



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516

CEP 17.540-000 - O C A U Ç U / S P - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

Diretoria Municipal de Educação.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo : 01/2025DME

“Aquisição de gêneros alimentícios para
merenda escolar e toda repartição
pública”.

Ocaçu/SP. fevereiro de 2025



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516

CEP 17.540-000 - O C A U Ç U / S P - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

Diretoria Municipal de Educação.

Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
14/02/2025	1.0	Finalização da primeira versão do documento	Ana Maria Marzola



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516

CEP 17.540-000 - O C A U Ç U / S P - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

Diretoria Municipal de Educação.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Referência: Art. 11 da IN SGD/ME nº 1/2019.

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: Diretoria Municipal de Educação e Cultura

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar e todos os setores da prefeitura.

2 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar e todos os setores da prefeitura está alinhada ao Plano Plurianual 2022/2025, lei municipal 1.943/2021 de 06 de dezembro de 2021.

3 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi efetuado por 03 (três) empresas. A aquisição dos gêneros mencionados neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade frequente e prioritária para administração. Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado. A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516

CEP 17.540-000 - O C A U Ç U / S P - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

Diretoria Municipal de Educação.

4 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por objetivo garantir o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino, bem como ao atendimento das demandas alimentares de todos os setores da Administração Pública Municipal que necessitem de suprimento alimentar para o desempenho de suas atividades institucionais.

A aquisição dos referidos itens é imprescindível para assegurar a continuidade dos serviços públicos essenciais, especialmente no âmbito da educação, onde a alimentação escolar desempenha papel fundamental no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos. A merenda escolar é componente essencial da política pública educacional, prevista na Lei nº 11.947/2009 e regulamentada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que determina o fornecimento de alimentação saudável, adequada e em quantidade suficiente durante o período letivo.

Ressalta-se que a presente aquisição foi planejada com base em estimativas de consumo real, considerando o histórico de fornecimento, o calendário letivo e as demandas previstas para os demais setores da administração. Essa medida visa evitar o desabastecimento, minimizar aquisições emergenciais e garantir regularidade no fornecimento, contribuindo para a economicidade e eficiência na gestão de recursos públicos.

Ademais, além do cumprimento de obrigações legais, a aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo promover uma alimentação segura, nutritiva e de qualidade, especialmente para os alunos da rede municipal, em consonância com as diretrizes do PNAE e com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

5 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa licitante deve proporcionar entrega dos gêneros alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e outros setores da prefeitura, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (6) meses para os NÃO perecíveis. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - O C A U Ç U / S P - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante. A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

6 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente licitação tem por objetivo contratar empresa para fornecimento de gêneros alimentícios respeitando as leis relacionadas a "Merenda Escolar" nas unidades municipais de ensino; por meio de pregão eletrônico com data, local e horário publicados em diário oficial desde município, considerando menor preço por item. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. As



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

unidades escolares possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

7 – ESTIMATIVA DA DEMANDA – QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

A aquisição dos gêneros alimentícios compreende o seguinte item:

Item	Descrição	Quantidade
01	ACHOCOLATADO EM PÓ, embalagem com 370 gramas , contendo no mínimo os seguintes ingredientes: açúcar, cacau e m pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante, contendo no mínimo a seguinte composição a cada porção de 20g: valor energético 74kcal, carboidratos 17g, proteínas 0,7g, gorduras totais 0 g, gorduras saturadas 0 g, gorduras trans não contem, fibra alimentar 1,1g, sódio 16mg, cálcio 150mg, ferro 2,1mg, magnésio 33mg, vitamina B1 0,36mg, vitamina B2 0,39mg, niacina 4,8 mg, vitamina B6 0,39mg, vitamina B12 0,72µg, ácido pantatênico 1,5mg e biotina 9,0µg.	100 un.
02	ACHOCOLATADO EM PÓ – ZERO AÇÚCAR E ZERO LACTOSE Características Técnicas: Pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Embalagem: Potes de no mínimo 200g . Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: Cacau em pó, maltodextrina, lecitina de soja, edulcorante natural glicosídeo de esteviol.	50 un.
03	AÇÚCAR CRISTAL, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 5kg , de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor.	600 pcte
04	AÇÚCAR REFINADO, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 1 kg, de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor.	100 un.
05	AÇÚCAR REFINADO, caixa com 40 sachês, com 5g cada	50 caixas



