, picolinato de cromo, selenito de sódio, ergocalciferol, cianocobalamina, aroma natural de baunilha, antiemético fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	187		
119	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU COM SOJA. Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	187		



120	MULTICEREAIS. Cereal a base de trigo, milho e arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração e odor característico. Ingredientes básicos: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	11250			
121	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e adicionado de probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	3750			
122	LEITE DE SOJA. Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	LAT A	75			
123	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou	KG	15000			



	equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
124	MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ. Mistura para preparo de leite a base de arroz. Ingredientes básicos: arroz, maltodextrina, polidextrose, fosfato dibásico, sulfato de magnésio, ácido ascórbico, nicotinamida, bisglicinato ferroso, acetato de DL-alfa-tocoferol, sulfato de zinco, D-pantotenato de cálcio, sulfato de manganês, riboflavina, cloridrato de piridoxina cloridrato de tiamina, sulfato de cobre, acetato de retinol, ácido fólico, iodeto de potássio, molibdato de sódio, picolinato de cromo, selenito de sódio, ergocalciferol, cianocobalamina, aroma natural de baunilha, antiuementante fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente.	UND	62			
125	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU COM SOJA. Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	62			
126	MULTICEREAIS. Cereal a base de trigo, milho e arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração e odor característico. Ingredientes básicos: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	3750			



127	BATATA INGLESA CONGELADA. Batata inglesa com casca pré-frita cortada em pedaços. Embalada em saco plástico atóxico transparente contendo no mínimo 2,5kg do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	750			
128	VEGETAIS CONGELADOS. Mix de vegetais congelados, contendo no mínimo cenoura, brócolis, couve-flor, vagem e ervilha. Embalados em saco plástico atóxico contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	2250			
129	BATATA INGLESA CONGELADA. Batata inglesa com casca pré-frita cortada em pedaços. Embalada em saco plástico atóxico transparente contendo no mínimo 2,5kg do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	250			
130	VEGETAIS CONGELADOS. Mix de vegetais congelados, contendo no mínimo cenoura, brócolis, couve-flor, vagem e ervilha. Embalados em saco plástico atóxico contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	750			
131	FÓRMULA INFANTIL 0 A 06 MESES DE IDADE. Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, enriquecida com ferro, sem adição de sacarose, com predominância de proteína de soro de leite em relação a caseína. Indicado para lactentes de 0 a 6 meses de idade. Embalagem primária: lata ou pote contendo, no mínimo, 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	50			
132	FÓRMULA INFANTIL 06 A 12 MESES DE IDADE. Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, enriquecida com ferro, sem adição de sacarose, com proteína de soro de leite e caseína. Indicado para lactentes de 6 a 12 meses de idade. Embalagem primária: lata ou pote contendo, no mínimo, 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	50			
TOTAL GERAL						

Importa o presente orçamento no valor total de R\$ _____

Por extenso (_____).



Todas as despesas dos serviços deverão ser consideradas, tais como fretes, disponibilização de softwares, seguros, contribuições sociais e demais despesas com pessoal e outras que possam incidir, bem como taxa de administração, lucro etc.

Prazo de início dos serviços: 02 dias após a ordem de serviços.

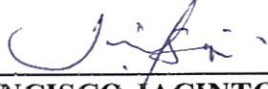
Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Local e data, ____ de _____ de 2024.

Assinatura

OBS: Mais informações poderão ser obtidas através do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Tianguá pelo e-mail: compras@tiangua.ce.gov.br e Fone: (88) 3671-2288.

Tianguá-CE, 27 de fevereiro de 2024.



FRANCISCO JACINTO DE SÁ
Encarregado do Setor de Compras

Secretaria Municipal de Educação
Tânia Meire Moita de Aguiar



Atenciosamente,

Certas de contar com Vossa compreensão, elevo os votos de estima e apreço, agradecemos.

A merenda escolar desempenha um papel vital na alimentação e no desenvolvimento dos alunos. Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a refeição fornecida na escola pode representar uma porção significativa de sua ingestão diária de nutrientes. Portanto, qualquer interrupção no fornecimento poderia ter sérias consequências para a saúde e o bem-estar desses alunos, assim como para suas famílias. Portanto, dada a extensão da rede escolar, o impacto na comunidade estudantil, a complexidade logística, a redução de custos administrativos e a importância da continuidade do serviço educacional, a adesão à ata de registro de preços se mostra não apenas uma opção conveniente, mas também uma medida crucial para atender às necessidades alimentares dos alunos do município de Tianguá.

