



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº
0000520240401000620



1. Descrição da Necessidade da Contratação

A necessidade de contratação de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral na Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE apresenta-se como uma medida fundamental para o cumprimento de objetivos estratégicos voltados ao desenvolvimento educacional, nutricional e social dos estudantes. Este ensejo baseia-se na premissa de que uma alimentação saudável e adequada é essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e para a manutenção da saúde dos alunos, contribuindo significativamente para o seu desempenho acadêmico e bem-estar geral.

Garantir a oferta regular de refeições nutritivas, seguras e diversificadas torna-se um elemento crucial no contexto da educação integral, não somente para atender as demandas biológicas básicas das crianças e adolescentes, mas também como uma ferramenta pedagógica que fomenta práticas alimentares saudáveis e comportamentos alimentares positivos que podem ser levados para a vida adulta. Ademais, esta contratação está alinhada com os preceitos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando promover a alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional para os estudantes, de maneira a contribuir para o seu crescimento e desenvolvimento, para a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes, bem como para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Considerando as particularidades do município de Jaguaribe/CE, incluindo aspectos geográficos, socioeconômicos e culturais, a eleição de gêneros alimentícios deverá prezar pela inclusão de produtos locais e sazonais, respeitando-se a diversidade alimentar e nutricional adequada às necessidades específicas dessa faixa etária. Dessa forma, a contratação contribuirá não somente para a promoção da saúde e educação dos alunos, mas também para o fortalecimento da economia local e sustentabilidade ambiental, possibilitando uma integração construtiva entre o ambiente escolar e a comunidade.

Portanto, a necessidade dessa contratação fundamenta-se no objetivo de assegurar o acesso a alimentos de qualidade aos alunos do ensino fundamental em tempo integral, como parte de uma estratégia ampla que integra nutrição, educação e desenvolvimento social, alinhando-se aos objetivos estratégicos da Prefeitura Municipal de Jaguaribe/CE no que tange ao fomento de um ambiente educacional que contribua de maneira efetiva para o pleno desenvolvimento dos estudantes, alicerçado em práticas alimentares adequadas e sustentáveis.

Assinatura

Assinatura



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



2. Área requisitante

| Área requisitante | Responsável |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Fundo Municipal de Educacao e Cultura | Vitória Natyelle Belo |

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A formulação dos requisitos da contratação é um processo essencial para assegurar a escolha da solução mais adequada e eficiente para atendimento das necessidades públicas. Neste sentido, os requisitos devem ser estabelecidos de maneira a propiciar padrões mínimos de qualidade e desempenho, levando em consideração práticas de sustentabilidade e conformidade com as legislações e regulamentações aplicáveis. A definição precisa dos requisitos é crucial para viabilizar soluções competitivas e inovadoras, sem comprometer a sustentabilidade e a qualidade esperadas para a execução contratual.

- **Requisitos gerais:** Os gêneros alimentícios adquiridos devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Saúde, assegurando a integridade e a saúde dos alunos do ensino fundamental em tempo integral. Deve ser dada ênfase à qualidade nutricional e sensorial dos alimentos.
- **Requisitos legais:** A aquisição deverá respeitar integralmente as disposições da Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da administração pública. Além disso, a contratação deve estar alinhada às normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo o cumprimento dos padrões alimentares e nutricionais estabelecidos.
- **Requisitos de sustentabilidade:** A seleção dos fornecedores deverá considerar práticas sustentáveis, priorizando alimentos de origem local e da agricultura familiar, contribuindo para o desenvolvimento econômico local e minimizando os impactos ambientais. Deve-se promover a redução do uso de embalagens plásticas e incentivar o uso de embalagens recicláveis e biodegradáveis.
- **Requisitos da contratação:** As empresas fornecedoras devem demonstrar capacidade para entregar os produtos dentro dos prazos estabelecidos, com a qualidade exigida e mantendo a regularidade do fornecimento ao longo do ano letivo. É necessário que possuam registro nos órgãos de vigilância sanitária competentes e cumpram as legislações trabalhistas e ambientais vigentes.

Os requisitos essenciais para a contratação abrangem a necessidade de garantir que os alimentos fornecidos contribuam efetivamente para uma alimentação saudável, equilibrada e adequada às necessidades nutricionais dos alunos do ensino fundamental em tempo integral. É imperativo que a solução contratada promova práticas alimentares sustentáveis, observando os aspectos legais, de qualidade, e de desempenho, sem introduzir restrições que limitem a competição. Esta abordagem visa não somente atender às necessidades imediatas do projeto, mas também fomentar um impacto social e ambiental positivo, alinhando-se ao desenvolvimento sustentável e ao bem-estar da comunidade escolar.

Handwritten signatures and initials in blue ink.



4. Levantamento de mercado

Para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral, junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE, foram consideradas diversas soluções de contratação entre fornecedores e órgãos públicos, identificando-se as seguintes alternativas principais:

1. Contratação direta com o fornecedor: Esta opção envolve negociação direta com produtores e distribuidores de gêneros alimentícios, permitindo uma possível negociação de preços mais vantajosos e adaptação mais flexível às necessidades nutricionais específicas dos alunos.
2. Contratação através de terceirização: Esta modalidade consiste na contratação de uma empresa terceirizada que seria responsável pela entrega e, em alguns casos, pelo preparo dos gêneros alimentícios, transferindo a gestão operacional da alimentação escolar para uma entidade especializada.
3. Formas alternativas de contratação: Incluem a realização de chamadas públicas para aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar, parcerias com cooperativas locais de agricultores, entre outras, que podem promover a economia local e garantir produtos frescos e de qualidade.

Após análise detalhada das necessidades de contratação e considerando as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, a **solução mais adequada** para atender às especificidades desta contratação contempla uma **combinação de contratação direta com o fornecedor e a realização de chamadas públicas** para aquisição de alimentos da agricultura familiar. Esta abordagem híbrida permite aproveitar os benefícios da negociação direta para itens alimentícios específicos, garantindo qualidade e custo-benefício favorável, enquanto as chamadas públicas focalizam no fomento da economia local, no incentivo à produção de alimentos saudáveis e no atendimento aos requisitos nutricionais customizados para os alunos.

A escolha por esta solução híbrida é fundamentada na sua capacidade de atender de forma integral às expectativas do programa de alimentação escolar, fornecendo alimentos frescos, de qualidade e diversos, promovendo a inclusão social e econômica da comunidade local e assegurando a adequação às normativas legais vigentes. Ela reflete uma abordagem equilibrada e sustentável, alinhada aos objetivos de promoção de uma alimentação saudável e nutritiva para os alunos do ensino fundamental em tempo integral no Município de Jaguaribe/CE.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a contratação de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral, junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE, representa a escolha mais adequada e eficiente, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021. Esta decisão está fundamentada na análise metódica do mercado,

Auzangela Fogaça

Neemi

[Handwritten signature]



levando em consideração a qualidade dos alimentos, a viabilidade logística, o custo-benefício e o impacto socioambiental dos produtos.

- A seleção dos gêneros alimentícios obedece aos critérios de qualidade nutricional, segurança alimentar e adequação às necessidades específicas dos alunos, alinhando-se ao objetivo de promoção da saúde e do bem-estar dos estudantes, conforme estabelecido no Art. 5º da mencionada lei, que ressalta a necessidade de observar os princípios da eficiência e do interesse público.
- Adicionalmente, a opção por fornecedores locais, quando viável, visa não apenas à qualidade dos produtos mas também ao desenvolvimento econômico da comunidade local. Esta prática está em consonância com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, explicitado também no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.
- A escolha por essa metodologia de aquisição de gêneros alimentícios possibilita uma significativa economia de escala, garantindo o melhor aproveitamento dos recursos públicos, conforme delineado no Art. 23 da mesma legislação. As estimativas de quantidades e valores foram rigorosamente calculadas para assegurar compatibilidade com os valores praticados pelo mercado, considerando as peculiaridades locais e a economia de escala.
- Por fim, a abordagem adotada para esta contratação reflete uma gestão eficaz e transparente dos recursos públicos. Este procedimento está alinhado com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, preconizados no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, garantindo uma seleção objetiva e isonômica que evita sobrepreço, favorece a inovação e assegura o tratamento equitativo e a justa competição entre os fornecedores.