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

06	AMIDO DE MILHO, fabricado a partir de matérias primas limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Sob forma de pó, embalagem de 1kg, termosselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente.	50 unid.
07	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 (5KG) beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve-se apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 5 kg, de plástico atóxico. Com prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência. A embalagem primária deve ser transparente incolor, termosselada.	1200 pcte.
08	AVEIA EM FLOCOS – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	20 unid.
09	AZEITE DE OLIVA, puro, extra virgem, frasco contendo aproximadamente 500ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Acidez máxima 0,5%.	400 unid.
10	BAUNILHA (30ml)	50 unid.
11	BATATA PALHA - pacote com 105 g.	300 unid.
12	BISCOITO CREAM CRACKER (350GR) De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, sal refinado, açúcar, leite, fermento biológico e estabilizante lecitina de soja. Embalagem, em pacotes com dupla embalagem contendo no mínimo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 90 dias.	600 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

13	BISCOITO SALGADO ISENTO DE OVO E LACTOSE: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	50 un.
14	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA C/ 350G De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição	700 unid.
	básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem, em pacotes com dupla embalagem contendo 350g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias.	
15	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO, composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes de 280g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente.	4000 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

16	BISCOITO DOCE ISENTO DE OVO E LACTOSE: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 8 meses. de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	50 un.
17	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, quinoa, farelo de trigo, gergelim, flocos de amaranto, açúcar, linhaça, aveia, farinha de centeio, sal, óleo vegetal, fermento químico. Embalagem aprox. de 400g.	300 un.
18	CAFÉ, torrado e moído, de 1ª qualidade, extraforte, embalado em pacotes 500 (quinhentos) gramas, acondicionados em pacotes aluminizados, com o Símbolo de Qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC e com o Símbolo de Pureza da mesma Associação. O produto deverá obedecer à Instrução do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e complementarmente a Norma de Qualidade recomendável ABIC/PQC, de 28/04/2004, que estabelece requisitos técnicos de qualidade. A embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega).	2000 unid.
19	CAMOMILA (10GR)	100 unid.
20	CANELA EM PAU (10GR)	500 unid.
21	CANELA EM PÓ – pacote 10g. A embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e registro no órgão competente.	500 unid.
22	CANJICA BRANCA, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 500g, de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor.	100 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

23	CHÁ DE ERVA MATE QUEIMADO, caixa com 200g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primária: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termo selado, O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	600 unid.
24	CHOCOLATE EM PÓ – 100% CACAU – embalagem com 200grs	200 unid.
25	CHOCOLATE EM PÓ – 50% CACAU – embalagem com 200grs	200 unid.
26	CHOCOLATE GRANULADO – embalagem com 500g	100 un.
27	CEREAL MATINAL DE MILHO C/ AÇUCAR Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho açucarados. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, recoberto por leve crosta branca, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1kg cada. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Pacote Mínimo 500g.	200 unid.
28	CEREAL DE MILHO COM CHOCOLATE EM ESFERA. Pacote de 30 gramas cada. Composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico e cacau em pó.	700 unid..
29	COCO RALADO; amêndoas de coco puro, parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; validade min. de 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada em pacote de 100 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com NTA-29(decreto 12.486, de 20/10/78) e Resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA.	200 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