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Tianguá.

Ao cumprimentá-lo cordalmente, venho por meio deste, solicitar a Vossa Senhoria, a coleta de preços dos itens conforme descrito na solicitação de despesa nº 23022024-01 SME, em anexo.

Ilmo. Senhor
Francisco Jacinto de Sá
Chefe da Divisão de Cadastro e Cotação de Preços

Tianguá, 23 de fevereiro de 2024.

Ofício nº 23022024-02 GAB/SEMED

SOLICITAÇÃO DE DESPESA Nº. 23022024/01-SME

ÓRGÃO	5
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	0502
	0502.12.366.0227.2029 – Gestão da Alimentação Escolar - AEE
	0502.12.366.0221.2.028 – Gestão da Alimentação Escolar - EJA
	0502.12.361.0227.2.023 - Gestão da Alimentação Escolar - Ensino Fundamental
	0502.12.365.0227.2.025 - Gestão da Alimentação Escolar - Creche
	0502.12.365.0227.2.026 - Gestão da Alimentação Escolar – Pré Escolar
ELEMENTO DE DESPESA	3.3.90.30.00
FONTE DE RECURSO	1500100100 Receita de Imposto e Transf. - Educação
	1552000000 Trans. Do recursos do PNAE

1. OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Tianguá.

2. JUSTIFICATIVA:

A adesão à ata de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Tianguá se justifica por diversos motivos importantes.

Primeiramente, a existência de um processo licitatório em andamento demonstra que houve uma análise criteriosa e transparente para a escolha dos fornecedores. Ao aderir a essa ata, o município de Tianguá aproveita os benefícios desse processo, como preços competitivos e condições previamente negociadas. Além disso, a urgência na aquisição dos produtos é um fator determinante. A merenda escolar é essencial para a saúde e o desenvolvimento dos alunos, e qualquer interrupção no fornecimento pode prejudicar diretamente o aprendizado e o bem-estar das crianças. Portanto, a adesão à ata permite uma aquisição imediata e temporária dos itens necessários, garantindo a continuidade do fornecimento da merenda sem interrupções.

Vale ressaltar que a adesão à ata de registro de preços não apenas agiliza o processo de aquisição, mas também proporciona economia de recursos públicos, portanto, considerando a transparência e competitividade do processo licitatório em andamento, aliado à urgência na aquisição dos produtos para a merenda escolar, a adesão à ata de registro de preços se apresenta como a opção mais eficiente e adequada para atender às necessidades do município de Tianguá, além disso, é importante destacar que o total de 56 escolas com mais de 15.500 alunos, o município de Tianguá enfrenta uma demanda considerável por alimentos para a merenda escolar. Esses números demonstram a importância crítica da continuidade no abastecimento de gêneros alimentícios para atender a uma população estudantil tão expressiva.



A merenda escolar desempenha um papel vital na alimentação e no desenvolvimento dos alunos. Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a refeição fornecida na escola pode representar uma porção significativa de sua ingestão diária de nutrientes. Portanto, qualquer interrupção no fornecimento poderia ter sérias consequências para a saúde e o bem-estar desses alunos, assim como para suas famílias. Portanto, dada a extensão da rede escolar, o impacto na comunidade estudantil, a complexidade logística, a redução de custos administrativos e a importância da continuidade do serviço educacional, a adesão à ata de registro de preços se mostra não apenas uma opção conveniente, mas também uma medida crucial para atender às necessidades alimentares dos alunos do município de Tianguá.

3. PRAZO DE EXECUÇÃO

Os produtos licitados deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias a 10(dez) contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO nos locais determinados pelo setor solicitante, observando rigorosamente as especificações contidas neste termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços.

4. GERENTE DE CONTRATO


Sandra Helena Pedrosa Leite – CPF nº 484.648.993-00, Portaria de designação nº 06/2023, de 09 de dezembro de 2023 - especialmente designado como fiscal de contrato responsável pelo recebimento de merenda escolar da Secretaria de Educação do Município.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO


ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	5%	5%	20%	15%	55%	100%	V. UNIT.	V. TOTAL
			QUANT. AEE	QUANT. EJA	QUANT. CRECHE	QUANT. PRÉ - ESCOLAR	QUANT. FUND.	QUANT. TOTAL		
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	1125	1125	4500	3375	12375	22500		


2	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).</p>	KG	3375	3375	13500	10125	37125	67500	
3	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).</p>	KG	375	375	1500	1125	4125	7500	





