

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000520241114000346

### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A presente contratação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino do Município de Jaguaribe/CE. Essa necessidade está fundamentada no dever do município de garantir o direito à alimentação adequada e saudável, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando assim o desenvolvimento integral dos alunos, considerando suas faixas etárias e necessidades nutricionais.

O problema a ser resolvido é a insuficiência ou a descontinuidade no fornecimento de alimentos de qualidade para as escolas públicas locais, o que pode impactar negativamente a aprendizagem e a assiduidade dos estudantes. Dessa forma, a contratação visa solucionar essa lacuna, promovendo regularidade e estabilidade no processo educativo, ao garantir que cada aluno tenha acesso a refeições nutritivas e balanceadas durante o período letivo.

A aquisição desses gêneros alimentícios reveste-se de interesse público relevante, visto que a boa nutrição é um fator determinante para o desempenho escolar e para a saúde das crianças e adolescentes da região. Além disso, essa ação está alinhada com o compromisso da Prefeitura Municipal de Jaguaribe em promover políticas públicas eficazes, que assegurem a qualidade de vida e o bem-estar dos seus habitantes.

A contratação é necessária para atender ao aumento previsto de 5% na quantidade de alunos matriculados, assegurando que os benefícios da merenda escolar alcancem um número maior de crianças e adolescentes, refletindo os esforços do município em ampliar e melhorar a infraestrutura educacional e, conseqüentemente, atrair mais alunos para a rede pública.

### 2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao e Cultura	Mateus de Assis Santos

### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação



Esta seção visa descrever os requisitos essenciais e suficientes para a escolha da solução de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar no município de Jaguaribe/CE. A descrição dos requisitos observa as leis e regulamentações específicas e incorpora critérios e práticas de sustentabilidade, garantindo padrões mínimos de qualidade e desempenho.

## Requisitos Gerais

- Os fornecedores deverão garantir a entrega dos gêneros alimentícios nas condições sanitárias adequadas, atendendo às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- Os produtos deverão ter prazo de validade compatível com o consumo durante o período letivo, garantindo assim aproveitamento total e sem desperdício.
- Os alimentos devem respeitar as diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

## Requisitos Legais

- Os fornecedores devem estar devidamente cadastrados e regularizados nos órgãos competentes para realização deste tipo de fornecimento.
- Os alimentos deverão ter origem comprovada, com documentação que ateste a qualidade e conformidade dos produtos, como certificados fitossanitários e de origem.

## Requisitos de Sustentabilidade

- Incentivo à aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar e fornecedores locais, para promoção do desenvolvimento regional sustentável.
- Utilização de embalagens recicláveis e sustentáveis para minimizar o impacto ambiental.

## Requisitos da Contratação

- Fornecimento contemplando a diversidade de alimentos, tal como especificado (arroz, feijão, macarrão, legumes frescos, etc.) em quantidades ajustadas ao crescimento de 5% na demanda estimada.
- Conformidade com as restrições alimentares, incluindo opções para alunos com intolerâncias e alergias alimentares.

Com base nas necessidades especificadas, os requisitos necessários à contratação englobam: qualidade nutricional conforme o PNAE, conformidade legal e normativa, práticas sustentáveis na cadeia de fornecimento, e eficiência logística na entrega dos alimentos. Estes requisitos são considerados essenciais para atender plenamente a finalidade da contratação sem restringir a competitividade do certame licitatório.

## 4. Levantamento de mercado





O levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de distribuição de merenda escolar no município de Jaguaribe/CE considera as seguintes alternativas de contratação e fornecimento:

- Contratação direta com fornecedores locais especializados em produtos alimentícios, o que pode garantir maior controle de qualidade e possibilitar negociações vantajosas devido à proximidade.
- Contratação através de empresas terceirizadas que forneçam todos os gêneros alimentícios necessários, possibilitando maior agilidade e comodidade no processo de aquisição.
- Aquisição em cooperativas de produtores locais, o que pode incentivar a economia local e assegurar produtos frescos e de qualidade.
- Participação em consórcios intermunicipais de compra, permitindo economia de escala e redução de custos por meio de compras em maior quantidade.