30	COLORÍFICO COMESTIVEL, tipo colorau obtidos de frutos maduros de urucum limpos, dessecados e moídos, em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, sem aditivos químicos. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie. Embalagem de polipropileno de 500g, hermeticamente vedado e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Devendo estar de acordo com a RDC n°276/2005. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	100 unid.
31	CRAVO DA INDIA; obtido do botão floral de espécime genuína; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade de 16% isento de detritos do próprio produto, impurezas, dos grãos e sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em saco plástico de 10 gr, transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(decreto 12.486 de 20/10/78).	400 un.
32	CREME DE CEBOLA; isento de sujidades, parasitos e larvas, com validade de 6 meses a partir da entrega; acondicionado em saco de polietileno atóxico com 68 gramas, resistente; e suas condições deverão estar de acordo com a Port. 01/87 DINAL/MS), (Dec. 12486/78,SESS); (Res.12/78,CNNPA/MS), (Res.23/75 CNNPA/MS); (Res 04/88 CNS/MS).	500 unid.
33	CREME DE LEITE ZERO DE LACTOSE; Creme de leite esterelizado 20% de gordura, embalagem com 200 g. Ingredientes: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessantes celulose microcristalina, enzima lactase, espessante carragena e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato monossódico, difosfato dissódico e citrato de sódio.. Não contem glúten e contém Glicose	100 un.
34	CREME DE LEITE; Creme de leite esterelizado 25% de gordura, embalagem com 300 g. Ingredientes: Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico homogenizado. Não contem glúten	500 unid.
35	ERVA DOCE (10GR)	300 unid.
36	ERVILHA CONGELADA (pacote de 1kg)	50 unid.
37	ERVILHA VERDE EM CONSERVA, simples; inteira; imersa em liquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionada em lata com 200 gramas, embalagem isenta de ferrugem e danificação, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto, ausência de sujidades, parasitos e larvas; validade mínima 16 meses a contar	100 unid.
	da data da entrega; sendo considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (decreto 12486 de 20/10/78).	



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

38	ERVILHA, em conserva, preparada com vegetais selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem deve rigorosamente seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de aproximadamente 2Kg. Sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 24 meses. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 2 (dois) meses da data da entrega.	50 unid.
39	EXTRATO DE TOMATE, procedência nacional, em latas de 300 ou 350g. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de seis meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	500 unid.
40	EXTRATO DE TOMATE : procedência nacional, em latas de aproximadamente 1,7 A 2Kg. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Embalados em latas, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de seis meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada.	500 unid.
41	FARINHA DE MILHO, simples, do grão de milho torrado e peneirado; na cor amarela; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente de 500 gramas, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-34 (decreto 12.486 de 20/10/78).	50 unid.
42	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA TORRADA, tipo biju, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	500 unid.
43	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	500 unid.
44	FARINHA DE ROSCA – Embalagem 500gr	50 un.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

45	FARINHA LÁCTEA – enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: potes de polipropileno, atóxicos, bem vedados, com 400g cada. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	50 unid.
46	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL: tipo I, natural, constituído de no mínimo 95 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transparente, termo selado, resistente, com peso líquido de 01kg devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O certificado de classificação emitido pelo órgão oficial de acordo com a Lei 6305 de 15 de dezembro de 1975 e Decreto Lei 82.110 de 14 de agosto de 1978 deverá ser entregue quando solicitado. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 meses.	1500 un.
47	FEIJÃO PRETO ESPECIAL: tipo I, natural, constituído de no mínimo 95 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transparente, termo selado, resistente, com peso líquido de 01kg devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. O certificado de classificação emitido pelo órgão oficial de acordo com a Lei 6305 de 15 de dezembro de 1975 e Decreto Lei 82.110 de 14 de agosto de 1978 deverá ser entregue quando solicitado. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 meses.	100 unid.
48	FERMENTO QUÍMICO; tipo em pó; validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega: acondicionado em lata de 250 gramas hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com NTA- 81(decreto 12.486 de 20/10/78).	200 unid.
49	FERMENTO BIOLÓGICO; em pó; composto de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; acondicionado em embalagem apropriada de 100 gramas, com validade mínima de 28 dias a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-81 (decreto 12.486,de 20/10/78).	50 unid.
50	FUBA DE MILHO; Tipo Mimoso Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria	300 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