4	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA). Carne suína moída, congelada. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.</p>	KG	187	187	750	562	2062	3750						
5	<p>CARNE DE CHARQUE BOVINA. Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 1.000g do produto.</p>	KG	375	375	1500	1125	4125	7500						
6	<p>CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO COM VEGETAIS - Carne moída obtida do filé de peito de frango, com teor de água de 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03,</p>	KG	375	375	1500	1125	4125	7500						




	RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.									
7	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL). Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	1875	1875	7500	5625	20625	37500		
8	FILE DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.	KG	375	375	1500	1125	4125	7500		


9	<p>FILÉ DE FRANGO. Corte de frango em filé tipo "sassami" congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	3375	3375	13500	10125	37125	67500	
10	<p>FRANGO. Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	1875	1875	7500	5625	20625	37500	

11	<p>MOELA DE FRANGO. Miúdos de frango tipo moela. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	187	187	750	562	2062	3750	
12	<p>CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).</p>	KG	375	375	1500	1125	4125	7500	

<p>13</p> <p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).</p>	<p>KG</p>	<p>1125</p>	<p>1125</p>	<p>4500</p>	<p>3375</p>	<p>12375</p>	<p>22500</p>
<p>14</p> <p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) - Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).</p>	<p>KG</p>	<p>125</p>	<p>125</p>	<p>500</p>	<p>375</p>	<p>1375</p>	<p>2500</p> 


15	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO (SOBREPALETA). Carne suína moída, congelada. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.</p>	KG	62	62	250	187	687	1250	
16	<p>CARNE DE CHARQUE BOVINA. Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 1.000g do produto.</p>	KG	125	125	500	375	1375	2500	
17	<p>CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO COM VEGETAIS - Carne moída obtida do filé de peito de frango, com teor de água de 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03,</p>	KG	125	125	500	375	1375	2500	



	RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.									
18	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL). Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.	KG	625	625	2500	1875	6875	12500		
19	FILE DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.	KG	125	125	500	375	1375	2500		





20	<p>FILÉ DE FRANGO. Corte de frango em filé tipo "sassami" congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	1125	1125	4500	3375	12375	22500	
21	<p>FRANGO. Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	625	625	2500	1875	6875	12500	

	RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.									
23	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	3000	3000	12000	9000	33000	60000		
24	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da	UND	3	3	15	11	41	75		




<p>22</p> <p>MOELA DE FRANGO. Miúdos de frango tipo moela. Seguir a legislação nº210 vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03,</p>	<p>KG</p>	<p>62</p>	<p>62</p>	<p>250</p>	<p>187</p>	<p>687</p>	<p>1250</p>	
---	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	-------------	--


	ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.									
25	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	3000	3000	12000	9000	33000	60000		
26	ARROZ PARBORIIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco	KG	1875	1875	7500	5625	20625	37500		

	plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.									
27	AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	225	225	900	675	2475	4500		
28	CACAU EM PÓ. Pó obtido do cacau, sem adição de açúcar ou quaisquer outros ingredientes. Embalado em saco aluminizado com lacre do sistema abre e fecha fácil contendo no mínimo 200 gramas do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente.	UND	112	112	450	337	1237	2250		
29	CHOCOLATE EM PÓ. Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	187	187	750	562	2062	3750		





30	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	300	300	1200	900	3300	6000		
31	COCO RALADO. Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	7	7	30	22	82	150		
32	FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica, transparente de 1.000g, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	KG	112	112	450	337	1237	2250		
33	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	KG	56	56	225	168	618	1125		




34	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	UND	4500	4500	18000	13500	49500	90000	
35	<p>FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	750	750	3000	2250	8250	15000	





36	<p>FEIJÃO TIPO CARIOCA. Grupo I comum, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	750	750	3000	2250	8250	15000	
37	<p>FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	750	750	3000	2250	8250	15000	


38	MACARRÃO PARAFUSO COM MASSA ESPECIAL DE LEGUMES E FEIJÃO. Macarrão do tipo "parafuso" com adição de legumes e verduras (espinafre, beterraba) e feijão na composição de sua massa e de preparo rápido, no máximo 10 minutos. Embalado em saco plástico atóxico contendo no mínimo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	75	75	300	225	825	1500		
39	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo de 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	3750	3750	15000	11250	41250	75000		
40	MACARRÃO PARAFUSO. Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	187	187	750	562	2062	3750		
41	MACARRÃO PARA SOPA. Massa alimentícia sem ovos, isenta de corantes. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: saco plástico contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	37	37	150	112	412	750		