Portanto, a solução adotada para aquisição de gêneros alimentícios, dentro do contexto especificado no Estudo Técnico Preliminar, constitui a alternativa mais adequada e eficiente disponível no mercado. Esta escolha não só atende plenamente às necessidades nutricionais dos alunos de ensino fundamental em tempo integral do município de Jaguaribe/CE, mas também promove o uso responsável e eficiente dos recursos públicos, em total conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com os interesses públicos envolvidos.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|-----------|--------|
| 1 | Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. | 1.500,000 | Pacote |

Especificação: Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.

Luizângela Braga

Joemi

A



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | |
|---|--|-----------|------------|
| 2 | Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. | 1.500,000 | Quilograma |
| Especificação: Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. | | | |
| 3 | Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses. | 8.500,000 | Quilograma |
| Especificação: Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses. | | | |
| 4 | Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. | 1.000,000 | CAIXA |
| Especificação: Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. | | | |
| 5 | Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | 3.500,000 | Pacote |
| Especificação: Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | | | |
| 6 | Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | 3.500,000 | Pacote |
| Especificação: Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | | | |

Assimanda Traga

Permi

[Handwritten signature]



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|-----------|--------|
| 7 | Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g. | 700,000 | Pacote |
| Especificação: Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g. | | | |
| 8 | Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | 2.500,000 | Pacote |
| Especificação: Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | | | |
| 9 | Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g. | 2.500,000 | CAIXA |
| Especificação: Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g. | | | |
| 10 | Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega. | 2.500,000 | SACHÊ |
| Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega. | | | |

Luizângela Proge



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | |
|--|---|-----------|------------|
| 11 | <p>Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</p> | 1.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</p> | | | |
| 12 | <p>Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.</p> | 8.300,000 | Pacote |
| <p>Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.</p> | | | |
| 13 | <p>Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofo, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.</p> | 500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofo, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g.</p> | | | |
| 14 | <p>Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p> | 2.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p> | | | |

Luzângela Braga

Normi

to



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|------------|------------|
| 15 | Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. | 4.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. | | | |
| 16 | Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades. | 2.000,000 | SACHÊ |
| Especificação: Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades. | | | |
| 17 | Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde. | 21.000,000 | Pacote |
| Especificação: Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rotulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde. | | | |

Luciângela Braga

Normi



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | |
|---|--|-----------|--------|
| 18 | Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa. | 300,000 | CAIXA |
| Especificação: Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa. | | | |
| 19 | Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada. | 800,000 | GAR |
| Especificação: Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada. | | | |
| 20 | Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. | 4.500,000 | Pacote |
| Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. | | | |
| 21 | Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | 1.750,000 | POTE |
| Especificação: Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | | | |

Suzângela Paça

Zemmi



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|-----------|------------|
| 22 | <p>Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p> | 2.400,000 | GAR |
| <p>Especificação: Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p> | | | |
| 23 | <p>Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.</p> | 300,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.</p> | | | |
| 24 | <p>Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p> | 6.000,000 | LATA |
| <p>Especificação: Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p> | | | |
| 25 | <p>Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p> | 500,000 | GAR |
| <p>Especificação: Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p> | | | |

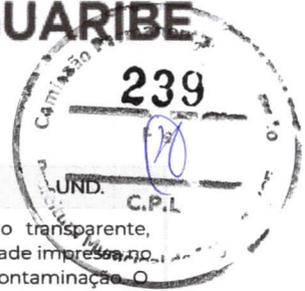
Luizângela Braga

Normi



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|-----------|--------|
| 26 | Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 500,000 | Pacote |
| Especificação: Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 27 | Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 1.000,000 | Pacote |
| Especificação: Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 28 | Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 300,000 | Pacote |
| Especificação: Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 29 | Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 200,000 | Pacote |

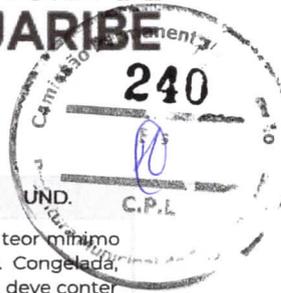
*Antonio Angelo Braga**Dezmi*



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UNID. |
|------|--|---------|------------|
| | Especificação: Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | | |
| 30 | Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 500,000 | Pacote |
| | Especificação: Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | | |
| 31 | Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma |
| | Especificação: Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | |
| 32 | Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma |
| | Especificação: Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | |
| 33 | Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma |

Luizângela Praga

Permi



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|--|-----------|------------|
| | Especificação: Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | |
| 34 | Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma |
| | Especificação: Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | |
| 35 | Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma |
| | Especificação: Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | |
| 36 | Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega. | 3.500,000 | Unidade |
| | Especificação: Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega. | | |
| 37 | Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega. | 4.600,000 | Pacote |

Antônio de Fátima

Nome

[Handwritten signature]



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. C.P.L |
|------|--|-----------|------------|
| | <p>Especificação: Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.</p> | | |
| 38 | <p>Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.</p> | 7.000,000 | Pacote |
| | <p>Especificação: Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA.</p> | | |
| 39 | <p>Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.</p> | 3.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.</p> | | |

Luciana da Praga

Normi

to

[Signature]



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | |
|------|--|-----------|------------|
| 40 | <p>Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.</p> <p>Especificação: Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.</p> | 1.500,000 | MAÇO |
| 41 | <p>Alho extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5.</p> <p>Especificação: Alho extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5.</p> | 1.000,000 | Quilograma |

Luzângela Praga

Normi



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|-----------|------------|
| 42 | <p>Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª</p> <p>2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel.</p> <p>4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.</p> | 4.500,000 | Dúzia |
| <p>Especificação: Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.</p> | | | |
| 43 | <p>Batata doce – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa</p> <p>2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel.</p> <p>4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.</p> | 2.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Batata doce – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.</p> | | | |

Amélia da Rocha

Roni

[Handwritten signature]



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|-----------|------------|
| 44 | <p>Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.</p> | 2.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.</p> | | | |
| 45 | <p>Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g</p> | 2.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g</p> | | | |

Ausângela Braga

Permi *X*



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | |
|---|--|-----------|------------|
| 46 | <p>Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.</p> | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.</p> | | | |
| 47 | <p>Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.</p> | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.</p> | | | |

Luciângela

Permi

J

B



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|-----------|------------|
| 48 | <p>Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.</p> | 300,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Cheiro verde – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Serem frescas, folhas verdes. · Sem Traços de descoloração das folhas. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.</p> | | | |
| 49 | <p>Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.</p> | 2.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Chuchu – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.</p> | | | |

Anacimilda

Permi



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

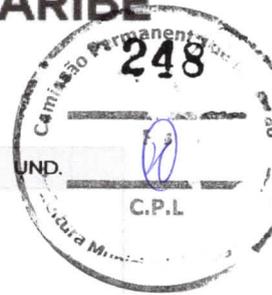


| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | OND. |
|--|---|-----------|------------|
| 50 | <p>Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.</p> | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.</p> | | | |
| 51 | <p>Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g</p> | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g</p> | | | |

Aracângela

Reini





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|---|-----------|------------|
| 52 | <p>Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.</p> | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.</p> | | | |
| 53 | <p>Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g</p> | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g</p> | | | |

Suzângela

Normi

[Handwritten signature]



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | |
|--|---|-----------|------------|
| 54 | <p>Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.</p> | 2.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.</p> | | | |
| 55 | <p>Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.</p> | 1.500,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e sãos. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.</p> | | | |