	RDC 263 de 22 de setembro de 2005; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 3 meses.	
51	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO OU SABOR FRUTAS: mistura do leite integral (in natura, pasteurizado), açúcar, adicionado de fermento láctico, aroma e corantes naturais e sem amido. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração e deverá estar de acordo com a legislação vigente; Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias da data de fabricação. Data de fabricação até 7 (sete) dias da data da entrega. Embalagem de 1 litro.	700 unid.
52	IOGURTE DE SOJA SABOR MORANGO OU SABOR FRUTAS. Aspecto, cor, odor e sabor característicos. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração e deverá estar de acordo com a legislação vigente; Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias da data de fabricação. Data de fabricação até 7 (sete) dias da data da entrega. Embalagem primária deverá ser garrafas de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 900gr por embalagem	30 unid.
53	LEITE CONDENSADO, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionado em lata de 395g. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 259 de 20 de setembro de 2002 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	700 unid.
54	LEITE CONDENSADO zero lactose, aproximadamente 395g	30 un.
55	LEITE DE SOJA longa vida 1 litro	300 unid.
56	LEITE EM PÓ INTEGRAL; em pó, de origem animal, obtido unicamente da desidratação do leite de vaca integral, com odor e sabor agradável e característico. - Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. – Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega. - Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser de material flexível, de polietileno ou aluminizado, atóxico, vedada hermeticamente contendo de 400g de produto.	200 unid.
57	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, esterilizado, longa vida, em embalagens tetrapak de 1000 ML. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura.	7000 unid.
58	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE – Leite UHT integral para dieta com restrição a lactose. Embalagem de 1 litro.	100 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

Diretoria Municipal de Educação.

59	LOURO – em folhas secas; obtidos de espécimes vegetais genuínos; grãos são, limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isentos de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico de 10 gr , transparente, atóxico, com validade mínimas de 10 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12.486 de 20/10/78).	50 un.
60	MAIONESE, embalagem com 500g , dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	300 unid.
61	MACARRÃO TIPO RETALHO com ovo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg . O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	100 unid.
62	MACARRÃO TIPO PARAFUSO com ovo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg . O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	100 unid.
63	MACARRÃO TIPO AVE-MARIA, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g . O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	100 unid.
64	MACARRÃO TIPO LETRINHA, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a	100 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

	mais o peso antes da cocção – embalagem 500g . O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	
65	MACARRÃO TIPO CONCHINHA: procedência nacional, em pacotes de 500gr . Tendo como composição básica: Sêmola de trigo, contendo vitamina A, Complexo B e ferro. Embalagem transparente e incolor, termo selada. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato conchinha. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde Do Estado de São Paulo (NTA-49 – massas alimentícias ou macarrão). Com certificado de garantia ABIMA. Prazo de validade mínima de 6 meses.	100 unid.
66	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, sem ovo, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente de 500 gramas , atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RES.RDC12/01 ANVISA/MS, RES.385/99 ANVS, RES12/78 CNNPA/MS, PORT.74/94VS/MS, PORT.540/97 SVS.	200 unid.
67	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, sem ovo, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente de 500 gramas , atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o RES.RDC12/01 ANVISA/MS, RES.385/99 ANVS, RES12/78 CNNPA/MS, PORT.74/94VS/MS, PORT.540/97 SVS.	2000 un.
68	MILHARINA – Flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico. Embalagem 500grs .	100 unid.
69	MILHO DE PIPOCA; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em embalagem plástica transparente com 500 gramas , com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (decreto 12.486, de 20/10/78).	200 unid.
70	MARGARINA VEGETAL COM SAL, 80%de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg . O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta	50 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