42	<p>MILHO BRANCO. Grupo: duro. Classe: branca. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.</p>	KG	112	112	450	337	1237	2250	
43	<p>MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.</p>	UND	187	187	750	562	2062	3750	




44	<p>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	1000	1000	4000	3000	11000	20000		
45	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO. A base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.</p>	UND	1	1	5	3	13	25		
46	<p>ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 -</p>	KG	1000	1000	4000	3000	11000	20000		

	ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.									
47	<p>ARROZ PARBORIIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	625	625	2500	1875	6875	12500		
48	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS. Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de</p>	UND	75	75	300	225	825	1500		

	acordo com as normas da ANVISA.									
49	CACAU EM PÓ. Pó obtido do cacau, sem adição de açúcar ou quaisquer outros ingredientes. Embalado em saco aluminizado com laço do sistema abre e fecha fácil contendo no mínimo 200 gramas do produto. Registros e rotulagens de acordo com a legislação vigente.	UND	37	37	150	112	412	750		
50	CHOCOLATE EM PÓ. Chocolate em pó, contendo no mínimo 50% de cacau. Ingredientes básicos: cacau em pó, açúcar, emulsificante e aroma de baunilha. Embalado em saco aluminizado contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	62	62	250	187	687	1250		
51	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Produto obtido da torra e moagem dos grãos, resultando num pó homogêneo de cor escura. Empacotado à vácuo. Embalagem de 250g com intensidade igual ou superior a 8. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	100	100	400	300	1100	2000		
52	COCO RALADO. Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2	2	10	7	27	50		


53	<p>FARINHA DE MANDIOCA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica, transparente de 1.000g, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.</p>	KG	37	37	150	112	412	750		
54	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.</p>	KG	18	18	75	56	206	375		
55	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.</p>	UND	1500	1500	6000	4500	16500	30000		


56	<p>FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	250	250	1000	750	2750	5000	
57	<p>FEIJÃO TIPO CARIOCA. Grupo I comum, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	250	250	1000	750	2750	5000	




58	<p>FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>	KG	250	250	1000	750	2750	5000						
59	<p>MACARRÃO PARAFUSO COM MASSA ESPECIAL DE LEGUMES E FEIJÃO. Macarrão do tipo "parafuso" com adição de legumes e verduras (espinafre, beterraba) e feijão na composição de sua massa e de preparo rápido, no máximo 10 minutos. Embalado em saco plástico atóxico contendo no mínimo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.</p>	UND	25	25	100	75	275	500						
60	<p>MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo de 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	UND	1250	1250	5000	3750	13750	25000						




61	<p>MACARRÃO PARAFUSO. Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	KG	62	62	250	187	687	1250	
62	<p>MACARRÃO PARA SOPA. Massa alimentícia sem ovos, isenta de corantes. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: saco plástico contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	KG	12	12	50	37	137	250	
63	<p>MILHO BRANCO. Grupo: duro. Classe: branca. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.</p>	KG	37	37	150	112	412	750	

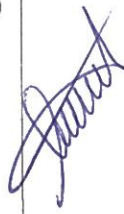
64	<p>MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.</p>	UND	62	62	250	187	687	1250		
65	<p>BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.</p>	UND	2250	2250	9000	6750	24750	45000		
66	<p>BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da</p>	UND	18	18	75	56	206	375		

	ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.									
67	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, corantes naturais, emulsificantes, aromas e amido. Embalagem primária plástica contendo no mínimo 120g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	18	18	75	56	206	375		
68	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER COM GERGELIM. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, gergelim, açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	18	18	75	56	206	375		
69	BISCOITO TIPO MAIZENA. Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite,	UND	2250	2250	9000	6750	24750	45000		





	sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.								
70	BISCOITO MESCLADO COM CHOCOLATE. Biscoito doce tipo "formigueiro". Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, chocolate granulado, leite em pó e sal. Embalagem primária: saco plástico contendo a partir de 250g do produto. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	937	937	3750	2812	10312	18750	
71	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	937	937	3750	2812	10312	18750	
72	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de	UND	750	750	3000	2250	8250	15000	




	acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.									
73	BISCOITO DOCE TIPO "TARECO". Biscoito ou bolacha doce tipo "tareco". Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, essência de baunilha, água, sal refinado, leite, ovos, limão, corante amarelo, gordura vegetal e fermento químico. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 250g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	UND	375	375	1500	1125	4125	7500		
74	PÃO MASSA FINA VITAMINADO. Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	1125	1125	4500	3375	12375	22500		