Angela Permi



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | C.P.L |
|---|--|-----------|------------|-------|
| 56 | <p>Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g</p> | 1.500,000 | Quilograma | |
| <p>Especificação: Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g</p> | | | | |
| 57 | <p>Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.</p> | 1.500,000 | Quilograma | |
| <p>Especificação: Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Os tomates devem apresentar-se inteiros, sãos, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.</p> | | | | |

Normi
Luzângela
[Signature]



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|--|---|-----------|------------|
| 58 | <p>Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 6.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | | | |
| 59 | <p>Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 6.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | | | |

Normi

Suzângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|-----------|------------|
| 60 | <p>Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p> | 2.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p> | | | |
| 61 | <p>Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 5.000,000 | Quilograma |
| <p>Especificação: Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | | | |

Luciana

Norma



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | C.P.L. |
|--|---|------------|------------|--------|
| 62 | <p>Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicos sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 10.000,000 | Quilograma | |
| <p>Especificação: Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicos sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | | | | |
| 63 | <p>Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicos sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p> | 3.000,000 | Quilograma | |

Doemi

Luisângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|------|---|-----------|------------|
| | <p>Especificação: Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p> | | |
| 64 | <p>Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p> | 3.000,000 | Quilograma |
| | <p>Especificação: Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p> | | |

Luizângela

Joemi



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. |
|---|--|------------|------------|
| 65 | Linguiça calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. | 2.000,000 | Quilograma |
| Especificação: Linguiça calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. | | | |
| 66 | Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC. | 2.200,000 | BJ |
| Especificação: Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC. | | | |
| 67 | Pão Francês | 48.000,000 | Unidade |
| Especificação: Pão Francês - Composto de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Pesando 50 gramas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, respeitando a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de 24 horas após entrega. | | | |

7. Estimativa do valor da contratação

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|--------|---------------|----------------|
| 1 | Achocolatado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. | 1.500,000 | Pacote | 10,56 | 15.840,00 |

*Luzângela**Joemi*



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| <p>Especificação: Açoalado – Embalagens de 400g, em pó instantâneo e vitaminado (com vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C, D3) Composto por Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja, em embalagem de polietileno metalizado, hermeticamente fechados, atóxico, resistente. Embalados em fardos plásticos contendo 24 unidades. Registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.</p> | | | | | |
| 2 | Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto. | 1.500,000 | Quilograma | 5,50 | 8.250,00 |
| <p>Especificação: Açúcar Cristal – Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Não deve ser empedrado. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto. Contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Com validade mínima de 12 meses da entrega do produto.</p> | | | | | |
| 3 | Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses. | 8.500,000 | Quilograma | 6,98 | 59.330,00 |
| <p>Especificação: Arroz Parboilizado – TIPO 1 – Arroz Longo, fino Tipo 1, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxica transparente, plástico transparente, rótulo impresso na embalagem, contendo 1.000g do produto, fardo com 30 Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar Certificado de Classificação Vegetal. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 meses.</p> | | | | | |
| 4 | Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega. | 1.000,000 | CAIXA | 6,76 | 6.760,00 |
| <p>Especificação: Aveia em flocos finos – 100% natural (único ingrediente aveia). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: caixa de papelão ou polietileno atóxico contendo a partir de 500g do produto, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.</p> | | | | | |

Aracely

Normi

AS



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|--------|---------------|----------------|
| 5 | Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | 3.500,000 | Pacote | 7,53 | 26.355,00 |
| Especificação: Biscoito doce tipo Maria – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Consistência crocante. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | | | | | |
| 6 | Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | 3.500,000 | Pacote | 7,50 | 26.250,00 |
| Especificação: Biscoito salgado tipo cream cracker – Constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e demais substâncias permitidas. Consistência crocante. Produto deve seguir legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo 400g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | | | | | |
| 7 | Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g. | 700,000 | Pacote | 20,78 | 14.546,00 |
| Especificação: Café em pó – Forte e/ou extra forte; café torrado e moído, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, dentro dos padrões de qualidade da Instrução Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Embalagem de 500g, pacotes duplamente embalados, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo, laminada totalmente selada, sem micro-furos e com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500g. | | | | | |
| 8 | Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | 2.500,000 | Pacote | 2,26 | 5.650,00 |

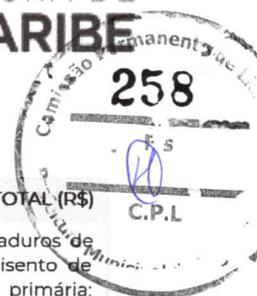
Arizângela

Normi

to

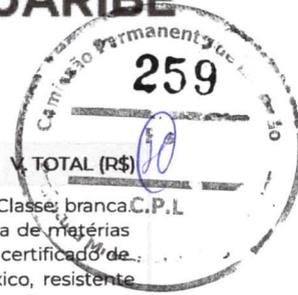


PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 9 | <p>Especificação: Colorífico – Urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. Obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto. Rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes. Embalados em fardo de plástico de 10 unidades. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto.</p> <p>Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.</p> | 2.500,000 | CAIXA | 3,39 | 8.475,00 |
| 10 | <p>Especificação: Creme de leite – Creme de leite leve UHT homogeneizado. Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica, alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. A embalagem deverá conter externamente os dados da identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, data de validade, quantidade do produto. Com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem tetra pak de 200g.</p> <p>Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> | 2.500,000 | SACHÊ | 8,82 | 22.050,00 |
| 11 | <p>Especificação: Extrato de tomate – Simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e semente. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Acondicionado em sachês de polietileno metalizado, com rótulo impresso na embalagem contendo os ingredientes presentes. Embalagens de 24 x 350gr. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p>Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</p> | 1.500,000 | Quilograma | 8,73 | 13.095,00 |


Suzângela
Pereira



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| | Especificação: Farinha de mandioca – Farinha, de mandioca, quebradinha, Grupo: seca. Subgrupo: Fina. Classe: branca.C.P.L. Baixa acidez. Tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matérias terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Obrigatório à apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente contendo 1.000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca e informações do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | | | | |
| 12 | Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | 8.300,000 | Pacote | 2,69 | 22.327,00 |
| | Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), sem adição de sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo de 500g, tipo flocão, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, Rótulo impresso na embalagem com apresentação íntegra para o consumo. Registro no Ministério da Agricultura. Com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | | | | |
| 13 | Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g. | 500,000 | Quilograma | 7,67 | 3.835,00 |
| | Especificação: Farinha de trigo – Farinha, de trigo, SEM fermento, especial, tipo 1, primeira qualidade. Enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida. Isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 6 meses. Acondicionada em saco plástico transparente, embalagens de 1.000g. | | | | |
| 14 | Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e sãos, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. | 2.000,000 | Quilograma | 10,65 | 21.300,00 |


Suzângela Formosa



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| | <p>Especificação: Feijão preto – Grupo I. Classe: preto. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p> | | | | |
| 15 | <p>Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p> | 4.000,000 | Quilograma | 11,90 | 47.600,00 |
| | <p>Especificação: Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. Tipo 1. Novo. De primeira qualidade. Grão inteiro e são, aspecto brilhoso, liso, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e/ou outros detritos e livre de umidade. Obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo 1.000g do produto e dados de identificação do produto, marca do fabricante e informação nutricional. prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.</p> | | | | |
| 16 | <p>Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.</p> | 2.000,000 | SACHÊ | 12,36 | 24.720,00 |
| | <p>Especificação: Flocos de Cereais – Cereais (91%): farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cevada, farinha de aveia, açúcar, fibra alimentar (inulina), sal, ferro (fumarato ferroso) e estabilizante (fosfato dipotássico). Rótulo impresso na embalagem e deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Contendo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.</p> | | | | |


