



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

I – Necessidade:

Gêneros alimentícios para preparação alimentação escolar para ofertar aos estudantes matriculados nas Unidades Escolares do Sistema Municipal de Ensino e Conveniada de Aliança do Tocantins – TO.

II – Da justificativa e objetivo

A alimentação escolar ou simplesmente merenda refere-se à refeição que os estudantes têm dentro das escolas, especialmente durante os intervalos. Muitas escolas oferecem aos alunos alimentos preparados na própria instituição, enquanto outras apenas oferecem espaços para que os alunos comam os alimentos trazidos em suas próprias merendeiras ou, como são mais comumente chamadas hoje, lancheiras (Fonseca, 2015), está instituída nas escolas públicas do Brasil pelo PNAE, criado em meados da década de 1950 com a finalidade de garantir aos alunos a oferta no mínimo de uma refeição diária, durante o seu período de permanência na escola e atualmente propõe-se a suprir parcialmente, no mínimo de 30 a 70% das necessidades nutricionais dos escolares (Brasil, 2013).

O PNAE também surge como uma possibilidade para o redimensionamento das ações desenvolvidas na escola, podendo ter um papel estratégico para mudanças das práticas alimentares dos escolares, o mesmo tornou-se uma importante estratégia para melhorar a segurança alimentar e nutricional dos alunos através da promoção do direito humano à alimentação adequada (Cunha, 2016).

Na escola é de extrema importância às interações e atuação do nutricionista e os profissionais da educação, para elucidar a prática da alimentação saudável, a partir do PNAE, com vistas a suprir as necessidades nutricionais diárias, e formação de hábitos alimentares saudáveis, de acordo com a realidade social vivenciada (Almeida, 2014).



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 35 *mp/2015*

É de conhecimento geral que para manutenção do corpo se faz necessário uma alimentação saudável. De acordo Size e Whitney (2013) a alimentação é um dos fatores mais importantes em qualquer fase da vida para promover a saúde e prevenir doenças. Através de uma alimentação balanceada, o organismo obtém energia e nutrientes necessários ao seu desenvolvimento. De acordo com Almeida (2014), a alimentação oferecida nas escolas é preponderante ao desenvolvimento psicofísico do aluno, auxiliando-o em todos os aspectos: físico motor, intelectual, afetivo emocional, econômico e social. Esses aspectos de bem-estar contribuem para que o sujeito tenha condições satisfatórias para aprender, pois existe um número considerável de estudantes que precisam dessa alimentação escolar, para complementar sua refeição principal.

Com isso, percebe-se que a alimentação escolar é de vital importância para garantir que as refeições tenham o máximo efeito sobre o estado nutricional, é a única forma de se garantir que os beneficiados, mantenham uma adequada alimentação, garantindo assim que os resultados positivos no estado nutricional e de saúde se mantenham ao longo do tempo. Além disso, a educação em questões de alimentação e nutrição permite que os estudantes desenvolvam conhecimentos ao nível da família, dos amigos e da comunidade (Fonseca, 2015).

III - Previsão no PAC

A presente aquisição está prevista no Plano Anual de Contratações, tendo em vista que se trata de material de uso contínuo, detalhadas no Anexo Único do Plano Anual de Contratações, além de a despesa ter adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes do art. 16, inciso I e II, e § 1º incisos I e II da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

IV – Descrição dos requisitos da contratação

Os produtos adquiridos deverão corresponder à exata especificação correspondente na Tabela do Termo de Referência.

I - DA GARANTIA DO PRODUTO

mp/2015
Salvo



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

FME ALIANÇA-TO
FIS Nº 36 *unidade*

A garantia consiste em todas as obrigações previstas na Lei nº. 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

A empresa contratada será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos que porventura entregues com defeito, danificados ou após o prazo de validade ou não compatíveis com as especificações do Termo.

II - DA VALIDADE DO PRODUTO

Os produtos deverão na data da entrega, apresentar a seguinte validade, não sendo inferior a 6 meses.

III - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as unidades de ensino Administrativa do Município.

A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com o nutricionista, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros - semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

O recebimento dos objetos licitados está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o licitante vencedor a reparar e corrigir os eventuais vícios,

unidade
unidade



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 37 *rafael*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

defeitos ou incorreções porventura detectados, na forma prevista no Termo de Referência, na Lei nº 8666/93 e no Código de Defesa do Consumidor, e em tudo o que couber.