75	BOLO TIPO "FOFO". Bolo do tipo fofo de sabores variados com adição de vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	UND	375	375	1500	1125	4125	7500	
76	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	750	750	3000	2250	8250	15000	
77	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.	UND	6	6	25	18	68	125	


78	<p>BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, corantes naturais, emulsificantes, aromas e amido. Embalagem primária plástica contendo no mínimo 120g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	UND	6	6	25	18	68	125	
79	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER COM GERGELIM. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, gergelim, açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 350g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.</p>	UND	6	6	25	18	68	125	
80	<p>BISCOITO TIPO MAIZENA. Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p>	UND	750	750	3000	2250	8250	15000	





81	<p>BISCOITO MESCLADO COM CHOCOLATE. Biscoito doce tipo "formigueiro". Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, chocolate granulado, leite em pó e sal. Embalagem primária: saco plástico contendo a partir de 250g do produto. Validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	UND	312	312	1250	937	3437	6250			
82	<p>BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	UND	312	312	1250	937	3437	6250			
83	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p>	UND	250	250	1000	750	2750	5000			


84	<p>BISCOITO DOCE TIPO "TARECO". Biscoito ou bolacha doce tipo "tareco". Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, essência de baunilha, água, sal refinado, leite, ovos, limão, corante amarelo, gordura vegetal e fermento químico. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 250g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</p>	UND	125	125	500	375	1375	2500		
85	<p>PÃO MASSA FINA VITAMINADO. Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multi vitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	UND	375	375	1500	1125	4125	7500		
86	<p>BOLO TIPO "FOFO". Bolo do tipo fofo de sabores variados com adição de vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.</p>	UND	125	125	500	375	1375	2500		


87	<p> AÇAFRÃO (CÚRCUMA). Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. </p>	KG	1	1	7	5	20	37,5		
88	<p> ALHO PICADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto. </p>	KG	375	375	1500	1125	4125	7500		
89	<p> CANELA EM PÓ. Especiaria aromática em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. </p>	KG	3	3	15	11	41	75		
90	<p> COLORÍFICO. Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. </p>	KG	300	300	1200	900	3300	6000		


91	EXTRATO DE ALHO. Tempero líquido á base de alho com adição de vinagre e isento de sal, embalado em garrafa de plástico transparente contendo 500 ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	112	112	450	337	1237	2250		
92	EXTRATO DE TOMATE. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300 a 370g do produto.	UND	187	187	750	562	2062	3750		
93	LOURO. Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	3	3	15	11	41	75		
94	MANJERICÃO DESIDRATADO. Folhas de manjericão desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	7	7	30	22	82	150		
95	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	562	562	2250	1687	6187	11250		


96	ORÉGANO DESIDRATADO. Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	7	7	30	22	82	150		
97	PIMENTA DO REINO DESIDRATADA EM PÓ. Frutos de pimenta (Piper nigrum L.) desidratados e moídos, embalados em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	7	7	30	22	82	150		
98	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1000g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	375	375	1500	1125	4125	7500		
99	TEMPERO DESIDRATADO. Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	37	37	150	112	412	750		
100	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.	UND	187	187	750	562	2062	3750		


101	<p> AÇAFRÃO (CÚRCUMA). Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolor e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. </p>	KG	0	0	2	1	6	12,5		
102	<p> ALHO PICADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto. </p>	KG	125	125	500	375	1375	2500		
103	<p> CANELA EM PÓ. Especiaria aromática em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolor e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. </p>	KG	1	1	5	3	13	25		
104	<p> COLORÍFICO. Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. </p>	KG	100	100	400	300	1100	2000		


105	EXTRATO DE ALHO. Tempero líquido á base de alho com adição de vinagre e isento de sal, embalado em garrafa de plástico transparente contendo 500 ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	37	37	150	112	412	750		
106	EXTRATO DE TOMATE. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300 a 370g do produto.	UND	62	62	250	187	687	1250		
107	LOURO. Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1	1	5	3	13	25		
108	MANJERICÃO DESIDRATADO. Folhas de manjericão desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2	2	10	7	27	50		
109	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	187	187	750	562	2062	3750		