Suzângela
Nami



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|------------|--------|---------------|----------------|
| 17 | <p>Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.</p> | 21.000,000 | Pacote | 10,03 | 210.630,00 |
| <p>Especificação: Leite em Pó Integral – Único ingrediente: leite integral, pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Rendimento mínimo de 1,5 litros de leite para 200g de leite em pó. O leite em pó deverá estar de acordo com as especificações gerais do regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó, fixada pela portaria nº 369, de 04/09/1997, MAA. Embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo. A embalagem secundária deverá ser de fardo de papel, reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Registro no ministério da saúde.</p> | | | | | |
| 18 | <p>Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.</p> | 300,000 | CAIXA | 13,36 | 4.008,00 |
| <p>Especificação: Leite UHT zero lactose – Leite UHT para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes, homogeneizado e submetido ao processo UHT. Produto deve seguir a legislação vigente. Registro SIE ou SIF. Embalagem primária: Embalado em caixa de 01 (um) litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos, tipo tetra pack, hermeticamente fechada. Com rótulo e validade de no mínimo 4 meses, com registro no SIM, no CISPOA ou no SIF, com número de lote, identificação da empresa.</p> | | | | | |

 Luísa Ângela
Pormi



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|--------|---------------|----------------|
| 19 | Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada. | 800,000 | GAR | 5,73 | 4.584,00 |
| Especificação: Leite de coco – leite de coco para uso culinário, produto 100% natural, de origem vegetal, sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Zero gordura trans e zero colesterol. Com baixo teor de gordura, pasteurizado, homogeneizado. Embalagem PET (Tereftalato de etileno) de 500mL, com tampa plástica rosqueada. | | | | | |
| 20 | Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. | 4.500,000 | Pacote | 5,20 | 23.400,00 |
| Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Livre de umidade e fragmentos estranhos. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 500g do produto e identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rótulo impresso na embalagem com suas informações técnicas. Embalado em fardos de plástico com 10 unidades. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. | | | | | |
| 21 | Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | 1.750,000 | POTE | 11,76 | 20.580,00 |
| Especificação: Margarina vegetal – Creme vegetal de 60 a 95% de teor de lipídios, isento de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada, com sal. Sendo feita de Óleos vegetais líquidos e interesterificados e contendo leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | | | | | |

*Auzângela
Nasim*

to



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 22 | <p>Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p> | 2.400,000 | GAR | 13,81 | 33.144,00 |
| <p>Especificação: Óleo de Soja – De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Embalagem secundária de papelão com 20 unidades. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p> | | | | | |
| 23 | <p>Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.</p> | 300,000 | Quilograma | 1,61 | 483,00 |
| <p>Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio) com cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da fabricação, quantidade do produto, número de registro. Rótulos impressos com informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Embalagens de 1kg.</p> | | | | | |
| 24 | <p>Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p> | 6.000,000 | LATA | 6,40 | 38.400,00 |

Aniãmpela
Pernu



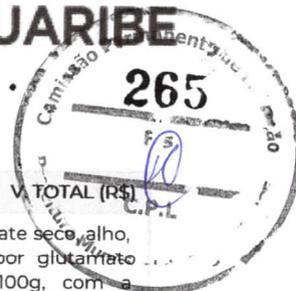
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|--------|---------------|----------------|
| | <p>Especificação: Sardinha em óleo comestível – Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02e 10 (decreto 12.486-de-20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fácil. Com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p> | | | | |
| 25 | Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | 500,000 | GAR | 4,45 | 2.225,00 |
| | <p>Especificação: Vinagre de álcool – Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.</p> | | | | |
| 26 | Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 500,000 | Pacote | 10,80 | 5.400,00 |
| | <p>Especificação: Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p> | | | | |
| 27 | Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 1.000,000 | Pacote | 20,63 | 20.630,00 |

Luzângela

Normi



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|---------|--------|---------------|----------------|
| | <p>Especificação: Tempero desidratado tipo vinagrete – Mistura de temperos desidratados com cebola, tomate seco, alho, pimentão vermelho, salsa, cebolinha e orégano. Sendo proibido a presença de realçador de sabor glutamato monossódico. Tempero seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p> | | | | |
| 28 | Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 300,000 | Pacote | 2,60 | 780,00 |
| | <p>Especificação: Folhas de louro desidratada – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p> | | | | |
| 29 | Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 200,000 | Pacote | 4,15 | 830,00 |
| | <p>Especificação: Orégano – Folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p> | | | | |

Suzangeta
Permi



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|---------|------------|---------------|----------------|
| 30 | Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 500,000 | Pacote | 9,90 | 4.950,00 |
| Especificação: Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo 100g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Produto livre de insetos, larvas, parasitos, mofo, sujidades e quaisquer outra contaminação. O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | | | | | |
| 31 | Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma | 13,70 | 6.850,00 |
| Especificação: Polpa de fruta abacaxi – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | | | | |
| 32 | Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma | 14,58 | 7.290,00 |
| Especificação: Polpa de fruta acerola – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | | | | |

Quãngela
seme



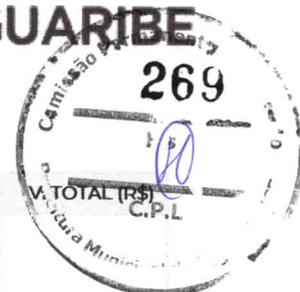
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | TOTAL (R\$) |
|--|---|---------|------------|---------------|-------------|
| 33 | Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma | 15,19 | 7.595,00 |
| Especificação: Polpa de fruta cajá – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | | | | |
| 34 | Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma | 13,90 | 6.950,00 |
| Especificação: Polpa de fruta goiaba – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | | | | |
| 35 | Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 500,000 | Quilograma | 13,65 | 6.825,00 |
| Especificação: Polpa de fruta manga – Produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Obtida de frutas frescas, sãs e maduras. Congelada, selecionada, isenta de contaminação Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente, deve conter 1000g do produto. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | | | | |

*Luzângela
Poerni*



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|-----------|---------|---------------|----------------|
| 36 | <p>Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.</p> | 3.500,000 | Unidade | 16,20 | 56.700,00 |
| <p>Especificação: Bolo Simples Confeccionado De Forma Artesanal – Bolo do tipo fofo nos sabores simples, mesclado, chocolate e laranja. Confeccionados com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, óleo ou margarina, leite, sal, fermento, sem conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos químicos. Peso unitário a partir de 1.000g. Sendo acondicionado e entregue em pratos de isopor ou papelão próprio para bolo. Deverá ser produzido e transportado em condições de higiene de acordo com as normas brasileiras de boas práticas de manipulação de alimentos. Bolo confeccionado no dia ou no máximo no dia anterior. Prazo validade de 10 horas a partir da entrega.</p> | | | | | |
| 37 | <p>Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.</p> | 4.600,000 | Pacote | 10,75 | 49.450,00 |
| <p>Especificação: Pão massa fina – Tipo hambúrguer ou hot dog, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral ou seu equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Íntegro e de ótima qualidade. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, sabor e cheiros próprios. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade e quantidade do produto, conforme legislação, com o prazo validade de 10 horas a partir da entrega.</p> | | | | | |

Luciana
Permi
A

PREFEITURA DE
JAGUARIBE

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 38 | Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | 7.000,000 | Pacote | 9,40 | 65.800,00 |
| Especificação: Bebida láctea fermentada com polpa de fruta – Sabor de salada de fruta, morango e banana com maçã. Sendo os primeiros ingredientes Soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. Conservado entre 1°C a 10°C, validade mínima de 30 dias a contar da data da fabricação. Embalagem de polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado, resistente, contendo 1000g do produto e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Registro no MAPA. | | | | | |
| 39 | Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. - Procedentes de vegetais genuínos e são. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade. | 3.000,000 | Quilograma | 5,43 | 16.290,00 |