Após análise das alternativas acima, a solução que se mostra mais adequada para atender às necessidades dessa contratação é a contratação direta com fornecedores locais. Essa abordagem é favorecida pela possibilidade de seleção de itens específicos de acordo com a sazonalidade e demanda, além de permitir um atendimento mais flexível e a valorização dos produtores locais. Adicionalmente, esse modelo garante que os critérios nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sejam rigorosamente seguidos, respeitando especificidades regionais e eventuais restrições alimentares dos alunos beneficiados.

## 5. Descrição da solução como um todo

A solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino do município de Jaguaribe/CE foi definida com base em uma análise criteriosa das necessidades alimentares dos alunos, das diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e das alternativas disponíveis no mercado.

A solução contempla a aquisição de um conjunto diversificado de gêneros alimentícios, incluindo arroz, feijão, macarrão, farinha de milho, açúcar, sal, café, leite em pó, óleo vegetal, carnes (bovina, frango e peixe), legumes frescos como tomate, cenoura e batata, frutas frescas como banana, maçã e laranja, além de ovos. Esses itens foram escolhidos por sua capacidade de atender às recomendações nutricionais essenciais para o crescimento e desenvolvimento das crianças e adolescentes, garantindo uma alimentação balanceada e variada.

A escolha pela aquisição desses gêneros alimentícios específicos foi fundamentada em estudos de mercado que indicaram a viabilidade técnica e econômica dessa solução, considerando também as peculiaridades regionais e o fornecimento contínuo necessário para atender à demanda escolar.

A adoção dos itens mencionados busca ainda atender à sazonalidade e à disponibilidade do mercado, garantindo, assim, a continuidade do programa sem





interrupções ao longo do período letivo. O critério de seleção dos fornecedores envolverá ainda a análise de sua capacidade de atender em qualidade e quantidade, respeitando os padrões de regularidade e segurança alimentar necessários para a merenda escolar.

Essa solução foi considerada a mais adequada existente no mercado, não apenas por atender às especificações técnicas e nutricionais demandadas, mas também por alavancar o potencial econômico da região, privilegiando produtores locais sempre que possível e promovendo o desenvolvimento sustentável, em linha com os princípios da economicidade e eficiência estabelecidos na Lei 14.133/2021.

## 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.	9.200,000	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.			
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.	11.000,000	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 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.	31.200,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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.			
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 170g 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.	8.100,000	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 170g 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 atóxica contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	14.600,000	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 atóxica contendo mínimo 350g 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 mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	14.600,000	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 mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.			
7	Biscoito Polvilho – Contendo polvilho, ovos, óleo ou gordura vegetal, água, sal. Sem lactose, sem glúten e sem conservantes. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação, peso líquido de mínimo 120g.	4.500,000	PACOTE
Especificação: Biscoito Polvilho – Contendo polvilho, ovos, óleo ou gordura vegetal, água, sal. Sem lactose, sem glúten e sem conservantes. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação, peso líquido de mínimo 120g.			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
8	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.	32.000,000	Pacote
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.			
9	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 N° 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.	2.200,000	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 N° 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.			
10	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.	9.100,000	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.			
11	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.	8.500,000	CAIXA

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-9807  
PÁGINA: 6 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
<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>			
12	<p>Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (<i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i>), 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>	25.500,000	Pacote
<p>Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada (<i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i>), 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>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>	6.600,000	SACHÊ
<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>			
14	<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>	1.300,000	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>			
15	<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, 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.</p>	1.100,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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.			
16	Fécula de Mandioca – Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou polietileno leitoso contendo 1.000g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2.000,000	Quilograma
Especificação: Fécula de Mandioca – Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou polietileno leitoso contendo 1.000g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.			
17	Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. 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.	2.400,000	Quilograma
Especificação: Feijão corda – Grupo II. Classe: branco. 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.			
18	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.	2.700,000	Quilograma
Especificação: 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.			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
19	<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 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.</p>	72.800,000	PACOTE
<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 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.</p>			
20	<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>	850,000	CAIXA
<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>			
21	<p>Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola ou comum, 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 mínimo 400g 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.</p>	28.100,000	PACOTE
<p>Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola ou comum, 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 mínimo 400g 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.</p>			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
22	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.	500,000	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.			
23	Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho. Mingau de Milho, pré-cozido, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de milho rica com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato dissódico, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.	3.500,000	SACHÊ
Especificação: Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho. Mingau de Milho, pré-cozido, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de milho rica com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato dissódico, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.			
24	Cereal infantil multicereais – Mistura para o preparo de mingau de trigo, milho, arroz e aveia, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.	3.500,000	SACHÊ
Especificação: Cereal infantil multicereais – Mistura para o preparo de mingau de trigo, milho, arroz e aveia, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.			
25	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 mínimo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.	9.950,000	SACHÊ