	e cinco) dias da data de entrega.	
71	MARGARINA VEGETAL COM SAL, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g . Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega	1000 unid.
72	MANTEIGA COM SAL. Embalagem de 200G .	100 unid.
73	MILHO VERDE CONGELADO (pacote de 1kg)	100 unid.
74	MILHO VERDE EM CONSERVA; simples; grãos inteiros; imerso em líquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata com 200 gramas , embalagem isenta de ferrugem e danificação, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto, ausência de sujidades, parasitos e larvas; com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado.	500 un.
75	MILHO VERDE: em conserva (Grãos de milho) selecionada, oriunda de plantas sadias. Produzido e embalado conforme determina a legislação. Acondicionado em latas, com peso líquido drenado de aproximadamente 2 kg , com rótulo contendo todas as informações do produto conforme determina a legislação vigente. Embalagem isenta de ferrugem e danificação, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 24 meses.	100 unid.
76	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE – laranja e chocolate Características Técnicas: Produto elaborado com proteína isolada de soja, sem lactose e sem glúten Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 300g no mínimo. Ingredientes: farinha de arroz, cacau, açúcar, proteína isolada de soja, fermento bioquímico e espessante goma xantana.	50 unid.
77	MOLHO DE TOMATE, (polpa/pedaços), procedência nacional, em embalagem de 350g . Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalados, rotulados conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de seis meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	500 unid.
78	MOLHO DE TOMATE (polpa/pedaços), procedência nacional, em embalagem de 2kg . Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalados, rotulados conforme legislação vigente, declarando	600 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

	marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. Com validade mínima de seis meses. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassada e nem enferrujadas.	
79	Cereal infantil – multicereais, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	50 unid.
80	Cereal infantil – cereal infantil arroz e aveia, tipo mucilon lácteo, de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em polietileno, bem vedada, com 230g do produto . Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	50 unid.
81	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA; obtido de espécie vegetal; produto refinado e de acordo com os padrões legais, isento de ranço e substâncias estranhas; embalado em lata ou frasco plástico com 900ml , acondicionado em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (decreto 12.486 de 20/10/78). Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	1500 un.
82	ÓLEO DE GIRASSOL, procedência nacional, em garrafas pet de 900 ml . Embalado em embalagem plástica resistente, tipo garrafa, lacrada, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente.	100 unid.
83	ORÉGANO – em folhas secas; obtidos de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos, limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático sabor próprio; isentos de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico de 100 gr , transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com validade mínimas de 10 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (decreto 12.486 de 20/10/78).	300 unid.
84	PESCADO EM CONSERVA, ATUM; preparados com pescado fresco, limpo, viscerado; apresentação: sólido; conservado em óleo comestível; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; embalagem isenta de ferrugem e danificação, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto, ausência de sujidades, parasitos e larvas; validade mínima 34 meses a contar da entrega, lata com 170 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 10 (decreto 12486, de 20/10/78).	100 unid.
85	PESCADO EM CONSERVA, SARDINHA; preparados com pescado fresco, limpo, viscerado; apresentação: inteira com espinha; conservado em óleo comestível; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; embalagem isenta de ferrugem e danificação, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos,	200 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

	corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto, ausência de sujidades, parasitos e larvas; validade mínima 34 meses a contar da entrega, lata com 125 gramas ; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-10 (decreto 12.486, de 20/10/78).	
86	PÓ PARA PREPARO DE GELATINA sabores uva, limão, abacaxi, morango e cereja; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada; embalado em caixa contendo saco plástico, pesando 1 kg ; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-79 (decreto 12.486, de 20/1078)	300 unid.
87	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA MÉDIA pacote 250grs – características técnicas: Proteína Texturizada de Soja. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	500 unid.
88	QUEIJO PARMESÃO RALADO embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 100g	1000 unid.
89	REQUEIJÃO BISNAGA. Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo no mínimo 1,8 OU 3 kg ; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega	100 unid.
90	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL EMBALAGEM POTE 400G. Produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite.	700 unid.
91	SELETA DE LEGUMES em conserva, produzida com vegetais selecionados, limpos e sadios, pré-cozidos e sem fermentações. Os legumes deverão manter suas cores, odores e sabores característicos. Características físicas, químicas e organolépticas deverão estar em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: latas, devidamente rotuladas, com peso líquido drenado de aproximadamente 2Kg , sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto, contendo três tipos de legumes. Validade mínima de 12 meses. - Prazo de	50 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

	fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 40 (quarenta) dias da data da entrega.	
92	SAL; embalagem de 1Kg refinado; iodado; com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionado em saco de polietileno, embalagem resistente e vedado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a (resolução RDC n° 28, de 28/03/00).	500 unid.
93	TRIGO PARA QUIBE; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente com 500 gramas , atóxico; embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12.486, de 20/10/78).	100 unid.
94	VINAGRE; branco - vinho branco; com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frasco plástico com 750 ml , com tampa inviolável, hermeticamente fechado.	500 unid.
95	VINAGRE DE MAÇÃ - Embalagem de 750 ml . A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	50 unid.
96	Pizza Assada vários sabores, tamanho grande.	100 unid.
97	Bala mole, vários sabores, 600g	100 unid.
98	Biscoito Polvilho (150g)	50 unid.
99	Wafer recheado e coberto com chocolate aproximadamente 126g (tipo bis)	100 unid.
100	Bombom recheado, embalado em saco de aproximadamente 1kg	100 un.
101	Bombom sortidos, embalado em caixa aproximadamente 250g	400 unid.
102	Refrigerante sabor variados embalagem de 2 litros.	500 unid.
103	Refrigerante sabor variados embalagem de 237ml.	14000 unid.
104	Massa de pastel pré-pronta disco 500g.	100 unid.
105	Massa fresca para lasanha 500g.	50 unid.
106	ÁGUA MINERAL COM GÁS, garrafa plástica com 500ml , dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	1000 unid.
107	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, garrafa plástica com 500ml , dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	2000 unid.
108	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, garrafa plástica com 1,5 L , dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	100 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

109	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, galão 20 litros , dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	1500 unid.
110	OVO DE GALINHA, branco, íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca – embalagens ou bandejas que contenham data da classificação e validade – produtos com no máximo 05 dias de classificação. Registro no órgão competente, cartela com 12 unidades	600 unid.
111	SUCO – POLPA DE FRUTA NATURAL (1KG), polpa de fruta natural congelada sem adição de água ou açúcar, de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados em plástico transparente de 1 kg , selada. Rotulado com as informações mínimas: marca/nome do produtor, endereço, data de produção, data de validade (mínima de 6 (seis) meses e máximo de 12 meses). Sabores que serão aceitos: morango, amora, laranja, abacaxi, uva, acerola, goiaba, manga, maracujá, limão, framboesa.	2000 kg
112	CARNE SUÍNA (PERNIL), sem osso, cortada em cubos. congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	1500 kg
113	CARNE SUÍNA (Lombo) - Lombo suíno, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	1000 kg
114	CARNE BOVINA (Patinho) sem osso, moída. congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que	3000 kg



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

	comproven a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	
115	CARNE BOVINA (Patinho) sem osso, em pedaços (cubos). congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	3000 kg
116	CARNE BOVINA, tipo músculo, sem osso, cortada em cubos. congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	500 kg
117	CARNE BOVINA – patinho traseiro, corte em iscas, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	3000 kg
118	CARNE BOVINA, tipo LAGARTO, peça inteira. congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	100 kg
119	CARNE BOVINA SECA TIPO CHARQUE dianteiro. Coxão duro. Produto preparado com carne bovina, injetada com salmoura, de consistência firme,	600 kg