Luizângela Pezini



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------|---------------|----------------|
| | <p>Especificação: Abóbora caboclo – 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Abóbora Caboclo 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio 1,0 a 3,0 kg a unidade.</p> | | | | |
| 40 | <p>Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.</p> | 1.500,000 | MAÇO | 8,30 | 12.450,00 |
| | <p>Especificação: Alface crespa/lisa/hidropônica – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alface crespa/lisa/hidropônica 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser hortaliça de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · A alface deve ser colhida antes do início do pendoamento. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Alface com peso médio de 200g o pé.</p> | | | | |

Assinaturas manuscritas



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) C.P.L |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------------|
| 41 | <p>Alho extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas.</p> <p>3.ROTULAGEM: Produto a granel.</p> <p>4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada.</p> <p>5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais.</p> <p>6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo N° 5.</p> | 1.000,000 | Quilograma | 26,28 | 26.280,00 |

Especificação: Alho extra - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Alho extra 2.CARACTERÍSTICAS Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. Alho em cabeça grande, livre de impurezas. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de papelão com 10Kg cada. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: tamanho mínimo N° 5.

fermi

Luizângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|-------|---------------|----------------|
| 42 | Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g. | 4.500,000 | Dúzia | 7,03 | 31.635,00 |

Especificação: Banana prata: 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Banana prata 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada banana prata com peso médio de 80 g.

Permi

Luizângelo



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 43 | Batata doce - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g. | 2.000,000 | Quilograma | 9,14 | 18.280,00 |

Especificação: Batata doce - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata doce roxa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 a 150 g.

Permi *As*

Auxiliadora



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 44 | Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g. | 2.000,000 | Quilograma | 8,59 | 17.180,00 |

Especificação: Batata inglesa lisa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Batata inglesa lisa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 50 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 a 120 g.

Naemi

Luzângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 45 | Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g | 2.000,000 | Quilograma | 7,80 | 15.600,00 |

Especificação: Beterraba extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Beterraba extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g

Permi

Suzângela



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) | C.P.L. |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|--------|
| 46 | <p>Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.</p> | 2.500,000 | Quilograma | 9,66 | 24.150,00 | |

Especificação: Cebola pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cebola pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 80 g.

Domini

Luizângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 47 | <p>Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.</p> | 2.500,000 | Quilograma | 11,05 | 27.625,00 |

Especificação: Cenoura – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Cenoura extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em saca com 20 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100 g.

Joana

Jusângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|---------|------------|---------------|----------------|
| 48 | <p>Cheiro verde - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. - Serem frescas, folhas verdes. - Sem Traços de descoloração das folhas. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.</p> | 300,000 | Quilograma | 18,46 | 5.538,00 |

Especificação: Cheiro verde - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Coentro e Cebolinha 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser verduras de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. - Serem frescas, folhas verdes. - Sem Traços de descoloração das folhas. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isenta de umidade externa (aspecto gosmento). - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Embalados em sacos de polietileno e transportados em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 10 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Maço contendo um coentro e uma cebolinha. Produto com peso médio de 100 g.

Reuni

Luzângela





| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 49 | Chuchu - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. - Procedentes de vegetais genuínos e sãos. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g. | 2.000,000 | Quilograma | 6,74 | 13.480,00 |

Especificação: Chuchu - 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Chuchu 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. - Procedentes de vegetais genuínos e sãos. - Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. - Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada chuchu peso médio de 150 g.

Handwritten signature

Handwritten signature



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) P.L |
|------|---|-----------|------------|---------------|--------------------|
| 50 | Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. - Procedentes de vegetais genuínos e são. - Frescas. - Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g. | 2.500,000 | Quilograma | 6,94 | 17.350,00 |

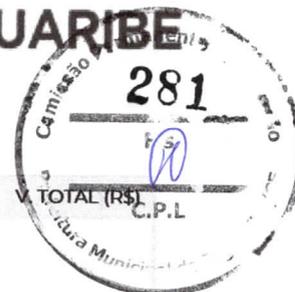
Especificação: Laranja pera – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Laranja pera 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. - Procedentes de vegetais genuínos e são. - Frescas. - Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. - Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas com 25 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Cada laranja terá peso médio de 100 g.

peni

Luizângela



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 51 | <p>Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g</p> | 2.500,000 | Quilograma | 16,89 | 42.225,00 |

Especificação: Maçã nacional – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Maçã nacional 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser frutas de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas contendo 18 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6. PESO MÉDIO: Cada maçã com peso médio de 200 g

Handwritten signature

Handwritten signature: Suzângela

Handwritten signature



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$), P.L. |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------------|
| 52 | <p>Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa</p> <p>2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor.</p> <p>3.ROTULAGEM: Produto a granel.</p> <p>4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.</p> | 2.500,000 | Quilograma | 7,50 | 18.750,00 |

Especificação: Mamão formosa – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Mamão formosa 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas contendo 22 kg. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio do produto de 600 gramas.

pen

Luzângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 53 | Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ecolocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g | 2.500,000 | Quilograma | 8,10 | 20.250,00 |

Especificação: Melão japonês – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melão japonês 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a) Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. b) Procedentes de vegetais genuínos e são. c) Frescas. d) Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. e) Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ecolocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas de 22 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio 700 g

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Handwritten signature: Lusângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 54 | Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia. | 2.500,000 | Quilograma | 9,14 | 22.850,00 |

Especificação: Melancia – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Melancia 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Deve ser fruta de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. · Procedentes de vegetais genuínos e sãos. · Frescas. · Terem atingido o grau adequado de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: Será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Variando entre 5 a 10 kg a unidade da melancia.

A
Pom

Luizângela



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 55 | <p>Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e são. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.</p> | 1.500,000 | Quilograma | 9,75 | 14.625,00 |

Especificação: Pimentão extra – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Pimentão extra 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS a. Deve ser de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. b. Procedentes de vegetais genuínos e são. c. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. d. Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 12 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Peso médio de 150 g.

Pam

Suzângela



PREFEITURA DE
JAGUARIBE

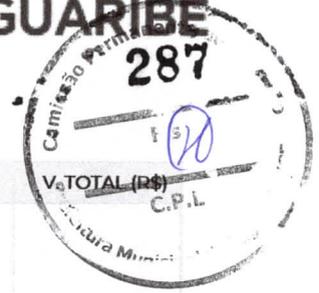


| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|-------------|
| 56 | <p>Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g</p> | 1.500,000 | Quilograma | 10,27 | 15.405,00 |

Especificação: Repolho híbrido – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Repolho híbrido 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS · Deve ser legumes de primeira, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. · Procedentes de vegetais genuínos e são. · Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. · Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 20 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Repolho peso médio de 1000 a 2000 g

to
pon.

Priscilla



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 57 | <p>Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Os tomates devem apresentar-se inteiros, são, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.</p> | 1.500,000 | Quilograma | 8,90 | 13.350,00 |
| <p>Especificação: Tomate longa vida 1ª – 1.DESCRICÃO DO PRODUTO: Tomate longa vida 1ª 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS - Os tomates devem apresentar-se inteiros, são, limpos, com aspecto fresco, isentos de parasitas isentos de umidade exteriores anormais e de odores e sabores estranhos. · Isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor. 3.ROTULAGEM: Produto a granel. 4.EMBALAGEM: Produto acondicionado em caixas com 25 kg, higienizadas, de PVC frestadas. 5.AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A Avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. Essa Avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima) e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. 6.PESO MÉDIO: Produto com peso médio de 100g.</p> | | | | | |
| 58 | <p>Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 6.000,000 | Quilograma | 31,70 | 190.200,00 |

Luizângela

João



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| | <p>Especificação: Carne bovina moída congelada – Obtida da moagem de músculo bovino seguido do imediato congelamento, de 1ª qualidade. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | | | | |
| 59 | <p>Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 6.000,000 | Quilograma | 49,55 | 297.300,00 |
| | <p>Especificação: Isca de carne bovina congelada – Isca de carne bovina, obtida de acém, congelada, de 1ª qualidade, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas, odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | | | | |

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|---|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 60 | <p>Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p> | 2.000,000 | Quilograma | 26,55 | 53.100,00 |
| <p>Especificação: Costela Bovina – Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p> | | | | | |
| 61 | <p>Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 5.000,000 | Quilograma | 21,82 | 109.100,00 |

Luzângela

Tomini



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|--|---|------------|------------|---------------|----------------|
| 62 | <p>Especificação: Corte de frango tipo Coxa com sobrecoxa congelado – Sem tempero, congelada. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicos sanitárias recomendadas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> <p>Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicos sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | 10.000,000 | Quilograma | 25,45 | 254.500,00 |
| <p>Especificação: Corte de frango tipo peito congelado – Sem tempero, congelado. Aspecto próprio, firme não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas, ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicos sanitárias recomendadas. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo de 1 kg a 2 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.</p> | | | | | |

Permi

Luciângela



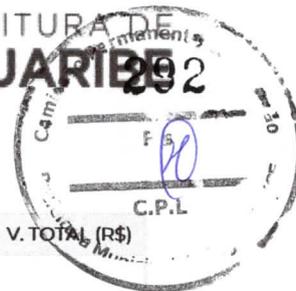
| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|-------------|
| 63 | <p>Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p> | 3.000,000 | Quilograma | 21,23 | 63.690,00 |

Especificação: Carne suína congelada do tipo bisteca ou carré – Carne suína. Bisteca ou carré. 1ª qualidade. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.

Luciana fern



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 64 | <p>Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p> | 3.000,000 | Quilograma | 35,00 | 105.000,00 |

Especificação: Carne suína congelada do tipo coxão mole – Carne suína de primeira qualidade do tipo coxão mole. Cortada e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Cor e cheiro característicos. Sem manchas, parasitas ou quaisquer outros materiais estranhos ao produto. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a -18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. No rótulo da embalagem deverão constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.

Suzanete Nemi 



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD. | UND. | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 65 | Linguiça calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. | 2.000,000 | Quilograma | 23,12 | 46.240,00 |

Especificação: Linguiça calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, adicionada de toucinhos e condimentos naturais, submetida ao processo de cura. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco de polietileno de baixa densidade, a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 2.000g. Mantida em temperatura e refrigeração adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.

| | | | | | |
|----|--|-----------|----|-------|-----------|
| 66 | Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC. | 2.200,000 | BJ | 31,83 | 70.026,00 |
|----|--|-----------|----|-------|-----------|

Especificação: Ovo de galinha – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Com peso de aproximadamente 60g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixilhos ou divisórios celulares contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.

| | | | | | |
|----|-------------|------------|---------|------|-----------|
| 67 | Pão Francês | 48.000,000 | Unidade | 0,78 | 37.440,00 |
|----|-------------|------------|---------|------|-----------|

Especificação: Pão Francês - Composto de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Pesando 50 gramas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, respeitando a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade de 24 horas após entrega.

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 2.503.796,00 (dois milhões, quinhentos e três mil, setecentos e noventa e seis reais)

Luciana Romi



PREFEITURA DE
JAGUARIBE



8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento do objeto da contratação de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral no município de Jaguaribe/CE encontra respaldo técnico e econômico, sendo alinhada às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, que recomenda a divisão do objeto em lotes como uma prática que visa ampliar a competitividade e assegurar a aquisição mais eficiente.

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Foi verificado que os gêneros alimentícios, devido à sua natureza variada e à necessidade de diferentes tipos de alimentos para compor a dieta dos estudantes, são intrinsecamente divisíveis sem prejuízos para a funcionalidade ou para os resultados pretendidos. Dessa forma, o parcelamento não afeta a qualidade da alimentação fornecida, cumprindo os requisitos nutricionais estabelecidos pela Secretaria de Educação e Cultura.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise técnica e econômica confirmou que a divisão do objeto em lotes é viável e promove uma otimização dos recursos sem comprometer a qualidade e eficácia dos resultados. Essa estratégia permite a aquisição de produtos de fornecedores especializados na oferta de determinados gêneros alimentícios, potencializando a qualidade nutricional dos alimentos.
- **Economia de Escala:** Foi garantido que o parcelamento não resultaria em perda de economia de escala significativa que justificasse a aquisição unificada. A economia gerada pela concorrência aumentada e pela possibilidade de negociar melhores condições com diversos fornecedores pode superar ligeiras reduções na economia de escala por lote.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Constatou-se que o parcelamento contribui significativamente para a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de um número maior de fornecedores, inclusive de pequeno porte, locais e da agricultura familiar. Essa abordagem favorece um melhor aproveitamento do mercado e promove o desenvolvimento econômico local.
- **Análise do Mercado:** A decisão pelo parcelamento foi reforçada por uma análise detalhada do mercado de gêneros alimentícios. As informações coletadas indicaram que a divisão em lotes está alinhada às práticas do setor e permite a obtenção de produtos de alta qualidade a preços competitivos.
- **Consideração de Lotes:** Para a aquisição de grandes volumes, optou-se pela divisão em lotes que permitirá a participação de fornecedores incapazes de atender à demanda total, mas que podem contribuir significativamente para o fornecimento dos quantitativos necessários para alguns itens específicos, desde que isso não acarrete prejuízos significativos à economia de escala.

As justificativas apresentadas para o parcelamento são baseadas em dados concretos e análises detalhadas, demonstrando transparência e conformidade com as normativas vigentes, garantindo que o processo de decisão esteja bem documentado e seja passível de fiscalização posterior.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Luciana

nam

to



A presente contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral, junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE, está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da entidade para o exercício financeiro em questão. O processo administrativo número 0000520240401000620 segue estritamente os objetivos estratégicos definidos no Plano, que prioriza a promoção da educação integral e de qualidade, através da melhoria contínua do ambiente escolar e da oferta de alimentação adequada e nutritiva para os estudantes.

De acordo com o planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de Jaguaribe, a aquisição desses gêneros alimentícios se configura como uma ação essencial para cumprir com o compromisso da Administração Pública em proporcionar uma educação de qualidade, contemplando os aspectos nutricionais necessários para o desenvolvimento saudável dos alunos e o incremento no desempenho escolar, alinhando-se assim, às metas do governo para o setor educacional.

Este processo de contratação foi previsto no Plano de Contratações Anual, demonstrando sua importância estratégica e sua contribuição direta para os resultados esperados em termos de qualidade de vida e educação de crianças e adolescentes no município. Assim, além de estar alinhada com as disposições legais, a contratação proposta contribui diretamente para a concretização dos objetivos de longo prazo estabelecidos pela Administração Pública, assegurando o uso eficiente dos recursos disponíveis e atendendo às necessidades da população escolar.

O alinhamento do presente processo de contratação com o planejamento estratégico e o Plano de Contratações Anual confirma o compromisso da Prefeitura Municipal de Jaguaribe com a transparência, a legalidade e a eficiência nas contratações públicas, além de reiterar a prioridade dada à educação e ao bem-estar dos alunos do ensino fundamental em tempo integral na gestão municipal.

10. Resultados pretendidos

A execução desta contratação, pautada pelas disposições da Lei nº 14.133/2021, visa alcançar resultados em diversas dimensões, garantindo não apenas a eficácia no atendimento da necessidade pública identificada mas também promovendo princípios fundamentais para o aprimoramento da gestão de recursos públicos e a promoção do desenvolvimento sustentável.