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 10 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
<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 mínimo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.</p>			
26	<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>	7.200,000	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>			
27	Pão Francês	193.500,000	Unidade
<p>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 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.</p>			
28	Pão de Massa fina.	3.900,000	Pacote
<p>Especificação: Pão de 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 com no máximo 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico ou apropriada, 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 24 horas a partir da entrega.</p>			
29	<p>Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuementante 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 1.000g.</p>	2.800,000	Quilograma
<p>Especificação: Sal – Cloreto de sódio, iodado de potássio e antiuementante 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 1.000g.</p>			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 11 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
30	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.	11.750,000	LATA
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.			
31	Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, 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.	1.100,000	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 mínimo 120g, 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.			
32	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 mínimo 150g com embalagem abre e fecha. 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.	1.650,000	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 mínimo 150g com embalagem abre e fecha. 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.			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
33	Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, 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.	1.100,000	PACOTE
Especificação: Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, 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.			
34	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.	400,000	Pacote
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.			
35	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.	400,000	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.			
36	Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE
Especificação: Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 13 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
37	Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	Quilograma
Especificação: Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.			
38	Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE
Especificação: Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.			
39	Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primária, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	1.000,000	GAR
Especificação: Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primária, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.			
40	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 atóxica contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária em caixas lacradas de 10kg.	17.100,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<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>		
41	<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 Nº304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa Nº 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária Nº 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>	10.400,000	Quilograma
	<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 Nº304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa Nº 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária Nº 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>		





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
42	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, 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.	10.400,000	Quilograma
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, 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.			
43	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.	1.500,000	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.			
44	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.	15.900,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<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>		
45	<p>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.</p>	2.850,000	BJ
	<p>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.</p>		
46	<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 higiênicas 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>	25.100,000	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 higiênicas 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>		
47	<p>Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.</p>	22.700,000	Quilograma
	<p>Especificação: Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.</p>		





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
48	<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>	1.650,000	MAÇO
<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>			
49	<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>	1.900,000	Quilograma
<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>			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
50	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	3.200,000	Quilograma
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			
51	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.	6.400,000	Quilograma
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.			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 19 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
52	<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>	6.400,000	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>			
53	<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>	2.500,000	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>			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 20 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
54	<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>	640,000	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>			
55	<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 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.</p>	6.750,000	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 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.</p>			

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 21 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
56	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 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. 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.	5.750,000	Quilograma
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 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. 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.			
57	Melão japônes: 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	6.750,000	Quilograma
Especificação: Melão japônes: 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			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
58	<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>	1.750,000	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 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>			
59	<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>	3.300,000	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 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>			





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
60	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.	2.200,000	Quilograma
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.			
61	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, são 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.	3.700,000	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, são 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.			
62	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, são 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.	3.700,000	Quilograma
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, são 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.			
63	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, são 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.	3.700,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
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.			
64	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.	3.700,000	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.			
65	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 pecu	190,000	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 3.000 g 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.			
66	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.	10.400,000	Quilograma

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 25 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<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>		
67	<p>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 vegeta</p>	5.750,000	Quilograma
	<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>		
68	<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>	6.100,000	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>		





## 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.	9.200,000	PACOTE	17,53	161.276,00
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.					
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.	11.000,000	Quilograma	6,16	67.760,00
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.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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.	31.200,000	Quilograma	7,77	242.424,00
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.					
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 170g do produto, com rótulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	8.100,000	CAIXA	8,46	68.526,00
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 170g do produto, com rótulo 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 atóxica contendo mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	14.600,000	PACOTE	8,99	131.254,00
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 mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 28 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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 mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.	14.600,000	PACOTE	8,43	123.078,00
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 mínimo 350g do produto (3x1), acondicionados em caixas de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto.					
7	Biscoito Polvilho – Contendo polvilho, ovos, óleo ou gordura vegetal, água, sal. Sem lactose, sem glúten e sem conservantes. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação, peso líquido de mínimo 120g.	4.500,000	PACOTE	9,23	41.535,00
Especificação: Biscoito Polvilho – Contendo polvilho, ovos, óleo ou gordura vegetal, água, sal. Sem lactose, sem glúten e sem conservantes. Embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação, peso líquido de mínimo 120g.					
8	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.	32.000,000	Pacote	9,52	304.640,00
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.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
9	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 N° 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.	2.200,000	PACOTE	19,72	43.384,00
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 N° 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.					
10	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.	9.100,000	Pacote	2,43	22.113,00
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.					
11	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.	8.500,000	CAIXA	4,53	38.505,00