110	ORÉGANO DESIDRATADO. Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2	2	10	7	27	50		
111	PIMENTA DO REINO DESIDRATADA EM PÓ. Frutos de pimenta (Piper nigrum L.) desidratados e moídos, embalados em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	2	2	10	7	27	50		
112	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1000g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	125	125	500	375	1375	2500		
113	TEMPERO DESIDRATADO. Mistura de vegetais para preparos culinários. Ingredientes básicos: cebola, cenoura, salsa, alho, tomate, beterraba e pimentão. Embalagem primária: saco plástico contendo 40 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	12	12	50	37	137	250		
114	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.	UND	62	62	250	187	687	1250		


115	<p>CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e adicionado de probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	UND	562	562	2250	1687	6187	11250	
116	<p>LEITE DE SOJA. Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.</p>	LATA	11	11	45	33	123	225	
117	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL. Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro</p>	KG	2250	2250	9000	6750	24750	45000	


do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.										
118 MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ. Mistura para preparo de leite a base de arroz. Ingredientes básicos: arroz, maltodextrina, polidextrose, fosfato dibásico, sulfato de magnésio, ácido ascórbico, nicotinamida, bisglicinato ferroso, acetato de DL-alfatocoferol, sulfato de zinco, D-pantotenato de cálcio, sulfato de manganês, riboflavina, cloridrato de piridoxina cloridrato de tiamina, sulfato de cobre, acetato de retinol, ácido fólico, iodeto de potássio, molibdato de sódio, picolinato de cromo, selenito de sódio, ergocalciferol, cianocobalamina, aroma natural de baunilha, antiemético fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	9	9	37	28	102	187			

119	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU COM SOJA. Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	9	9	37	28	102	187	
120	MULTICEREAIS. Cereal a base de trigo, milho e arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração e odor característico. Ingredientes básicos: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	562	562	2250	1687	6187	11250	
121	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e adicionado de probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e	UND	187	187	750	562	2062	3750	

	aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.								
122	LEITE DE SOJA. Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	LATA	3	3	15	11	41	75	
123	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Leite em pó enriquecido com, no mínimo, 12 vitaminas e minerais. Embalagem em saco aluminizado contendo 1000g, não furada, estufada, inviolada, livre de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto deve conter no mínimo 1830 mg de cálcio e no máximo 280 mg de sódio por 100 gramas do leite, e possuir registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG	750	750	3000	2250	8250	15000	

124	<p>MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ. Mistura para preparo de leite a base de arroz. Ingredientes básicos: arroz, maltodextrina, polidextrose, fosfato dibásico, sulfato de magnésio, ácido ascórbico, nicotinamida, bisglicinato ferroso, acetato de DL-alfa-tocopherol, sulfato de zinco, D-pantotenato de cálcio, sulfato de manganês, riboflavina, cloridrato de piridoxina cloridrato de tiamina, sulfato de cobre, acetato de retinol, ácido fólico, iodeto de potássio, molibdato de sódio, picolinato de cromo, selenito de sódio, ergocalciferol, cianocobalamina, aroma natural de baunilha, antiumectante fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente.</p>	UND	3	3	12	9	34	62	
125	<p>MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU COM SOJA. Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>	UND	3	3	12	9	34	62	

126	MULTICEREAIS. Cereal a base de trigo, milho e arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração e odor característico. Ingredientes básicos: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	187	187	750	562	2062	3750	
127	BATATA INGLESA CONGELADA. Batata inglesa com casca pré-frita cortada em pedaços. Embalada em saco plástico atóxico transparente contendo no mínimo 2,5kg do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	37	37	150	112	412	750	
128	VEGETAIS CONGELADOS. Mix de vegetais congelados, contendo no mínimo cenoura, brócolis, couve-flor, vagem e ervilha. Embaiados em saco plástico atóxico contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	112	112	450	337	1237	2250	
129	BATATA INGLESA CONGELADA. Batata inglesa com casca pré-frita cortada em pedaços. Embalada em saco plástico atóxico transparente contendo no mínimo 2,5kg do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	KG	12	12	50	37	137	250	

130	VEGETAIS CONGELADOS. Mix de vegetais congelados, contendo no mínimo cenoura, brócolis, couve-flor, vagem e ervilha. Embalados em saco plástico atóxico contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes.	UND	37	37	150	112	412	750	
131	FÓRMULA INFANTIL 0 A 06 MESES DE IDADE. Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, enriquecida com ferro, sem adição de sacarose, com predominância de proteína de soro de leite em relação a caseína. Indicado para lactentes de 0 a 6 meses de idade. Embalagem primária: lata ou pote contendo, no mínimo, 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	2	2	10	7	27	50	
132	FÓRMULA INFANTIL 06 A 12 MESES DE IDADE. Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, enriquecida com ferro, sem adição de sacarose, com proteína de soro de leite e caseína. Indicado para lactentes de 6 a 12 meses de idade. Embalagem primária: lata ou pote contendo, no mínimo, 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	2	2	10	7	27	50	

Tianguá, 23 de fevereiro de 2024


Tânia Meire Moita de Aguiar
Secretária Municipal de Educação

ESTUDO PRELIMINAR SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO

1. OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Tianguá.

2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO:

A adesão à ata de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Tianguá se justifica por diversos motivos importantes.