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

IV - Estimativa de quantidades e justificativa

A quantidade de produtos alimentícios a ser adquirido foi estimada como base na lista de compras para alimentação escolar – 2022, elaborada e assinada pelo Nutricionista Rafael Gomes da Silva, distribuído de acordo com a tabela abaixo:

LOTE 1. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1.1 - HORTIFRUTI

| ITEM | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | UND | QUANT | ESTIMATIVA VALOR MÉDIO POR ITEM | ESTIMATIVA VALOR TOTAL MÉDIO POR ITEM |
|------|---|-----|-------|---------------------------------|---------------------------------------|
| 01 | ALHO Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 200 | R\$ 27,52 | R\$5.502,67 |
| 02 | BANANA – PRATA De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho | KG | 900 | R\$ 4,29 | R\$ 3.864,00 |
| 03 | BATATA-DOCE Cor própria, não danificados, | KG | 100 | R\$ 3,43 | R\$ 343,00 |

Rafael

rafael



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 38 *mybuzard*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|----|-----|----------|--------------|
| | isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido. | | | | |
| 04 | BATATA INGLESA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 300 | R\$ 4,96 | R\$ 1.488,00 |
| 05 | BETERRABA De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. | KG | 300 | R\$ 6,56 | R\$ 1.968,00 |
| 06 | CEBOLA – BRANCA Secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g. | KG | 500 | R\$ 4,81 | R\$ 2.405,00 |

mybuzard
Bauzo



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 39 *mm/lembert*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
| 07 | CENOURA De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. | KG | 300 | R\$ 10,72 | R\$ 3.217,00 |
| 08 | LARANJA PERA Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 800 | R\$ 3,08 | R\$ 2.461,33 |
| 09 | MAÇA FUJI Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. | KG | 800 | R\$ 9,09 | R\$7.272,00 |

mm/lembert
V. Souza



| | | | | | |
|-------------------------|---|----|-------|----------|-----------------------|
| | A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | | | | |
| 10 | REPOLHO – BRANCO De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. | KG | 400 | R\$ 6,59 | R\$2.637,33 |
| 11 | TANGERINA TIPO POCÃN Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. | KG | 400 | R\$ 5,39 | R\$2.157,33 |
| 12 | TOMATE Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, insentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g. | KG | 1.500 | 8,19 | R\$12.290,00 |
| VALOR TOTAL LOTE | | | | | R\$ 110.479,34 |

Teófilo Otonari
Isauro



1.2 - FRIOS

| ITEM | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | UND | QUANT | ESTIMATIVA VALOR MÉDIO POR ITEM | ESTIMATIVA VALOR TOTAL POR ITEM |
|------|---|-----|-------|---------------------------------|---------------------------------|
| 01 | <p>CARNE BOVINA CUBOS COXÃO MOLE. Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em CUBOS de 20/30g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p> | KG | 700 | R\$ 40,60 | R\$ 28.417,67 |
| 02 | <p>CARNE BOVINA BIFE COXÃO MOLE. Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca,</p> | KG | 400 | R\$ 40,60 | R\$ 16.238,67 |

myl...
Sauzo



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 42 *rubensfidel*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios.</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p> | | | | |
| 03 | <p>CARNE BOVINA DE SOL</p> <p>Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30</p> | KG | 200 | R\$ 46,63 | R\$ 9.326,00 |

rubensfidel
Bauze



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 43 *mp/brasil*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|----|-------|-----------|----------------|
| | dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 04 | <p>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0º a 7ºC) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p> | KG | 3.000 | R\$ 35,96 | R\$ 107.890,00 |
| 05 | <p>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO: Congelada a temperatura de - 18ºC ou inferior, com tolerância de 12ºC. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens</p> | KG | 1.400 | R\$ 15,53 | R\$21.737,33 |

mp/brasil
Sauzo



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 44 *Handwritten signature*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|----|-------|----------|--------------|
| | <p>individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária.</p> <p>Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p> <p>Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia".</p> | | | | |
| 06 | <p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0º a 4ºC). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de</p> | KG | 3.000 | R\$20,96 | R\$62.890,00 |

Handwritten signature



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 4.5 *mp/2014*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|----|-------|-----------|---------------|
| | <p>validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.</p> | | | | |
| 07 | <p>SALSICHA DE FRANGO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas par decentes ou esverdeadas, Empacotada a vacuo. Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p> | KG | 400 | R\$ 13,32 | R\$ 5.329,33 |
| 08 | <p>LINGUIÇA DE FRANGO Refrigerado, sem estufamento na embalagem, sem manchas pardecetes ou esverdeadas. Embalagem própria, contendo certificado de inspeção sanitária, selo da indústria, identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.</p> | KG | 500 | R\$ 21,26 | R\$ 10.631,67 |
| 09 | <p>logurte Bandeja - Boa qualidade; contendo 6 unidades de 90g, de sabores variados, cada bandeja com 6. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP)</p> | KG | 2.000 | R\$ 7,08 | R\$ 14.153,33 |

mp/2014
Garza



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 46



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|-------------------------|--|----|-----|-----------|-----------------------|
| | e/ou federal (SIF). Valor nutricional completo, mínimo de 90Kcal o pote. | | | | |
| 10 | QUEIJO MUSSARELA NÃO FATIADO De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500g. | KG | 400 | R\$ 40,00 | R\$ 16.000,00 |
| VALOR TOTAL LOTE | | | | | R\$ 292.614,00 |

1.3 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

| ITEM | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | UND | QUANT | ESTIMATIVA VALOR MÉDIO POR ITEM | ESTIMATIVA VALOR TOTAL POR ITEM |
|------|---|--------------------|-------|---------------------------------|---------------------------------|
| 01 | AÇAFRÃO Ingredientes: Açafrão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega | EMBALAGEM PET 100G | 200 | R\$ 10,89 | R\$ 2.178,67 |