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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.					
12	Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada ( <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i> ), 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.	25.500,000	Pacote	3,36	85.680,00
Especificação: Farinha de milho flocada (Cuscuz) – Tipo Flocão, sendo Farinha de milho flocada ( <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i> ), 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	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.	6.600,000	SACHÊ	8,87	58.542,00
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.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 31 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
14	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.	1.300,000	Quilograma	7,21	9.373,00
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.					
15	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.	1.100,000	Quilograma	8,40	9.240,00
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.					
16	Fécula de Mandioca – Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou polietileno leitoso contendo 1.000g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2.000,000	Quilograma	9,02	18.040,00
Especificação: Fécula de Mandioca – Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno ou polietileno leitoso contendo 1.000g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
17	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.	2.400,000	Quilograma	12,99	31.176,00
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.					
18	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.	2.700,000	Quilograma	9,95	26.865,00
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.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 33 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
19	<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 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.</p>	72.800,000	PACOTE	15,79	1.149.512,00
<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 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.</p>					
20	<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>	850,000	CAIXA	11,80	10.030,00





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<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>					
21	<p>Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola ou comum, 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 mínimo 400g 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.</p>	28.100,000	PACOTE	5,22	146.682,00
<p>Especificação: Macarrão Tipo Espaguete – Tipo espaguete, fino, constituído de farinha, semolina ou sêmola ou comum, 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 mínimo 400g 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.</p>					
22	<p>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.</p>	500,000	POTE	11,87	5.935,00
<p>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.</p>					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 35 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
23	Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho. Mingau de Milho, pré-cozido, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de milho rica com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato dissódico, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.	3.500,000	SACHÊ	10,30	36.050,00
Especificação: Cereal infantil de milho: Mistura para o preparo de mingau de milho. Mingau de Milho, pré-cozido, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de milho rica com ferro e ácido fólico, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato dissódico, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.					
24	Cereal infantil multicereais – Mistura para o preparo de mingau de trigo, milho, arroz e aveia, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.	3.500,000	SACHÊ	9,84	34.440,00
Especificação: Cereal infantil multicereais – Mistura para o preparo de mingau de trigo, milho, arroz e aveia, embalagem sachê de mínimo 180 gramas. Deve ser fonte de Vitaminas e Minerais: A, C, D, Ferro, Zinco e ácido fólico. Ingredientes: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidas com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e fabricação máxima de 30 dias.					
25	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 mínimo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.	9.950,000	SACHÊ	12,35	122.882,50