1. **Seleção da Proposta Mais Vantajosa:** Conforme o Art. 11, inciso I, da Lei 14.133/2021, este processo visa assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Isso abarca tanto as condições econômicas quanto técnicas, garantindo não apenas um preço justo e compatível com o mercado, mas também a qualidade dos gêneros alimentícios a serem fornecidos, contribuindo de forma significativa para o bem-estar e o desenvolvimento saudável dos alunos atendidos.
2. **Promoção de Tratamento Isonômico:** Em linha com o inciso II do mesmo artigo, espera-se promover o tratamento isonômico entre todos os licitantes, assegurando uma competição justa que valorize aqueles que possam oferecer as

Ausângela Neri



- melhores condições para a Administração Pública e para a comunidade escolar.
3. **Evitar sobrepreço e privilegiar economicidade:** O processo licitatório está desenhado para evitar contratações com sobrepreço ou com preços manifestamente inexequíveis, assim como superfaturamentos na execução dos contratos (Art. 11, inciso III). Isso se alinha ao objetivo de maximizar a eficiência no uso dos recursos públicos, assegurando um melhor emprego do dinheiro público.
 4. **Incentivo à Inovação:** De acordo com o inciso IV do Art. 11, espera-se que a contratação incentive a inovação e a adoção de práticas sustentáveis, voltadas para a melhoria da qualidade nutricional dos alimentos oferecidos aos alunos, bem como práticas que minimizem o impacto ambiental da produção, do transporte e da distribuição dos alimentos.
 5. **Aprimoramento da Competitividade com Foco na Sustentabilidade:** Além de se buscar a proposta mais vantajosa economicamente, pretende-se, em conformidade com o Art. 26, estimular a competição saudável entre fornecedores que adotem práticas sustentáveis, valorizando os produtos que atendam a padrões ambientais e sociais elevados. Isso inclui a valorização de bens produzidos localmente, contribuindo assim para o desenvolvimento econômico da comunidade de Jaguaribe/CE.
 6. **Desenvolvimento Nacional Sustentável:** Alinhado ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, delineado no Art. 5º, este processo licitatório visa ao fomento de uma cadeia produtiva de alimentos que seja ambientalmente responsável, socialmente justa e economicamente viável, contribuindo para a construção de um futuro sustentável para o país.

Esses resultados almejados refletem o compromisso da Administração Pública em garantir não apenas a legalidade e a eficiência de suas contratações mas também em promover valores fundamentais para o fortalecimento de uma sociedade mais justa, equitativa e sustentável.

11. Providências a serem adotadas

Para o sucesso da contratação de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral, junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE, diversas providências serão necessárias, organizadas nas seguintes etapas:

1. **Capacitação da equipe envolvida:** Realizar treinamentos específicos para os servidores da Secretaria de Educação e Cultura, bem como para a equipe de gestão de contratos, no que tange as peculiaridades da Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021), enfatizando a importância do planejamento, da fiscalização do contrato e da gestão de riscos.
2. **Adequação da infraestrutura disponível:** Avaliar e, se necessário, adaptar as condições de armazenamento, transporte e logística para os gêneros alimentícios, garantindo a sua preservação e qualidade até a entrega final nas unidades escolares.
3. **Articulação com fornecedores locais:** Estabelecer parcerias com produtores e fornecedores locais de gêneros alimentícios, incentivando a agricultura familiar e produtos oriundos de práticas sustentáveis, conforme preconizado pelas

Suzângela

nomi

[Signature]



diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e alinhado ao objetivo de desenvolvimento sustentável.

4. **Desenvolvimento de sistema de acompanhamento e controle:** Implementar sistemas de controle para monitoramento da qualidade dos alimentos entregues, quantidades, prazos e outros critérios estabelecidos no contrato. Tal sistema deverá possuir funcionalidades que permitam a rastreabilidade dos produtos desde sua origem até a entrega nas instituições de ensino.
5. **Diálogo com a comunidade escolar:** Promover encontros com responsáveis, estudantes e equipe pedagógica para entender as necessidades específicas e preferências alimentares, além de reforçar a importância nutricional do cardápio escolar.
6. **Montagem do processo licitatório:** Considerando todas as informações coletadas e o planejamento realizado, a próxima providência é a montagem do processo licitatório, incluindo a elaboração do edital, com base nos pré-requisitos da Lei nº 14.133/2021, definição clara do objeto, especificações técnicas, critérios de seleção e julgamento, e demais documentações necessárias, assegurando a transparência e a maximização da concorrência.
7. **Monitoramento e avaliação contínua:** Após a celebração do contrato, deve-se estabelecer um mecanismo de monitoramento e avaliação contínuos do fornecimento dos gêneros alimentícios, garantindo a aderência aos padrões de qualidade e segurança alimentar, assim como a adequada aplicação dos recursos públicos.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

Conforme a análise detalhada das necessidades específicas deste processo administrativo, a adoção do sistema de registro de preços, prevista nas disposições da Lei nº 14.133/2021, não se mostra a modalidade mais adequada para a contratação de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral, junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE. Para fundamentar esta decisão, consideram-se os seguintes pontos:

- **Necessidade de especificidade:** Os gêneros alimentícios requeridos necessitam seguir especificações nutricionais precisas e adaptadas às diretrizes da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE, assim como atender a dietas especiais. A flexibilidade requerida para ajustes frequentes na composição dos alimentos, quantidade e especificações técnicas, baseadas na variação da demanda e no feedback dos nutricionistas escolares, não se adequa plenamente ao modelo de registro de preços previsto no Art. 83 da Lei 14.133/2021, que implica um compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, limitando a agilidade necessária para o atendimento destes requisitos específicos.
- **Flutuação da demanda:** A quantidade de alunos atendidos e, conseqüentemente, o volume de gêneros alimentícios necessário pode variar ao longo do ano letivo, influenciada por novas matrículas e desistências. Tal flutuação demanda uma gestão contratual que permita ajustes rápidos e eficazes, conforme o inciso IV do §1º do Art. 18 da Lei 14.133/2021, o que pode ser dificultado pelo sistema de registro de preços.

Luzângela Jamí

to



- **Preferência pela contratação local:** Dá-se preferência à aquisição de itens de fornecedores locais, promovendo a economia da comunidade e garantindo produtos mais frescos, conforme alinhado à promoção do desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º). A rigidez do registro de preços poderia limitar a capacidade de priorizar pequenos produtores locais e agricultura familiar, que possuem menor capacidade de se comprometer com preços e quantidades a longo prazo.
- **Impedimentos legais e técnicos:** Considerando o Art. 82 da Lei 14.133/2021, que estipula regras gerais para o registro de preços, identifica-se que as especificidades da aquisição de gêneros alimentícios, particularmente a demanda por uma resposta rápida às variações de necessidades nutricionais e de quantidades, podem não ser plenamente atendidas através deste sistema, implicando a escolha por uma modalidade de licitação que permita maior dinamismo e adequação às necessidades reais do programa.

Diante disso, conclui-se pela inviabilidade e não adoção do sistema de registro de preços para esta contratação, fundamentando-se na busca pela eficácia da gestão contratual e atendimento das necessidades específicas dos alunos da rede de ensino fundamental em tempo integral de Jaguaribe/CE, conforme princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente os artigos referentes ao planejamento, eficiência, economicidade, e desenvolvimento nacional sustentável.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

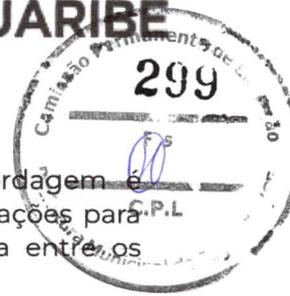
A vedação à participação de empresas em consórcio para o processo licitatório em questão é uma decisão estratégica fundamentada nas disposições da Lei nº 14.133/2021, que regula as licitações e contratos administrativos. Tal medida se justifica por diversos fatores, essencialmente visando assegurar a eficiência e a competitividade no processo licitatório, além de mitigar riscos administrativos e jurídicos envolvidos na contratação.