[Handwritten signature]



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 47 *unipreschool*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-----------------------------------|-----|-----------|--------------|
| | <p>na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Produzido por: Queiroz Produtos Alimentícios LTDA, Distribuído por Extra Atacado LTDA.</p> | | | | |
| 02 | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ Em pó, instantâneo, solúvel, enriquecido com 7 vitaminas, não conter glúten, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce. Informação Nutricional: Porção de 20g: valor energético 80kcal, carboidrato 19g, sódio 28mg, gorduras totais 0g, gordura saturada 0g. Obtido pela mistura do açúcar, cacau, extrto de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, contendo glúten. Constituído de pó fino e homogêneo, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em potes plásticos, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 400g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificada.</p> | <p>POTE PLÁSTICO 400G</p> | 600 | R\$ 11,32 | R\$ 6.794,00 |
| 03 | <p>AÇÚCAR CRISTAL Aspecto sólido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade.</p> | <p>PCT. 2KG</p> | 800 | R\$ 9,08 | R\$ 7.261,33 |

unipreschool
Carvalho



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 48 *unidade*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|---------------------|-----|----------|------------|
| | <p>Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofos, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substâncias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso líquido 02 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> | | | | |
| 04 | <p>ADOÇANTE Embalagem de 100ml. Informação nutricional: porção 0,05ml: valor energético 0kcal. Não conter glúten. Ingredientes: água edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica e acesulfame de potássio.</p> | EMBALAGEM PET 100ML | 20 | R\$ 7,09 | R\$ 141,87 |
| 05 | <p>AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingrediente: amido. Informação Nutricional: porção de</p> | CAIXA 200G | 100 | R\$ 4,41 | R\$441,33 |

unidade
Sauzo



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 49 - *unleashed*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-------------------------|-----|-----------|------------------|
| | <p>20g: valor energético: 67 kcal, carboidrato 17g. não conter glúten. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. – embalagem de peso líquido 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, " ou equivalente a Maisena".</p> | | | | |
| 06 | <p>ARROZ INTEGRAL – TIPO I Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses..</p> | PCT. 1KG | 100 | R\$ 6,31 | R\$ 631,33 |
| 07 | <p>ARROZ POLIDO – TIPO I Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos.O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos</p> | PCT. 5KG- NOSSA CASA | 500 | R\$ 24,29 | R\$ 12.146,67 |

unleashed
Sauzo



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 50



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|------------|-----|----------|------------|
| | <p>resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Inseto de mofo de odores estranhos e de substâncias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas, esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 191 kcal, carboidrato 43g proteínas 3g, gorduras totais 0g, cálcio 22mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg. Não conter glúten. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso líquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> | | | | |
| 08 | <p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Ingrediente: aveia, contem glúten. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 104kcal, carboidrato 17g, proteína 4,3g, gorduras totais 2,2g, sódio 0g, vitaminas A, B1, B6 e D) Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado em sacos plástico apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada de 200g.</p> | CX DE 200G | 100 | R\$ 5,43 | R\$ 542,67 |
| 09 | <p>BISCOÍTO DOCE TIPO MAISENA Ingredientes: farinha de trigo</p> | PCT. 400G | 100 | R\$ 7,49 | R\$ 749,00 |

Handwritten signatures and initials in blue ink.



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 51 *unidade*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-----------|-----|----------|------------|
| | <p>enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, fosfato tricalcio e fosfato monocalcio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. Conter glúten e traços de leite. Valor nutricional na porção de 30g: valor energético 120kcal, carboidratos 21g, proteínas 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 193mg. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem primaria de 400g de polietileno, impermeáveis e lacrados, com 3 pacote individuais. Deve conter dupla embalagem. Embalagem secundária em caixas de papelão. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve constar na embalagem a data de validade e fabricação do produto.</p> | | | | |
| 10 | <p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM GLÚTEN Composição básica: Amido de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, leveduras: hidrogenocarbonato de amônio e sódio, aromatizante natural. Informação Nutricional: porção de 28g: valor energético 132kcal, carboidrato 22,4g,</p> | PCT. 125G | 100 | R\$ 3,96 | R\$ 396,00 |

Sauzo



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 52 *unidade*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|-----|----------|--------------|
| | proteína 0,4g, gorduras totais 4,4g, sódio 80 mg. | | | | |
| 11 | BISCOITO DOCE TIPO MARIA Composição básica: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 119kcal, carboidrato 21g, proteína 2,0g, gorduras totais 3,0g, sódio 121mg. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g 3 pacotes individuais com dupla proteção e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | PCT. 400G | 100 | R\$ 6,76 | R\$ 675,67 |
| 12 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Composição básica: farinha de | PCT. 400G | 200 | R\$ 7,12 | R\$ 1.424,67 |

unidade
Sanzo



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 53 *na/Secretaria*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-----------|----|----------|------------|
| | <p>trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar invertido, margarina, amido de milho, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio emulsificante lecitina de sódio. Informação Nutricional: porção 30g: valor energético 120kcal, carboidrato 19g, proteína 2,4g, gorduras totais 3,6g, gorduras trans 1,0g, sódio 299g. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g e embalados pacotes individuais com dupla proteção. Acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, "ou equivalente a Mabel".</p> | | | | |
| 13 | <p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO Embalagem primária de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, coco, sal,</p> | PCT. 400G | 50 | R\$ 5,32 | R\$ 266,17 |

