



AVISO DE COTAÇÃO DE PREÇOS 69/2024

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, 29 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 | 30000 | | | |
| 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 | KG | 90000 | | | |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|--|
| | 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). | | | | | |
| 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 | 10000 | | | |
| 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 | 5000 | | | |
| 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, 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. | KG | 10000 | | | |
| 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 | 10000 | | | |



| | | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|--|
| 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 | 50000 | | | |
| 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 | 10000 | | | |
| 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 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 | 90000 | | | |
| 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 | 50000 | | | |
| 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 | KG | 5000 | | | |



| | | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|--|--|
| | nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto. | | | | | |
| 12 | 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 | 80000 | | | |
| 13 | 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 | 100 | | | |
| 14 | 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 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. | KG | 80000 | | | |
| 15 | 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 nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. | KG | 50000 | | | |
| 16 | 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 | UND | 6000 | | | |



| | | | | | | |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| | acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | | | | | |
| 17 | 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 | 3000 | | | |
| 18 | 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 | 5000 | | | |
| 19 | 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 | 8000 | | | |
| 20 | 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 | 200 | | | |
| 21 | 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 | 3000 | | | |
| 22 | 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 | 1500 | | | |
| 23 | 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 | 120000 | | | |



| | | | | | | |
|----|---|-----|--------|--|--|--|
| 24 | 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 | 200000 | | | |
| 25 | 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 | 200000 | | | |
| 26 | 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 | 200000 | | | |
| 27 | 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 | 2000 | | | |
| 28 | 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 | 100000 | | | |



| | | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|--|--|
| 29 | 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 | 5000 | | | |
| 30 | 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 | 1000 | | | |
| 31 | 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 | 3000 | | | |
| 32 | 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 | 5000 | | | |
| 33 | 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 | 60000 | | | |
| 34 | 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 | 500 | | | |
| 35 | BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou | UND | 500 | | | |



| | | | | | | |
|----|--|-----|-------|--|--|--|
| | 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. | | | | | |
| 36 | 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 | 500 | | | |
| 37 | 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 | 60000 | | | |
| 38 | 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 | 25000 | | | |
| 39 | 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 | 25000 | | | |
| 40 | 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 | 20000 | | | |



| | | | | | | |
|----|--|-----|-------|--|--|--|
| 41 | 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 | 10000 | | | |
| 42 | 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 | 30000 | | | |
| 43 | 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 | 10000 | | | |
| 44 | 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 | 50 | | | |
| 45 | 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 | 10000 | | | |
| 46 | 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 | 100 | | | |
| 47 | 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 | KG | 8000 | | | |



| | | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|--|--|
| | 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. | | | | | |
| 48 | 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 | 3000 | | | |
| 49 | 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 | 5000 | | | |
| 50 | 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 | 100 | | | |
| 51 | MANJERICÃO DESIDRATADO. Folhas de manjeriço desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | KG | 200 | | | |
| 52 | 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 | 15000 | | | |
| 53 | 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 | 200 | | | |
| 54 | 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 | 200 | | | |
| 55 | 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 | 10000 | | | |
| 56 | 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 | 1000 | | | |



| | | | | | | |
|----|--|------|-------|--|--|--|
| 57 | 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 | 5000 | | | |
| 58 | 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 | 15000 | | | |
| 59 | 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 | 300 | | | |
| 60 | 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 | 60000 | | | |
| 61 | 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, antiumectante fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, | UND | 250 | | | |



| | | | | | |
|--------------------|---|-----|-----------|--|--|
| | taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente. | | | | |
| 62 | 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 | 250 | | |
| 63 | 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 | 15000 | | |
| 64 | 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 | 1000 | | |
| 65 | 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 | 3000 | | |
| 66 | 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 | | |
| 67 | 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, 29 de fevereiro de 2024.