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
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 mínimo 210 g. Embalagem em caixa de papelão contendo 12 unidades.					
26	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.	7.200,000	GAR	13,71	98.712,00
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.					
27	Pão Francês	193.500,000	Unidade	1,21	234.135,00
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 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.					
28	Pão de Massa fina.	3.900,000	Pacote	7,85	30.615,00
Especificação: Pão de 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 com no máximo 10 unidades de 50g cada, em saco de polipropileno atóxico ou apropriada, 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 24 horas a partir da entrega.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
29	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 1.000g.	2.800,000	Quilograma	1,76	4.928,00
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 1.000g.					
30	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.	11.750,000	LATA	7,76	91.180,00
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.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 38 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
31	Pimenta do reino – moída, pura; condimento, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, 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.	1.100,000	PACOTE	10,53	11.583,00
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 mínimo 120g, 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.					
32	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 mínimo 150g com embalagem abre e fecha. 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.	1.650,000	PACOTE	26,44	43.626,00
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 mínimo 150g com embalagem abre e fecha. 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.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 39 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
33	Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, 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.	1.100,000	PACOTE	10,99	12.089,00
Especificação: Açafrão em pó – Característica técnica: açafrão tempero, seco, único ingrediente seja açafrão. acondicionado em embalagem Polietileno transparente, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, 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.					
34	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.	400,000	Pacote	4,52	1.808,00
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.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 40 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
35	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.	400,000	Pacote	3,77	1.508,00
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.					
36	Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE	25,21	15.126,00
Especificação: Curau de milho verde sabor coco – Mingau tipo curau com flocos milho mistura homogênea constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1 Kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, Validade de 06 meses após a entrega do produto.					
37	Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	Quilograma	25,58	15.348,00
Especificação: Risoto sabor frango – Mistura para o preparo de risoto/ arroz sabor frango. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: arroz, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, urucum, cebola e alho desidratado, cúrcuma e sal refinado. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 20 porções de 200g por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
38	Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.	600,000	PACOTE	25,81	15.486,00
Especificação: Sopa sabor carne – Mistura para o preparo de sopa com arroz e macarrão sabor carne. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico, constituída de: farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; arroz; macarrão, proteína texturizada de soja, caldo de carne, gordura de palma, urucum, alho desidratado e sal. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade. Rendimento de 32 porções de 200ml por pacote de 1kg. Validade mínima de 06 meses após a entrega do produto.					
39	Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primaria, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	1.000,000	GAR	6,66	6.660,00
Especificação: Suco concentrado de caju – Suco líquido concentrado de caju, de qualidade e com rendimento de 4.000ml, sem adição de açúcar, podendo ser adicionado de outros ingredientes permitidos; de cor branca ao amarelado, sabor levemente ácido e adstringente, aroma próprio. Ingredientes: polpa de caju, água e suco concentrado de caju. Embalagem primaria, garrafa PET de 500ml, hermeticamente fechada, atóxica, lacrada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega do produto.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
40	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.	17.100,000	Quilograma	36,86	630.306,00

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.





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
41	<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>	10.400,000	Quilograma	19,42	201.968,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 44 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<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>					
42	<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>	10.400,000	Quilograma	21,53	223.912,00
<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>					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
43	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.	1.500,000	Quilograma	25,39	38.085,00
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.					
44	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.	15.900,000	Quilograma	49,31	784.029,00





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<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>					
45	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.	2.850,000	BJ	26,13	74.470,50
<p>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.</p>					
46	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 higiênicas 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.	25.100,000	Quilograma	27,37	686.987,00
<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 higiênicas 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>					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
47	Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.	22.700,000	Quilograma	27,83	631.741,00
Especificação: Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a - 18° c ao local de entrega. registro no sie ou sif. embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.					
48	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.	1.650,000	MAÇO	4,34	7.161,00





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<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 pendramento. · 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>					
49	<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 N° 5.</p>	1.900,000	Quilograma	35,00	66.500,00
<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 N° 5.</p>					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 49 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
50	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 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 100g	3.200,000	Quilograma	7,51	24.032,00
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 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 100g					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
51	<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>	6.400,000	Quilograma	9,19	58.816,00

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.





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
52	<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>	6.400,000	Quilograma	9,66	61.824,00

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 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.





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
53	<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>	2.500,000	Quilograma	6,41	16.025,00

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 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.





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
54	<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>	640,000	Quilograma	18,43	11.795,20

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.





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
55	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.	6.750,000	Quilograma	6,21	41.917,50

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.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 55 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
56	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.	5.750,000	Quilograma	6,33	36.397,50
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.					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
57	Melão japônes: 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 sãos. 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	6.750,000	Quilograma	6,90	46.575,00
Especificação: Melão japônes: 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 sãos. 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					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
58	<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>	1.750,000	Quilograma	10,99	19.232,50

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.





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
59	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	3.300,000	Quilograma	10,61	35.013,00

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





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
60	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.	2.200,000	Quilograma	10,66	23.452,00
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.					
61	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, são 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.	3.700,000	Quilograma	16,96	62.752,00
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, são 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.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 60 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
62	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.	3.700,000	Quilograma	19,96	73.852,00
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.					
63	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.	3.700,000	Quilograma	16,90	62.530,00
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.					
64	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.	3.700,000	Quilograma	13,49	49.913,00
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.					