Primeiramente, a existência de um processo licitatório em andamento demonstra que houve uma análise criteriosa e transparente para a escolha dos fornecedores. Ao aderir a essa ata, o município de Tianguá aproveita os benefícios desse processo, como preços competitivos e condições previamente negociadas. Além disso, a urgência na aquisição dos produtos é um fator determinante. A merenda escolar é essencial para a saúde e o desenvolvimento dos alunos, e qualquer interrupção no fornecimento pode prejudicar diretamente o aprendizado e o bem-estar das crianças. Portanto, a adesão à ata permite uma aquisição imediata e temporária dos itens necessários, garantindo a continuidade do fornecimento da merenda sem interrupções.

Vale ressaltar que a adesão à ata de registro de preços não apenas agiliza o processo de aquisição, mas também proporciona economia de recursos públicos, portanto, considerando a transparência e competitividade do processo licitatório em andamento, aliado à urgência na aquisição dos produtos para a merenda escolar, a adesão à ata de registro de preços se apresenta como a opção mais eficiente e adequada para atender às necessidades do município de Tianguá, além disso, é importante destacar que o total de 56 escolas com mais de 15.500 alunos, o município de Tianguá enfrenta uma demanda considerável por alimentos para a merenda escolar. Esses números demonstram a importância crítica da continuidade no abastecimento de gêneros alimentícios para atender a uma população estudantil tão expressiva.

A merenda escolar desempenha um papel vital na alimentação e no desenvolvimento dos alunos. Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a refeição fornecida na escola pode representar uma porção significativa de sua ingestão diária de nutrientes. Portanto, qualquer interrupção no fornecimento poderia ter sérias consequências para a saúde e o bem-estar desses alunos, assim como para suas famílias. Portanto, dada a extensão da rede escolar, o impacto na comunidade estudantil, a complexidade logística, a redução de custos administrativos e a importância da continuidade do serviço educacional, a adesão à ata de registro de preços se mostra não apenas uma opção conveniente, mas também uma medida crucial para atender às necessidades alimentares dos alunos do município de Tianguá.

3. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE?

- NÃO
- SIM

3.1. CASO EXISTA ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA EM PARTICULAR A RESPEITO DE DOCUMENTAÇÃO PARA ASSEGURAR O SUCESSO DA LICITAÇÃO DE FORMA LEGAL E EFICIENTE, QUAL OU QUAIS SERIAM?

Não há observações para o presente processo.

4. JUSTIFICATIVA DA REFERÊNCIA DAS QUANTIDADES A SEREM LICITADAS.

Os quantitativos solicitados foram do total de 50% para Adesão a Ata de Registro de Preços. A adesão a uma ata de registro de preços permite que órgãos públicos adquiram bens ou serviços com base nos preços e condições previamente estabelecidos por outra entidade. Quando a adesão representa 50% da quantidade total prevista na ata, o órgão deve observar a legislação pertinente, como a Lei de Licitações (Lei nº 8.666/93) e o Decreto nº 7.892/13, garantindo transparência, competitividade e economicidade nas contratações públicas. A Lei 14.133/2021 estabelece que, quando um órgão público adere a uma ata de registro de preços, pode fazê-lo para até 50% da quantidade total prevista nessa ata. Esse limite busca equilibrar a necessidade de flexibilidade na contratação com a manutenção da competitividade e da transparência nos processos licitatórios. Assim, a adesão a uma ata de registro de preços pode representar até metade do volume total de bens ou serviços estipulados na ata, conforme disposto na referida legislação.

A adesão à ata de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Tianguá se justifica por diversos motivos importantes.

Primeiramente, a existência de um processo licitatório em andamento demonstra que houve uma análise criteriosa e transparente para a escolha dos fornecedores. Ao aderir a essa ata, o município de Tianguá aproveita os benefícios desse processo, como preços competitivos e condições previamente negociadas. Além disso, a urgência na aquisição dos produtos é um fator determinante. A merenda escolar é essencial para a saúde e o desenvolvimento dos alunos, e qualquer interrupção no fornecimento pode prejudicar diretamente o aprendizado e o bem-estar das crianças. Portanto, a adesão à ata permite uma aquisição imediata e temporária dos itens necessários, garantindo a continuidade do fornecimento da merenda sem interrupções.