na/Secretaria
Carvalho



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 34 *mm*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-----------|-----|----------|--------------|
| | estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. | | | | |
| 14 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Embalagem primária de 400g de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, corante caramelo (ins 150d), fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. | PCT. 400G | 50 | R\$ 5.66 | R\$ 282,83 |
| 15 | CAFÉ Café torrado, moído, empacotado a vácuo, com 100% de pureza, Industria Brasileira. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizada de 250g à vácuo. Prazo de Validade: de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome | PCT.250G | 200 | R\$7,99 | R\$ 1.598,00 |

mm
Bauzo



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 55 *mm*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|-----|----------|--------------|
| | e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. | | | | |
| 16 | CANJICA DE MILHO AMARELA Ingredientes: Grãos de milho amarelo. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 164kcal, carboidrato 37g, proteínas 3,5g, gorduras totais 0g, fibra alimentar 2,9g. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | PCT. 500G | 400 | R\$ 5,46 | R\$ 2.184,00 |
| 17 | CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS – SABOR ARROZ: Cereal à base de arroz pré-cozido para alimentação infantil. Ingredientes: farinha de arroz (68%), açúcar, amido, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (c, e, niacina, ácido pantotênico, b6, b2, b1, ácido fólico e b12) e aromatizante. Contém traços de | LATA 400G | 50 | R\$ 7,66 | R\$ 383,00 |

mm

Isaura



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 56 *m. leal*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|----|-----------|------------|
| | <p>leite. Contém glúten. Na porção de 21g: valor energético 78kcal, 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de gorduras totais, sódio 35mg, cálcio 51mg, ferro 6,6mg, zinco 3,0mg. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária lata de 400g. Embalagem secundária em caixas de papelão.</p> | | | | |
| 18 | <p>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS – SABOR MILHO: Cereal à base de arroz pré-cozido para alimentação infantil. Ingredientes: farinha de milho rica em ferro e ácido fólico (85%), açúcar, sal, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (c, e, niacina, ácido pantotênico, b6, b2, b1, ácido fólico e b12) e aromatizante. Contém traços de leite. Contém glúten. Na porção de 21g: valor energético 79kcal, 18g de carboidratos, 1,1g de proteínas e 0g de gorduras totais. Produto isento de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Na embalagem devem constar as características do produto. Embalagem primária lata de 400g. Embalagem secundária em caixas de papelão.</p> | LATA 400G | 50 | R\$ 12,66 | R\$ 633,00 |

m. leal
V. Sauro



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 57 *unifaculdade*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|-----|-----------|-------------|
| 19 | CÓCO RALADO PURO Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, coco ralado com alto teor de gordura. Informação Nutricional porção de 12g: valor energético 64kcal, carboidrato 6,6g, proteína 0,5g, gorduras totais 4,3g, sódio 2,47mg. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, peso líquido de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | PCT. 100G | 50 | R\$ 4,06 | R\$ 203,00 |
| 20 | EXTRATO DE TOMATE Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 20kcal, carboidrato 4,2, gorduras totais 0g, sódio 130mg vitamina A e E. Fonte de fibras e vitaminas. acondicionada em latas de 850g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data | LATA 850G | 300 | R\$ 12,33 | R\$3.698,00 |

unifaculdade
Sauza



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 58 *rubens*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|-----|----------|-------------|
| | de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 21 | FARINHA DE MANDIOCA Grupo: D'Água, Subgrupo: Grossa, Tipo: 2 alta acidez. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom) Embalagem de 1Kg. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas de boa qualidade. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Não contém glúten. Composição na porção de 50g: valor energético 177kcal, 43g de carboidratos, 0,9g de proteína e 1g de fibra alimentar. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | PCT. 1KG | 500 | R\$ 7,09 | R\$3.546,67 |
| 22 | FLOCAO DE ARROZ ,Flocos de arroz pré-cozido, tipo flocão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g , sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) | PCT. 500G | 300 | R\$ 4,79 | R\$1.438,00 |

Isauro



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 59 *unidade*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-----------|-------|----------|--------------|
| | meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 23 | FLOCAO DE MILHO , Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | PCT. 500G | 800 | R\$ 3,63 | R\$ 2.901,33 |
| 24 | FARINHA DE TRIGO Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Informação Nutricional: porção de 50g: valor energético 178kcal, carboidrato 38g, proteína 5,2g, gorduras totais 0,7g, sódio 0mg. Ingredientes: farinha de trigo, ferro e ácido fólico (vitamina B9) contem gluten. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter | PCT. 1 KG | 1.500 | R\$ 5,93 | R\$ 8.890,00 |