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

	com cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e material estranho. Acondicionados em embalagem à vacuo com 500 gramas cada. Acondicionada em caixa de papelão lacrada com rótulo conforme legislação vigente.	
120	CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Pode ser congelado. Conforme a legislação, a quantidade de água não deve exceder a 6 % do peso do frango.	1000 kg
121	CARNE DE FRANGO, TIPO COXA E SOBRE COXA, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Pode ser congelado. Conforme a legislação, a quantidade de água não deve exceder a 6 % do peso do frango.	2000 kg
122	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - Sobre coxa de frango, sem osso e sem pele provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Pode ser congelado. Conforme a legislação, a quantidade de água não deve exceder a 6 % do peso do frango.	1000 kg
123	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, congelado, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de	1500 kg



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

	validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Pode ser congelado. Conforme a legislação, a quantidade de água não deve exceder a 6 % do peso do frango.	
124	LINGUIÇA TOSCANA - Linguíça Toscana suína, pacotes de 5kg, cada pacote embalado a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	1200 kg
125	LINGUIÇA DE FRANGO – embalagem 5kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	600 kg
126	LINGUIÇA CALABRESA - Linguíça calabresa defumada, resfriada, de 1ª linha, embalada a vácuo em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F	700 kg
127	SALSICHA HOT DOG RESFRIADA, embalagem a vácuo de 3 Kg . Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F.	500 kg
128	PEIXE (FILÉ DE MERLUZA) – Limpo e sem espinhos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter carimbo da inspeção federal.	100 kg
129	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) Limpo e sem espinhos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter carimbo da inspeção federal.	500 kg
130	PEIXE CAÇÃO EM CUBOS OU EM POSTAS, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Conter o carimbo da inspeção federal.	100 kg
131	BACON DEFUMADO. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo	100 kg



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU/SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“Ocaçu Cidade Amiga”

	de validade e dados nutricionais.	
132	MORTADELA, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. ENTREGA DIÁRIA.	4000 kg
133	QUEIJO MUSSARELA, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. ENTREGA DIÁRIA.	4000 kg
134	PRESUNTO, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. ENTREGA DIÁRIA.	4000 kg
135	APRESUNTADO, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. ENTREGA DIÁRIA.	100 kg
136	PÃO FRANCÊS, peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. ENTREGA DIÁRIA	10000 kg
137	MINI PÃO FRANCÊS, peso aproximado de 25 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. ENTREGA DIÁRIA	2000 kg
138	PÃO PARA “CACHORRO QUENTE” de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais	2000 kg
139	PÃO DE HAMBÚRGUER com 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais	1000 kg
140	PÃO BRIOCHE	100 kg
141	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (75gr)	500 kg
142	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (25gr)	700 kg
143	BOLO CONFEITADO MASSA BRANCA (recheios variados)	600 kg



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

144	BOLO CONFEITADO MASSA CHOCOLATE (recheios variados)	500 kg
145	MASSA PARA MINI PIZZA	3000 unidades
146	MASSA PARA PASTEL (1KG)	100 kg
147	SORVETE – picolé de frutas – Sabores: Uva, abacaxi, morango	1000 unid.
148	SORVETE – Picolé ao leite – Sabores: uva, abacaxi, morango	1000 unid.
149	SALGADOS ASSADOS COM RECHEIOS DIVERSOS (100 unidades)	700 centos
150	SALGADOS FRITOS COM RECHEIOS DIVERSOS (100 unidades)	600 centos
151	ABACAXI PÉROLA	2000 peças
152	ABOBRINHA ITALIANA:	500 kg
153	ACELGA EXTRA	500 maços
154	AGRIÃO EXTRA	100 maços
155	ALHO	500 kg
156	BANANA MAÇÃ	700 kg
157	BANANA PRATA	500 kg
158	BATATA	2000 kg
159	BRÓCOLIS	500 peças
160	CEBOLA GRAUDA	800 kg
161	LARANJA PERA	500 kg
162	LARANJA LIMA	100 kg
163	MAÇÃ NACIONAL FUJI	3000 kg
164	MAÇÃ NACIONAL GALA	100 kg
165	MANGA PALMER	100 kg
166	MANGA HADEM	100 kg
167	MAMÃO FORMOSA	500 kg
168	MARACUJÁ AZEDO	100 kg
169	MELÃO AMARELO	2000 kg
170	MILHO VERDE	100 kg
171	RÚCULA	50 maços
172	TANGERINA MURGOT	700 kg
173	TANGERINA PONKÃ	100 kg
174	VAGEM	100 kg
175	PAÇOCA TIPO ROLHA embalagem com 50 unidades – Amendoim torrado	100 unid.