Vale ressaltar que a adesão à ata de registro de preços não apenas agiliza o processo de aquisição, mas também proporciona economia de recursos públicos, portanto, considerando a transparência e competitividade do processo licitatório em andamento, aliado à urgência na aquisição dos produtos para a merenda escolar, a adesão à ata de registro de preços se apresenta como a opção mais eficiente e adequada para atender às necessidades do município de Tianguá, além disso, é importante destacar que o total de 56 escolas com mais de 15.500 alunos, o município de Tianguá enfrenta uma demanda considerável por alimentos para a merenda escolar. Esses números demonstram a importância crítica da continuidade no abastecimento de gêneros alimentícios para atender a uma população estudantil tão expressiva.

A merenda escolar desempenha um papel vital na alimentação e no desenvolvimento dos alunos. Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a refeição fornecida na escola pode representar uma porção significativa de sua ingestão diária de nutrientes. Portanto, qualquer interrupção no fornecimento poderia ter sérias consequências para a saúde e o bem-estar desses alunos, assim como para suas famílias. Portanto, dada a extensão da rede escolar, o impacto na comunidade

estudantil, a complexidade logística, a redução de custos administrativos e a importância da continuidade do serviço educacional, a adesão à ata de registro de preços se mostra não apenas uma opção conveniente, mas também uma medida crucial para atender às necessidades alimentares dos alunos do município de Tianguá.

5. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO QUANTO A FORMA E PRAZO DE ENTREGA DOS ITENS A SEREM LICITADOS.

Os produtos licitados deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias a 10(dez) contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO nos locais determinados pelo setor solicitante, observando rigorosamente as especificações contidas neste termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços.

6. EXISTE ALGUMA OBSERVAÇÃO ESPECÍFICA QUANTO A FORMA DE PAGAMENTO DOS ITENS LICITADOS?

O pagamento será realizado na proporção da execução dos serviços, segundo as ordens de serviços emitidas pela secretaria e até 30 (trinta) dias após o encaminhamento da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato, acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista do licitante vencedor, todas atualizadas, observadas as condições das propostas.

7. O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO COM QUAL/QUAIS FONTES DE RECURSO?

RECURSO PRÓPRIO RECURSO ESTADUAL RECURSO FEDERAL

8. EXISTE ALGUMA EXIGÊNCIA ESPECÍFICA QUANTO AS OBRIGAÇÕES A SEREM EXECUTADAS PELA CONTRATADA OU PELA CONTRATANTE QUE DEVEM CONSTAR NO CONTRATO, QUAL/ QUAIS SERIAM?

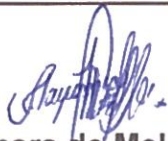
Não há observações para o presente processo.

9. EXISTE FISCAL/GERENTE DE CONTRATO DEVIDAMENTE NOMEADO PARA FISCALIZAR O CUMPRIMENTO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL, DEVIDAMENTE NOMEADO ATRAVÉS DE ATO/PORTARIA DE DESIGNAÇÃO?

Sandra Helena Pedrosa Leite – CPF nº 484.648.993-00, Portaria de designação nº 06/2023, de 09 de dezembro de 2023 - especialmente designado como fiscal de contrato responsável pelo recebimento de merenda escolar da Secretaria de Educação do Município.

REPONSAVÉL PELA ELABORAÇÃO:

DE ACORDO:



Flayonara de Melo Cunha Moita
Técnica da Secretaria de Educação



Tânia Meire Moita de Aguiar
Secretária Municipal de Educação



Nº PROCESSO	23022024/01-SME	DATA	23/01/2025
SECRETARIA	Educação		
OBJETO:	Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Tianguá.		

- Termo de Referência
 Projeto Básico

Secretária Municipal de Educação

CONTROLADORIA

OBSERVAÇÕES:	
AUTORIZAÇÃO	Assinatura do Responsável Tianguá, ___/___/___

COLETA DE PREÇOS

OBSERVAÇÕES:	
Assinatura do Responsável Pela Coleta de Preço Tianguá, ___/___/___	

LICITAÇÃO

OBSERVAÇÕES:	
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL (PRESIDENTE OU PREGOEIRO) Tianguá, ___/___/___	