unidade
Alvorada



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 60 *insuficiente*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|-----|----------|--------------|
| | no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 25 | FARINHA LACTEA SABOR NATURAL Vitaminada, embalagem de lata de alumínio com 400g. Registrada no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº 0001/2621. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Deve conter glúten. Data de validade no fundo da lata. Em uma porção de 30g deve conter um valor energético de 119kcal, açúcar 11g, gorduras totais 1,9g e sódio 33mg. Prazo de Validade: Mínimo de 912 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | LATA 400G | 100 | R\$ 8,86 | R\$ 886,00 |
| 26 | FEIJÃO CARIOCA Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá | PCT. 1 KG | 600 | R\$ 9,46 | R\$ 5.676,00 |

insuficiente
19/03/20



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 61 *unplanned*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|--------------------|-----|----------|--------------|
| | apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 27 | FERMENTO BIOLÓGICO Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | ENVELOPE DE 10G | 800 | R\$ 1,59 | R\$ 1.272,00 |
| 28 | FUBÁ DE MLHO - FINO Embalagem de 500g de polietileno transparente, intactos, hermeticamente vedados. Produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. Ingrediente: fubá mimoso fino, ferro e ácido fólico(vitamina B9). Não conter gluten. Informação Nutricional: porção 50g: valor energético 170kcal, carboidrato 37g, proteína 3,4, gorduras totais 0,9, sódio 0mg. Indústria Brasileira. Não podendo apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. Não podem estar úmidos ou rançosos. Umidade máxima de 15% p/p, acidez máxima de 5% p/p e no máximo 7% de proteínas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais que o peso antes da cocção. Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Deve apresentar rotulagem com registro no ministério da saúde. | PCT.500G | 50 | R\$ 3,52 | R\$ 175,83 |
| 29 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Produto livre de sujidades, | EMBALAGEM PET 100G | 250 | R\$ 3,42 | R\$ 855,83 |

unplanned
Isauro



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 62 *rubens*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|------------------|-------|-----------|---------------|
| | <p>parasitas e larvas. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem PET de 100g cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 12 meses.</p> | | | | |
| 30 | <p>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p> | LATA 400G | 80 | R\$ 27,66 | R\$ 2.212,80 |
| 31 | <p>LEITE INTEGRAL - FLUIDO Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Aspecto líquido, cor, odor e sabor característicos. Sem cor, odor e sabor estranhos. Teor mínimo de gordura de 3g/100ml do produto. Embalagem de polietileno leitoso atóxico</p> | EMBALAGEM DE 1LT | 5.000 | R\$ 6,99 | R\$ 34.950,00 |

rubens
Sauzo



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 63 *Ambrósio*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|-----|-----------|--------------|
| | contendo 1 litro. Deve constar registro do SIF OU SIM. Deverão conter na embalagem a data de fabricação e validade. Não serão recebidos produtos cuja fabricação tenha ocorrido em prazo superior a um dia anterior à data de entrega. Validade mínimo 4 dias. | | | | |
| 32 | LEITE EM PÓ DESNATADO Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. | LATA 400G | 100 | R\$ 15,66 | R\$ 1.565,67 |
| 33 | LEITE EM PÓ INTEGRAL Instantâneo rico em vitamina A, C e D e ferro: ingredientes: leite integral refrigerado, vitamina a , c e d, pirofosfato férrico e emulsionante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem primária de 400 gr em latas. Embalagem secundária em caixa de papelão. Na porção de 26g aproximadamente: valor energético 130kcal, 9,9g de carboidratos, 6,8 g de proteínas e 7,1g de gorduras totais. Deverá constar registro no ministério da | LATA 400G | 100 | R\$ 20,69 | R\$ 2.069,33 |

Ambrósio
Ambrósio



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 64 *mmbeuford*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-----------|-------|----------|--------------|
| | agricultura SIF/DIPOA sob nº 0089/2034. Data de fabricação e embalagem. Aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, não rançoso. Fabricado a partir de matéria prima selecionada. Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega do produto. | | | | |
| 34 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, parafuso, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 284kcal, carboidrato 59g, proteína 8,8g, gordura total 1,4g, Fibras 2,0, Sódio 6 mg. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. | PCT. 500G | 1.500 | R\$ 3,95 | R\$ 5.934,99 |

mmbeuford
Isauro



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 65



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|------------------|-----|-----------|--------------|
| | Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | | | | |
| 35 | <p>MACARRÃO TIPO GRAVATINHA Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Vitaminado, macarrão de sêmola, espaguete 8, cor amarela, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. Embalagem de 500g, em sacos plásticos polietileno transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Embalagem secundária fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade totalizando peso líquido de 10Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (meses) a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p> | PCT. 500G | 100 | R\$ 4,32 | R\$ 432,33 |
| 36 | <p>MARGARINA VEGETAL COM SAL: Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis.</p> | POTE PLASTICO 1G | 300 | R\$ 17,53 | R\$ 5.258,00 |

[Handwritten signatures]