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516

CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

	e moído, açúcar e sal.	
176	SUCO DE FRUTA INTEGRAL SABOR LARANJA, composto de suco de laranja 100% natural, embalagem de 900 ml	100 unid.

8 – ESTIMATIVA DE VALORES

A estimativa de valores será realizada por meio da pesquisa de mercado com o envio do presente estudo para no mínimo 3 (três) empresas do ramo, para que a mesma elabore o orçamento de acordo com os requisitos e quantidade presentes aqui, e após será realizada pesquisa no Painel de Compras do Governo para juntar aos orçamentos pleiteados, para cálculo da média de valor e posterior análise de viabilidade econômica.

9 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis. A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para esta solução não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação de gêneros alimentícios, pretende-se garantir o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar, promovendo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede municipal de ensino, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Espera-se também assegurar o atendimento contínuo às demandas dos diversos setores da Administração Pública Municipal que necessitam de suporte alimentar para o desenvolvimento de suas atividades institucionais, como ações sociais, eventos oficiais e serviços de acolhimento. Além disso, busca-se prevenir situações de desabastecimento, promovendo uma gestão eficiente, com



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516
CEP 17.540-000 - O C A U Ç U / S P - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

aquisições planejadas, controle de estoque e padronização dos produtos. A contratação contribuirá ainda para o uso racional dos recursos públicos, além de favorecer o bem-estar e a saúde dos beneficiários por meio da oferta de alimentos com valor nutricional adequado, respeitando os padrões sanitários e legais vigentes.

12 – PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o objeto.

13 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme estabelecido pela legislação, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais. Algumas considerações importantes incluem: Certificar-se de que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais adequados para a faixa etária dos estudantes, Preferência por alimentos frescos e minimamente processados, promovendo uma alimentação saudável, priorizar alimentos locais e sazonais com o intuito de apoiar a economia local, incentivar práticas agrícolas com métodos de preservação do solo e da água. Conscientização dos estudantes para práticas de sustentabilidade. Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE



Município de Ocaçu

Av. Celeste Casagrande, n.º 204 - Fones: (14) 3475-1204 - Fax: 3475-1516

CEP 17.540-000 - OCAÇU / SP - CNPJ: 44.482.248/0001-01

“ Ocaçu Cidade Amiga ”

A contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, orçamentário e logístico. A necessidade é evidente, considerando as obrigações legais do Município em garantir a alimentação escolar e atender ações institucionais que envolvam o fornecimento de gêneros alimentícios. Há previsão orçamentária específica para a aquisição, conforme dotação constante na Lei Orçamentária Anual, o que assegura a viabilidade financeira do processo. Do ponto de vista operacional, a Administração dispõe de estrutura adequada para o recebimento, armazenamento e distribuição dos produtos, respeitando a natureza e perecibilidade dos itens. Soma-se a isso o fato de que os alimentos a serem adquiridos são de ampla oferta no mercado, com diversos fornecedores capacitados a atender a demanda, o que reforça a viabilidade técnica e a competitividade do certame. Por fim, a contratação está em conformidade com as políticas públicas de alimentação e nutrição e com os objetivos da gestão municipal, demonstrando sua plena adequação e pertinência.

15 – ANEXOS

Não há anexos.

16 – RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP E APROVAÇÃO

Autoridade Competente



Documento assinado digitalmente

ANA MARIA MARZOLA

Data: 03/04/2025 09:52:39-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ana Maria Marzola

Diretora Municipal de Educação