Considerando o Artigo 15 da Lei nº 14.133/2021, apesar de a lei permitir a participação de empresas em consórcio, sob determinadas condições, opta-se pela vedação neste caso específico. Esta decisão encontra amparo nos princípios fundamentais que regem a lei, como a busca pela proposta mais vantajosa e a promoção de um ambiente de igualdade entre os concorrentes, conforme articulado pelo Artigo 5º, que enfatiza os princípios da isonomia e da seleção da melhor proposta.

A experiência tem mostrado que, em certas situações, a formação de consórcios pode levar a uma diminuição da competição, influenciando negativamente na obtenção de propostas vantajosas para a Administração Pública. Além disso, a complexidade na gestão de contratos decorrentes de licitações com empresas consorciadas pode acarretar dificuldades adicionais para a administração, afetando a eficiência administrativa preconizada pelo Artigo 11, que visa assegurar a execução dos contratos de forma eficaz e eficiente.

Não obstante, a vedação ao consórcio visa também prevenir potenciais conflitos de interesse e garantir a transparência e a moralidade no processo licitatório, em

Luzângela Romi



conformidade com os princípios estabelecidos no Artigo 5º. Esta abordagem é reforçada pelo Artigo 14, que estabelece restrições à participação em licitações para prevenir conflitos de interesse e garantir a imparcialidade e a isonomia entre os concorrentes.

É importante ressaltar que a vedação à participação de empresas em consórcio não prejudica a competitividade do processo, uma vez que a Administração Pública se compromete a promover e incentivar a participação ampla e diversificada de empresas, garantindo condições igualitárias de concorrência. Esta estratégia está alinhada ao objetivo de promover o desenvolvimento nacional sustentável, conforme preconizado pelo Artigo 5º e Artigo 11, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

Por fim, a decisão de vedar a participação em consórcio é baseada em uma avaliação cuidadosa das especificidades do objeto contratual, dos riscos associados e dos objetivos estratégicos da Administração Pública, buscando assegurar a melhor execução possível do contrato. Assim, conclui-se que, para este processo licitatório específico, a vedação à participação de empresas em consórcio é não apenas justificável, mas também vantajosa para a Administração Pública, refletindo um compromisso com a legalidade, a eficiência, a moralidade e a obtenção do melhor resultado para a sociedade.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Conforme orientado pela Lei 14.133/2021, especialmente no que se refere aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º) e à consideração de requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como a logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e rejeitos, quando aplicável (Art. 18, §1º, XII), este Estudo Técnico Preliminar visa identificar os possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios para alunos do ensino fundamental em tempo integral e propor medidas mitigadoras eficazes.

1. Possíveis Impactos Ambientais:

- Gerenciamento inadequado de resíduos orgânicos: A disposição incorreta de resíduos alimentares pode contribuir para a geração de gases de efeito estufa, além de atrair vetores de doenças.
- Uso excessivo de embalagens plásticas: Embalagens plásticas utilizadas para armazenamento e transporte de alimentos contribuem para a poluição ambiental, em especial nos oceanos, afetando a biodiversidade marinha.
- Desperdício de alimentos: O preparo e a distribuição inadequados podem resultar em grandes quantidades de alimentos descartados, implicando desperdício de recursos naturais.

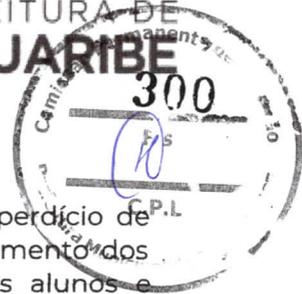
2. Medidas Mitigadoras:

- Implementação de um programa de compostagem para resíduos alimentares, transformando-os em fertilizantes orgânicos, reduzindo a emissão de gases de efeito estufa e promovendo a agricultura sustentável.
- Priorização do uso de embalagens biodegradáveis, recicláveis ou retornáveis nos processos de aquisição e transporte dos gêneros alimentícios, fomentando a economia circular e reduzindo o impacto no meio ambiente.

Luizângela

permi

[Handwritten signature]



- Elaboração de um plano efetivo de controle e redução do desperdício de alimentos, que inclua tanto medidas para melhorar o aproveitamento dos alimentos quanto ações de educação ambiental dirigidas aos alunos e colaboradores envolvidos no processo, promovendo a conscientização sobre o consumo responsável e sustentável.
- Adoção de políticas de aquisição que favoreçam alimentos de origem local e da agricultura familiar, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de longa distância e apoiando a biodiversidade.

Estas medidas estão alinhadas com o compromisso de promover práticas que assegurem o desenvolvimento nacional sustentável, conforme estipulado pela Lei 14.133/2021, e representam um passo importante na mitigação dos impactos ambientais associados à contratação pública para aquisição de gêneros alimentícios, contribuindo para o bem-estar coletivo e a preservação dos recursos naturais para as futuras gerações.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Com base na análise detalhada da documentação preparatória, nas condições mercadológicas atuais e em conformidade com os preceitos da Lei nº 14.133/2021, conclui-se pela viabilidade e razoabilidade da contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos alunos do ensino fundamental em tempo integral, junto à Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE.

Este posicionamento é fundamentado em diversos aspectos essenciais, detalhados a seguir:

1. **Conformidade com o Planejamento Estratégico da Administração Pública:** De acordo com o art. 12 da Lei nº 14.133/2021, que destaca a importância do planejamento nas contratações públicas, a presente contratação está alinhada ao planejamento estratégico da Prefeitura Municipal de Jaguaribe, objetivando garantir a adequada nutrição dos alunos e promover um ambiente escolar que contribua efetivamente para o aprendizado.
2. **Estudo Técnico Preliminar:** Conforme definido pelo art. 18 da Lei nº 14.133/2021, foi elaborado um Estudo Técnico Preliminar (ETP) que esclareceu detalhadamente a necessidade da contratação, atestando a viabilidade técnica e econômica da aquisição frente às necessidades e às expectativas dos objetivos educacionais do município.
3. **Justificativa da Escolha da Modalidade de Licitação:** A modalidade Pregão Eletrônico, escolhida com base no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, demonstrou ser a mais adequada para esta contratação, considerando a natureza do objeto e a busca pela obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, promovendo ampla competição entre os fornecedores.
4. **Estimativa de Custos e Economicidade:** Em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a estimativa de custos foi rigorosamente realizada baseada em levantamento de mercado e preços praticados, indicando que os valores estão em conformidade com o mercado, assegurando a economicidade e a eficiência

Luizângela *Tom* *[Signature]*



- na aplicação dos recursos públicos.
5. **Cumprimento das Exigências Legais e Normativas** A preparação e a execução do processo licitatório seguirão todas as diretrizes e mandamentos da Lei nº 14.133/2021, incluindo princípios como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, e, principalmente, o interesse público.
 6. **Impacto Social e Desenvolvimento Sustentável:** A contratação prevê a inclusão de critérios de sustentabilidade, alinhados ao art. 26 da Lei nº 14.133/2021, promovendo o desenvolvimento local por meio da valorização de produtos da agricultura familiar e da observância de práticas ambientalmente responsáveis.

Diante dos fatos apresentados e após criteriosa análise, a contratação proposta não apenas é viável tecnicamente e economicamente, como também atende aos preceitos legais e aos objetivos estratégicos da Administração Pública. Desta forma, conclui-se pela total razoabilidade e viabilidade da execução da contratação em questão, recomendando-se a continuidade do processo licitatório sob as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

Jaguaribe / CE, 5 de abril de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Luzia Najara Silva Bezerra

Luzia Najara Silva Bezerra
MEMBRO

Irisângela Braga Leite Diógenes

Irisângela Braga Leite Diógenes.
MEMBRO

Noemi Andrelle Soares

Noemi Andrelle Soares
PRESIDENTE