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 61 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
65	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 pecu	190,000	Pote	11,99	2.278,10

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 3.000 g 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.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 62 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
66	<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>	10.400,000	Quilograma	34,00	353.600,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 63 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
<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>					
67	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 vegeta	5.750,000	Quilograma	9,05	52.037,50
<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>					





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
68	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.	6.100,000	Quilograma	8,68	52.948,00
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 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.					

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\$ 8.001.896,30 (oito milhões e mil, oitocentos e noventa e seis reais e trinta centavos)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto nas licitações é uma regra geral, buscando ampliar a competitividade e o melhor aproveitamento do mercado. Para o presente processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa de Distribuição de Merenda Escolar do Município de Jaguaribe/CE, optou-se pelo parcelamento da solução, conforme detalhado a seguir:

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são tecnicamente divisíveis por categoria, como grãos, carnes, laticínios, hortifrutigranjeiros, entre outros, sem prejuízo para a funcionalidade ou qualidade



da merenda escolar fornecida.

- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A divisão do objeto em lotes por tipo de alimento é técnica e economicamente viável, assegurando que a qualidade e a eficácia dos resultados do programa de merenda escolar sejam mantidas.
- **Economia de Escala:** O parcelamento foi configurado de modo a não resultar em perda significativa de economia de escala, uma vez que os volumes por lote ainda são suficientemente elevados para manter os benefícios econômicos.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** Ao dividir o objeto em lotes, ampliamos a possibilidade de participação de mais fornecedores, inclusive de menor porte, aumentando assim a competitividade do processo licitatório.
- **Análise do Mercado:** A análise de mercado demonstrou que a prática de parcelamento por categorias de alimentos está alinhada às práticas do setor, incentivando a concorrência e a diversificação de fornecedores.
- **Consideração de Lotes:** Em razão do grande volume de itens a serem adquiridos, o parcelamento do objeto em lotes permite a oferta por fornecedores que não dispõem de capacidade para fornecer a totalidade dos itens, sem que isso impacte negativamente a eficiência e a economicidade da contratação.

Portanto, a decisão pelo parcelamento do objeto visa proporcionar maior eficiência, economicidade e competitividade, estando em conformidade com as normas legais vigentes e alinhada ao interesse público.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa de distribuição de merenda escolar está em pleno alinhamento com o Plano de Contratação Anual do Município de Jaguaribe para o exercício financeiro de 2024, conforme indicado no documento de número 07443708000166-0-000003/2024. Este alinhamento garante que as aquisições relacionadas ao fornecimento de merenda escolar estejam incorporadas dentro do planejamento estratégico e orçamentário da Prefeitura Municipal, assegurando a continuidade e adequação dos serviços prestados aos alunos da rede pública de ensino.

A estruturação desta contratação foi realizada em consonância com os objetivos estabelecidos pela Secretaria de Educação e Cultura do município, visando atender às demandas nutricionais dos alunos e respeitar as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Assim, busca-se promover uma gestão eficiente dos recursos públicos, direcionada para o fortalecimento da educação e do bem-estar dos estudantes.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, exercício de , conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 07443708000166-0-000003/2024

Data de publicação no PNCP: 30/12/2023

ID do item no PCA	Classe/Grupo
-------------------	--------------





ID do item no PCA	Classe/Grupo

## 10. Resultados pretendidos

O estudo técnico preliminar para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino de Jaguaribe/CE busca alcançar os seguintes resultados:

- Assegurar a oferta contínua e adequada de merenda escolar, de modo a contribuir para a permanência e o desempenho escolar dos alunos, atendendo aos padrões de qualidade nutricional exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Promover uma alimentação escolar balanceada e diversificada, que considere a diversidade regional e cultural, contribuindo para o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes da rede pública de ensino.
- Garantir o fornecimento de gêneros alimentícios nas quantidades necessárias, considerando o aumento previsto de 5% no número de alunos beneficiados, de modo a atender a demanda sem interrupções durante todo o ano letivo.
- Efetuar a contratação com economicidade, assegurando o melhor aproveitamento dos recursos públicos e evitando desperdícios, de acordo com os princípios da economicidade e eficiência previstos na Lei 14.133/2021.
- Manter a qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos, assegurando que todos os itens atendam aos requisitos de segurança alimentar e nutricional, com impacto positivo no bem-estar dos estudantes.
- Alinhar a contratação com o planejamento estratégico e orçamentário do município, conforme o Plano de Contratação Anual, destacando a importância da gestão eficiente dos recursos municipais.
- Contribuir para a redução de vulnerabilidades sociais, buscando impactar positivamente a comunidade escolar e apoiar as metas educacionais do município de Jaguaribe/CE.