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 66 *mufajuel*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|-----------|-----|----------|--------------|
| | <p>Informação Nutricional: porção 10g: valor energético 72kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 8,0g, sódio 60mg. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (1,6%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, estabilizantes mono e diglicerídeos e lecitina de soja, conservadores sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, acidulante ácido láctico, aroma artificial de manteiga, antioxidante edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, beta caroteno e vitamina A. Aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, resfriada ate 16°C com adição de sal, cremosa, com 65% de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministerio da Agricultura SIF/ DIPOA Nº 0002/3278 Industria Brasileira.</p> | | | | |
| 37 | <p>MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde e salmora (água e sal) Não conte gluten. Informação Nutricional: porção 130g: valor energético 129kcal, carboidrato 125g, proteína 4,2g, gorduras totais 1,5g, sódio 606mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente,</p> | LATA 320G | 600 | R\$ 5,20 | R\$ 3.120,00 |

mufajuel
V. Souza



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 67



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|---------------------|-----|-----------|--------------|
| | vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 200 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | | | | |
| 38 | OLÉO DE SOJA Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | EMBALAGEM PET 900ML | 500 | R\$ 11,99 | R\$ 5.995,00 |
| 39 | OREGANO Embalagem pet de 25g. Ingrediente: oregano, não contém glúten. | EMBALAGEM PET 25G | 50 | R\$ 5,29 | R\$ 264,50 |
| 40 | OVOS – GALINHA Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, | DUZIA | 900 | R\$ 7,26 | R\$ 6.537,00 |

[Handwritten signatures]



ANVISA-TO
Fis Nº 68 un/leuzid



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|----|-------|-----------|---------------|
| | estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção, . | | | | |
| 41 | PÃO DE QUEIJO ASSADO: tipo tradicional, peso mínimo de 30 gramas, Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com polvilho doce, sal, leite, óleo, ovos e queijo de boa qualidade, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | KG | 100 | R\$ 34,99 | R\$ 3.499,00 |
| 42 | PÃO TIPO HOT DOG - PESO NO MÍNIMO POR UNIDADE: 50g CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Conforme RDC 12 de 02/01/2001): Coliformes a 45°C: <math> < 1,0 \times 10^1 </math> UFC/g Salmonella sp: Ausência em 25g CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Identificação Histológica: Presença Sujidades Ausência EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, fechado contendo 08 unidades ou 400g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semikraft, e externo com acabamento Kraft, lacrada com fita adesiva plastificada contendo 80 unidades ou 4Kg. VALIDADE: Mínimo de 08 dias; | KG | 1.000 | R\$ 11,96 | R\$ 11.960,00 |
| 43 | ROSCA DOCE - peso mínimo de 50 gramas, Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, | KG | 50 | R\$ 19,26 | R\$ 963,16 |

un/leuzid
Leuzid



ALIANÇA-TO
Fis Nº 69



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|--|----|-----|-----------|--------------|
| | fermento biológico, sal, açúcar, margarina, com creme na parte superior, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). | | | | |
| 44 | BOLO DE TRIGO , deverá ser feito de farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico, podendo ser de laranja, milho, cenoura eméscado com achocolatado; não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em sacola plástica transparente, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA | KG | 50 | R\$ 27,27 | R\$ 1.363,33 |
| 45 | PÃO FRANCES - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA). Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas | KG | 100 | R\$ 18,60 | R\$ 1.859,67 |

[Handwritten signatures]



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 70 *unidade*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
| | escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). | | | | |
| 46 | SAL - Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodato de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso líquido Registrado no Ministerio da saúde.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 130 | R\$1,88 | R\$ 244,40 |
| 47 | Polpa de fruta sabor maracujá , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) | KG | 100 | R\$ 24,23 | R\$ 2.423,33 |
| 48 | Polpa de fruta sabor acerola , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) | KG | 100 | R\$ 12,66 | R\$ 1.266,33 |
| 49 | Polpa de fruta sabor cajá , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) | KG | 100 | R\$ 24,23 | R\$ 2.423,33 |

unidade
130



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 71 *unilens*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|-----------|-----|-----------|--------------|
| 50 | Polpa de fruta sabor goiaba , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) | KG | 100 | R\$ 12,66 | R\$ 1.266,33 |
| 51 | Polpa de fruta sabor caju , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg. INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) | KG | 100 | R\$ 12,66 | R\$ 1.266,33 |
| 52 | Polpa de fruta sabor abacaxi , concentrada, congelada, produzida dentro das normas sanitárias vigentes, embalagem: saco plástico atóxico de 1kg.INSPECIONADA PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF) | KG | 100 | R\$ 12,66 | R\$ 1.266,33 |
| 53 | POLVILHO DOCE Embalagem Pacote plástico, em Pó, peso Unitário: 1kg Informação Nutricional: porção 20g: valor energético 71kcal, carboidrato 18g, proteína 0g, gorduras totais 0g, sódio 0mg. Produto fécula de mandioca. | PCT. 1KG | 500 | R\$ 6,76 | R\$ 3.378,33 |
| 54 | SARDINHA EM CONSERVA Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido, peso drenado de 84g. Ingredientes: sardinhas, água de constituição, óleo comestível e sal. Não conter gluten.Informação Nutricional: valor energético 92kcal, carboidrato 0g, proteína 13g, sódio 297mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do | LATA 125G | 100 | R\$ 7,06 | R\$ 706,33 |