FRANCISCO JACINTO DE SÁ
Encarregado do Setor de Compras

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. | QUANT. | V. UNIT. | V.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 | 30000 | | |
| 2 | 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 | 90000 | | |



| | | | | | |
|---|---|----|-------|--|---|
| 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 | 10000 | | |
| 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 | 5000 | | |
| 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 | 10000 | | |
| 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, 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 | 10000 | |  |



| | | | | | |
|-----------|--|----|-------|--|---|
| 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 | 50000 | | |
| 8 | 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 | 10000 | | |
| 9 | 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. | KG | 90000 | | |
| 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 | 50000 | |  |

| | | | | | |
|----|--|-----|-------|--|--|
| 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 | 5000 | | |
| 12 | 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 | 80000 | | |
| 13 | 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 | 100 | | |
| 14 | 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 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. | KG | 80000 | | |



| | | | | | |
|----|--|-----|-------|--|---|
| 15 | 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 | 50000 | | |
| 16 | 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 | 6000 | | |
| 17 | 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 | 3000 | | |
| 18 | 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 | 5000 | | |
| 19 | 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 | 8000 | | |
| 20 | 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 | 200 | | |
| 21 | 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 | 3000 | |  |



| | | | | | |
|----|---|-----|--------|--|---|
| 22 | 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 | 1500 | | |
| 23 | 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 | 120000 | | |
| 24 | 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 | 200000 | | |
| 25 | 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 | 200000 | |  |

| | | | | | |
|----|---|-----|--------|--|---|
| 26 | 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 | 200000 | | |
| 27 | 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 | 2000 | | |
| 28 | 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 | 100000 | | |
| 29 | 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 | 5000 | | |
| 30 | 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 | 1000 | | |
| 31 | 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 | 3000 | |  |

| | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|---|
| 32 | 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 | 5000 | | |
| 33 | 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 | 60000 | | |
| 34 | 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 | 500 | | |
| 35 | 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 | 500 | | |
| 36 | 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 | 500 | |  |

| | | | | | |
|----|--|-----|-------|--|---|
| 37 | 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 | 60000 | | |
| 38 | 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 | 25000 | | |
| 39 | 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 | 25000 | | |
| 40 | 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 | 20000 | | |
| 41 | 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 | 10000 | |  |

| | | | | | |
|----|--|-----|-------|--|---|
| 42 | 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 | 30000 | | |
| 43 | 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 | 10000 | | |
| 44 | 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 | 50 | | |
| 45 | 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 | 10000 | | |
| 46 | 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 | 100 | | |
| 47 | 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 | 8000 | |  |

| | | | | | |
|----|---|-----|-------|--|--|
| 48 | 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 | 3000 | | |
| 49 | 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 | 5000 | | |
| 50 | 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 | 100 | | |
| 51 | MANJERICÃO DESIDRATADO. Folhas de manjeriçã desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | KG | 200 | | |
| 52 | 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 | 15000 | | |
| 53 | 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 | 200 | | |
| 54 | 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 | 200 | | |
| 55 | 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 | 10000 | | |



| | | | | | |
|----|--|------|-------|--|---|
| 56 | 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 | 1000 | | |
| 57 | 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 | 5000 | | |
| 58 | 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 | 15000 | | |
| 59 | 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 | 300 | | |
| 60 | 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 | 60000 | |  |

| | | | | | |
|----|--|-----|-------|--|---|
| 61 | MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA DE ARROZ. Mistura para preparo de leite a base de arroz. Ingredientes básicos: arroz, maltodextrina, povidexrose, fosfato dibásico, sulfato de magnésio, ácido ascórbico, nicotinamida, bisglicinato ferroso, acetato de DL-alfa-tocoferol, sulfato de zinco, D-pantotenato de cálcio, sulfato de manganês, riboflavina, cloridrato de piridoxina cloridrato de tiamina, sulfato de cobre, acetato de retinol, ácido fólico, iodeto de potássio, molibdato de sódio, picolinato de cromo, selenito de sódio, ergocalciferol, cianocobalamina, aroma natural de baunilha, antiemético fosfato tricálcico, edulcorantes sucralose, glicosídeos de steviol, taumatina e sal marinho. Embalagem primária: lata contendo no mínimo 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente. | UND | 250 | | |
| 62 | 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 | 250 | | |
| 63 | 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 | 15000 | | |
| 64 | 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 | 1000 | | |
| 65 | 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 | 3000 | |  |

| | | | | | |
|----|---|-----|----|--|--|
| 66 | 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 | | |
| 67 | 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 | | |

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.

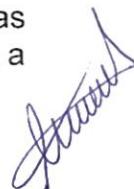
Os quantitativos solicitados foram do total de 50% para Adesão a Ata de Registro de Preços. A adesão a uma ata de registro de preços permite que órgãos públicos adquiram bens ou serviços com base nos preços e condições previamente estabelecidos por outra entidade. Quando a adesão representa 50% da quantidade 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.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:



Flayonara de Melo Cunha Moita
Técnica da Secretaria de Educação

DE ACORDO:



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, ___ / ___ / ___ | |