## 11. Providências a serem adotadas

Para a adequada condução do processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, as seguintes providências deverão ser adotadas:

1. Realizar reunião com a área requisitante, Secretaria de Educação e Cultura do Município de Jaguaribe/CE, para confirmar as quantidades exatas e condições de entrega dos gêneros alimentícios;
2. Conduzir levantamento atualizado de preços no mercado local, observando os critérios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, para garantir a economicidade da contratação;
3. Elaborar um cronograma detalhado do processo licitatório, contendo prazos para cada etapa, desde a publicação do edital até a homologação do resultado final;
4. Garantir a qualificação e capacitação dos servidores envolvidos no processo





licitatório, em conformidade com as exigências da nova Lei de Licitações e Contratos;

- 5. Certificar-se de que todos os documentos necessários estejam em conformidade com os requisitos legais e foram devidamente revisados antes da publicação;
- 6. Colaborar com órgãos de controle interno para assegurar que todas as etapas do processo estejam de acordo com as normas vigentes e atendam aos princípios de eficiência e transparência;
- 7. Monitorar permanentemente o cumprimento dos prazos e a execução das etapas do processo para evitar atrasos ou falhas que possam comprometer o fornecimento da merenda escolar;
- 8. Providenciar, quando necessário, adequações no procedimento para alinhamento com diretrizes ou recomendações específicas da administração pública local.

## 12. Justificativa para adoção do registro de preços

Na análise para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino do município de Jaguaribe/CE, optou-se por não adotar o sistema de registro de preços. A decisão fundamenta-se nos seguintes aspectos conforme as diretrizes da Lei 14.133/2021:

1. **Previsibilidade das Quantidades:** O fornecimento de alimentos para a merenda escolar é um serviço contínuo e essencial, cujas quantidades são previsíveis com base nos dados demográficos e histórico de consumo escolar, já que há projeção de aumento de 5% no número de alunos. Portanto, o sistema de registro de preços, que é mais adequado para situações com demandas flutuantes, não se aplica aqui.
2. **Imediatismo da Demanda:** A ausência de registro de preços se justifica pela urgência e continuidade exigidas para o fornecimento. O processo de aquisição precisa garantir que não haja interrupção no fornecimento de merenda, o que poderia impactar negativamente o calendário escolar e o desempenho dos alunos.
3. **Estabilidade de Preços:** O mercado de alimentos básicos, objeto da aquisição, apresenta certa estabilidade nos preços, reduzindo a preocupação com flutuações significativas que um sistema de registro de preços poderia ajudar a mitigar. Assim, o benefício desse sistema seria menos relevante nesta contratação.
4. **Eficiência Administrativa:** Considerando a estrutura e os recursos administrativos da Prefeitura de Jaguaribe, a não adoção do registro de preços otimiza os processos de controle e gestão, evitando a duplicidade de procedimentos associados à manutenção dessas atas.
5. **Regulamentação e Práticas Adotadas:** O Art. 82 da Lei 14.133/2021 permite que o edital de licitação para registro de preços considere a especificidade das condições locais e das práticas adotadas pela administração pública local. A decisão de não empregar o sistema leva em conta a prática mais frequente e ágil de contratações diretas para atender demandas regulares e conhecidas.





Com base nesses pontos, conclui-se que a não utilização do sistema de registro de preços neste processo atende melhor ao interesse público e as particularidades da operação logística necessária para a merenda escolar do município.

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

Conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021, em seu Artigo 15, é permitida a participação de pessoas jurídicas em licitações na forma de consórcio, salvo vedação devidamente justificada no processo licitatório. No presente caso, a vedação à participação de empresas na forma de consórcio no processo de aquisição de gêneros alimentícios se justifica pelos seguintes motivos:

- **Risco de controle de mercado:** A formação de consórcios pode levar à concentração de mercado, o que diminui a competitividade e pode resultar em sobrepreço ou superfaturamento.
- **Complexidade na gestão contratual:** A administração de contratos com consórcios pode gerar complexidades adicionais na fiscalização e gerenciamento, comprometendo a eficiência e a eficácia na execução do contrato.
- **Responsabilidade solidária:** Embora a responsabilidade solidária dos consorciados seja uma garantia de execução, em casos de descumprimento contratual, a dispersão de responsabilidades entre várias entidades pode dificultar a responsabilização e a busca por reparações.
- **Preferência por empresas locais:** Visando priorizar o desenvolvimento econômico local e incentivar a participação de pequenas e microempresas, a vedação ao consórcio se mostra vantajosa para ampliar a participação de empresas de menor porte, em alinhamento com os objetivos de desenvolvimento sustentável previstos no Art. 11, inciso IV da Lei nº 14.133/2021.
- **Economia de escala:** Neste tipo de contratação, não há vantagem significativa em economia de escala que justifique a formação de consórcios, visto que os lotes parcelados servirão para ampliar a competitividade e garantir um menor preço unitário.

Portanto, considerando esses aspectos, a vedação à participação de empresas na forma de consórcio se coaduna com o melhor interesse da administração e dos princípios estabelecidos pela Lei de Licitações, especialmente quanto à promoção da competitividade e ao tratamento isonômico entre os licitantes.

### 14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar pode acarretar alguns impactos ambientais que precisam ser considerados e mitigados de acordo com os princípios da sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021. Abaixo, identificamos os principais impactos e as medidas mitigadoras propostas:

- **Impacto no Uso de Recursos Naturais:** O cultivo e a produção de alimentos envolvem o uso significativo de recursos naturais como água, solo e energia.





- **Medidas Mitigadoras:** Priorizar a aquisição de alimentos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis e de pequenos produtores locais, estimulando o uso racional da água e a conservação do solo.
- **Impacto no Descarte de Resíduos:** O transporte, o armazenamento e o fornecimento de alimentos podem gerar resíduos sólidos, incluindo embalagens plásticas e orgânicas.
- **Medidas Mitigadoras:** Implementar práticas de logística reversa e incentivar a utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, além da compostagem dos resíduos orgânicos nas escolas.
- **Emissões de Gases de Efeito Estufa:** A logística e transporte dos gêneros alimentícios podem contribuir para a emissão de gases de efeito estufa.
- **Medidas Mitigadoras:** Otimizar rotas de transporte, utilizar veículos de baixo consumo ou biocombustíveis e promover fornecedores que adotem práticas de eficiência energética.
- **Impacto na Biodiversidade:** A produção agrícola intensiva pode afetar a biodiversidade local.
- **Medidas Mitigadoras:** Prefira fornecedores que adotem práticas de permacultura ou agroecologia, respeitando a biodiversidade e promovendo o equilíbrio ecológico.

Essas medidas estão alinhadas com o desenvolvimento sustentável defendido pela Lei nº 14.133/2021, visando minimizar os impactos ambientais e promover práticas mais responsáveis na aquisição de gêneros alimentícios para a rede pública de ensino de Jaguaribe/CE.

## 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública de ensino de Jaguaribe/CE se mostra viável e razoável, embasada nos princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. Considerando a importância do fornecimento de alimentação adequada para o desenvolvimento dos alunos, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), essa contratação é essencial.

Além disso, a Prefeitura Municipal de Jaguaribe está comprometida em garantir que a merenda escolar fornecida atenda aos padrões de qualidade nutricional estabelecidos, contribuindo para a assiduidade e o desempenho escolar dos alunos. Observando-se o previsto na Lei nº 14.133/2021, artigos 18 e 23, a contratação foi planejada dentro dos parâmetros de economicidade e alinhamento com o planejamento estratégico e orçamentário do município.

Portanto, o processo de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico é considerado adequado para assegurar a melhor proposta e garantir a economicidade e eficiência necessárias, respondendo diretamente ao interesse público envolvido. Com base nos elementos analisados e no contexto apresentado, posiciona-se favoravelmente à realização da contratação.



Jaguaribe / CE, 19 de dezembro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

*assinado eletronicamente*

Noemi Andrelle Soares  
PRESIDENTE

*assinado eletronicamente*

Antônia Tânia Barreto Pinheiro  
MEMBRO

*assinado eletronicamente*

Irisângela Braga Leite Diógenes.  
MEMBRO

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 348-182-8807  
PÁGINA: 71 DE 71 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARIBE - CNPJ: 07.443.708/0001-66