unilens
Isauro



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 72 *M. S. S. S.*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|----|---|------------|-----|-----------|--------------|
| | produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Registrada no Ministerio da Agricultura SIF/DIPOA sob Nº 0032/2087. | | | | |
| 55 | TRIGO P/ QUIBE Embalagem de 500g. 1ª Qualidade. Informação nutricional: valor energetico 188kcal, carboidrato 38g, proteína 6,2g, gorduras totais 1,3g, sódio 47mg. Produto obtido do grão de trigo são e limpo isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais – Decreto nº 12486 de 20/10/78). Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, | PCT. 500G | 50 | R\$ 6,16 | R\$ 308,00 |
| 56 | CEREAL A BASE DE ARROZ PRÉCOZIDO , para Mingau. Farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas (E, Niacina, complexo B e ácido fólico) e aromatizante. Acondicionada em embalagem de saco laminado (tipo sachê), íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto | SACHE 230G | 100 | R\$ 10,60 | R\$ 1.059,67 |

M. S. S. S.
V. Salvo



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 73 *m. S. S. S.*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

| | | | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------|-----|-----------|-------------------|
| | deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Peso líquido de 230g. | | | | |
| 57 | FLOCOS DE CEREAIS DE TRIGO, AVEIA E CEVADA. Composição: leite em pó desnatado, farinha de trigo, açúcar, gordura anidra de leite, óleo de milho, farinha de aveia, farinha de cevada, sais minerais, vitaminas e aromatizante, contém glúten. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem em sachê de 240g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega | SACHE 240G | 100 | R\$ 11,20 | R\$ 1.120,00 |
| 58 | Colorau. (embalagem plástica contendo 500 g) Ingredientes: fubá, óleo vegetal e urucum. Informação nutricional: porção de 500g, 227,79 kcal, 9,84 g de proteínas, 7,20 g de fibra alimentar, 15,30 mg de sódio. Validade mínima de 1 ano. | EMBALAGEM DE 500G | 75 | R\$ 13,83 | R\$ 1.037,00 |
| 59 | VINAGRE DE MAÇÃ - Não conter glúten. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, acondicionadas em garrafas plásticas resistentes contendo 750ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | EMBALAGEM 750ML | 400 | R\$ 6,76 | R\$ 2.704,00 |
| VALOR TOTAL | | | | | R\$ 176.727,36 |
| VALOR LOTES 1.1, 1.2 e 1.3 | | | | | R\$ 579.820,70 |

V – Levantamento de mercado (soluções/opções disponíveis no mercado)

As soluções existentes no mercado, poderão ser viabilizadas das seguintes maneiras:

Solução 1 – Adesão a ata vigente de municípios vizinhos;

m. S. S. S.
Isaura



FME ALIANÇA-TO
Fls N° 74 *mmbeuful*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

Solução 2 – Terceirização de alimentação escolar;

Solução 3 – Licitação própria do município;

V.I – Da análise das soluções

Solução 1 – Adesão a ata vigente, essa pratica é consideradamente uma vantagem, pois se reduz o prazo processual, se economiza em diversos aspectos referentes às fases interna e externa da licitação. Por outro lado, os gêneros alimentícios registrado em atas vigentes de outro município, diferem na maioria dos que são necessários para o preparo dos cardápios elaborados para ofertar aos estudantes das unidades escolares. Por esta razão, torna-se inviável a aquisição por adesão.

Solução 2 - Além de facilitar na redução de custos com mão-de-obra e insumos, a terceirização de alimentação escolar é uma boa alternativa, pois permite a entrega da atividade à empresas especializadas, que já conta com profissionais competentes e preparados e tem fornecedores já consolidados no ramo alimentício e que são reconhecidos pela qualidade de seus produtos. Porém, não dispomos de fornecedores preparados no município para ofertar esse tipo de serviço de acordo com o cardápio do nutricionista. E ainda, há necessidade de aquisição de produtos da agricultura familiar.

Solução 3 – O município realizando seu processo licitatório posso destacar como vantagem a melhora nas questões quanto a celeridade, a eficiência e a publicidade em razão da ampla divulgação do certame, dando vasão para ampla concorrência. Quando se trata de pregão eletrônico apresenta uma fase de lances depois da apresentação das propostas, podendo assim, que os licitantes melhorem suas ofertas, em consequência os valores dos produtos licitados acarretam numa competitividade e a Administração Pública acaba ganhando na questão da contratação em valores mais reduzidos. Outra vantagem é que os produtos licitados serão os necessários para a preparação da alimentação escolar, uma vez que segue os cardápios elaborados pelo nutricionista.

Ante o exposto, torna-se a solução 3 mais viável nesta contratação, posto que não haverá prejuízos na elaboração de cardápios e ainda, terá preços mais reduzidos e também produtos de qualidade.

VI – Estimativa de valor

Para formalizar a estimativa foi realizado pesquisa de preços em 3 (três) empresas do ramo, 2 (duas) destas, realizada por membros do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, a saber, Vanessa Rodrigues dos Santos e Maria do Socorro Resplande dos Santos.

mmbeuful
Isaura



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 75



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

E além, realizou-se pesquisa de contratações no Portal SICAP -LCO, onde foi encontrado no município de Barrolândia – TO, Pregão Eletrônico nº 001/2022 e Riachinho – TO, Pregão Eletrônico 001/2022, nos quais apresentam descrição de produtos similares a necessidade deste.

Diante disso, os preços coletados deram base para formalizar a estimativa de preço médio por item e valor total de R\$ 579.820,70 (setecentos e setenta e nove mil oitocentos e vinte reais e setenta centavos).

VII – Descrição da solução da necessidade:

Tendo em vista a necessidade da oferta de alimentação escolar aos estudantes matriculados nas Unidades Escolares do Sistema Municipal de Ensino e Conveniada de Aliança do Tocantins e considerando que não há estoque de gêneros alimentícios no almoxarifado de forma garantir oferta da merenda escolar, faz-se necessário a contratação urgente, sugestivamente, através de Licitação na modalidade pregão eletrônico.

VIII – Da justificativa para o parcelamento ou não

A regra geral a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no Art. 23 da Lei 8666/93, desde que o mesmo seja tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Os gêneros alimentícios objeto do presente ETP deverão ser entregues de forma parcelada de acordo as seguintes formas: carnes, hortifrutis e panificação serão entregues semanalmente, estocáveis serão entregues mensalmente. A razão pelo fornecimento mensal é que as unidades escolares não dispõem de um espaço físico adequado para o armazenamento e conservação de um grande volume de produtos. Também contribuirá para o recebimento de produtos frescos e de qualidade.

IX – Resultados pretendidos

- 1-Garantir o direito de alimentação escolar a todos os estudantes;
- 2-Ofertar alimentação saudável, pois os produtos da agricultura familiar são naturais, frescos e/ou minimamente processados;
- 3- Garantir os nutrientes que o organismo precisa e deixá-los fortalecidos, uma vez que os cardápios são elaborados pelo nutricionista;
- 4 - Prevenção de doenças, pois alimentação saudável ajuda a prevenir uma série de doenças, como a avitaminose, a desnutrição e a anemia, dentre outras.

X – Providências a serem adotadas



FME ALIANÇA-TO
Fls Nº 76 *unfe*



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

Ampliação do espaço físico para o armazenamento apenas dos produtos alimentícios utilizados para o preparo da alimentação escolar, já que as unidades escolares não tem espaço amplo para o recebimento das aquisições a serem realizadas.

XI – Contratações correlatas e ou interdependentes

Não há contratações correlatas e ou interdependentes.

XII – Impactos ambientais

Os resíduos orgânicos representam por volta de 50% dos resíduos urbanos gerados no Brasil. Quando descartados em lixões, geram contaminação do solo e da água devido ao chorume, atraem e favorecem a proliferação de vetores de doenças e emitem gás metano, um dos gases responsáveis pelas mudanças climáticas”, observa o analista ambiental Lúcio Costa Proença, do Departamento de Qualidade Ambiental e Gestão de Resíduos do Ministério do Meio Ambiente.

Para minimizar esse impacto, o poder público deve investir em aterros sanitários, com tratamento dos líquidos, recobrimento dos resíduos com solo e queima dos gases.

As soluções mais viáveis para o município é realizar ações para a promoção da coleta seletiva de dejetos que é um sistema de recolhimento de materiais recicláveis tais como papéis, plásticos, vidros, metais e orgânicos, previamente separados na fonte geradora. Estes materiais, após um pré beneficiamento, são vendidos às indústrias de reciclagem ou aos sucateiros, que reaproveitam como matéria-prima para a produção de um novo produto. O acúmulo de dejetos e a exploração da natureza é uma constante preocupação, logo a reciclagem torna-se importante no que diz respeito à diminuição dessas práticas de consumo exagerado por parte dos seres humanos. Deste modo, as maiores vantagens da reciclagem são a minimização da utilização de fontes naturais, muitas vezes não renováveis, e a minimização da quantidade de resíduos que necessita de tratamento final, como aterramento.

Outra solução é a compostagem que permite a decomposição biológica dos materiais orgânicos contidos no lixo, resultando num produto estável, útil, como recondicionador do

unfe
Isaura



FME ALIANÇA-TO
Fis Nº 77



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
CIÊNCIA E TECNOLOGIA E DOS ESPORTES
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE TRANSFORMA VIDAS.

solo, chamado composto orgânico. A compostagem é o processo de tratamento biológico da parcela orgânica do lixo, permitindo uma redução de volume dos resíduos e a transformação destes em composto a ser utilizado nas hortas das escolas, como condicionante do solo, ou seja, este material é incorporado ao solo cultivado como adubo.

XIII – Posicionamento conclusivo

Com base nos elementos anteriores do presente Estudo Técnico Preliminar, DECLARA-SE que é viável, salvo melhor juízo, a presente contratação, nos termos definidos e dispostos no presente documento.

XIV – Responsável elaboração:

Aliança do Tocantins – TO, 28 de abril de 2022.

Neuza Moura de Sousa Silva

XV - Aprovo:

Aliança do Tocantins – TO, 28 de abril de 2022.

Raimundo Nonato Rodrigues de Souza
Ordenador de Despesas