



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Órgão: Prefeitura Municipal de Rio Fortuna.

Setor requisitante: Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

Responsável pela Demanda: Vanuza Barcelos Nuncio.

Matrícula:
1910

E-mail: merendariofortuna@gmail.com

Telefone: (48) 3653.1404

1. Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO EXERCÍCIO DE 2024

2. Justificativa da necessidade da contratação: A necessidade desta contratação é essencial, uma vez que o fornecimento de itens alimentícios para a merenda escolar desempenha um papel fundamental na garantia da segurança alimentar dos alunos no ambiente escolar. As instituições de ensino têm um papel crucial no desenvolvimento educacional das crianças e adolescentes, proporcionando um ambiente propício para a aquisição de conhecimentos essenciais ao longo de seu crescimento.

Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, a refeição escolar muitas vezes representa sua única fonte de alimentação adequada durante o dia. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma iniciativa do governo brasileiro, tem como objetivo primordial garantir a segurança alimentar por meio de práticas educativas sobre alimentação e nutrição, beneficiando os alunos de todas as redes públicas de ensino.

Dessa forma, é imprescindível que as instituições de ensino tenham um planejamento rigoroso para oferecer refeições nutricionais adequadas, contribuindo assim para a promoção da educação, saúde, bem-estar e segurança alimentar dos estudantes.

A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura é responsável por fornecer merenda escolar nas redes de ensino infantil, pré-escola e ensino fundamental. Esta secretaria engloba os centros de educação infantil e fundamental, desempenhando um papel fundamental na garantia de uma alimentação adequada e saudável para os alunos em todas as etapas de ensino.

3. Descrições e quantidades

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	TIPO DO ITEM (*)	SUBITEM (**)	MARCA	UNIDADE MEDIDA	QUANT.
1.	ABACATE Características Técnicas: produto de 1ª	Consumo	Não se	Não se	kg	650



0	qualidade, da espécie manteiga. Deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser característica. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes		aplica	aplica		
2.	ABACAXI Características Técnicas: deve ser de tamanho grande, apresentar casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação, isento de danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem pragas ou doenças.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	800
3.	ABÓBORA OU MORANGA CABOTIA EMBALADA A VÁCUO Características Técnicas: Moranga cabotia ou abóbora picada em cubos, embalada a vácuo com sacos plásticos apropriados, não devem apresentar ar dentro da embalagem. Coloração amarela, limpo, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Devem estar em perfeitas condições de conservação. Congelamento a 0° e refrigeração de 0 a 7°. Embalagem: Acondicionado em saco plástico a vácuo apropriado para o produto pesando 1 kg.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	100
4.	ABOBORA PAULISTA AMARELA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	300
5.	ABOBRINHA ITALIANA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 500 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	500
6.	AIPIM SEM CASCA CONGELADO Características Técnicas: tipo branco/amarelo, no grau normal de evolução do tamanho, com cor própria da espécie, limpo, uniforme, fresco, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra, larvas e corpos estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico apropriado para o produto pesando 1 kg.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	300
7.	ALFACE CRESPA OU LISA Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Un	1000



	uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: acondicionada em plástico apropriado para o produto.					
8.	ALHO IN NATURA Características Técnicas: gráudo, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de Consumo sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	0 ⁶
9.	AMEIXA Características Técnicas: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	350
10.	BANANA Características Técnicas: Banana classificada, podendo ser das variedades branca ou nanica. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	7000
11.	BANANA ORGÂNICA Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto apresentar certificação de orgânico, estar acondicionado em caixas limpas e resistentes.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	300
12.	BATATA DOCE Características Técnicas: tamanho médio a grande, pesando de 200 a 400g. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	500
13.	BATATA INGLESA Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	2500



	<p>apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg ou depositados em caixas plásticas vazadas.</p>					
14.	<p>BETERRABA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 200 à 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	250
15.	<p>BOLACHA CASEIRA Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, gordura, sal, e fermento químico.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	300
16.	<p>BOLACHA CASEIRA INTEGRAL Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de aveia, farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão..</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	150
17.	<p>BOLACHA CASEIRA SEM LACTOSE Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo refinada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, banha, ovos, fermento químico, sal amoníaco e raspas de limão.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem Plástica de Polipropileno, pacotes de 1 Kg.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	20
18.	<p>BRÓCOLIS Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, estarem frescos, sem defeitos, isentos de</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	700



	folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº009, de 12/11/02.					
19.	BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem: apresentando 1kg.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	35
20.	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade: min 30 dias Fabricação: Max 14 dias	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	1100
21.	CAQUI Características técnicas: Com coloração alaranjada uniforme, firme, livre de rachaduras ou danos físicos, fresco, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem: acondicionados em caixa plástica.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	400
22.	CEBOLA Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	650
23.	CENOURA Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras,	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	550



	bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.					
24.	CHUCHU Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	400
25.	COUVE-FLOR Características Técnicas: Classe média, tipo especial, devem apresentar tamanho médio, com talo aproximado de 3 cm, isenta de folhas externas, insetos, enfermidades e de danos mecânicos. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	400
26.	COUVE FOLHA: Características Técnicas: deve estar fresca, bem desenvolvida, com coloração e tamanho uniforme, livre de material terroso, danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Embalagem: Maço com aproximadamente 500gr, acondicionada em plástico apropriado para o produto.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	40
27.	GOIABA Características Técnicas: goiaba classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	800
28.	GELÉIA DE FRUTAS Sabor: banana, goiaba, morango, abacaxi. Características Técnicas: Polpa de fruta, açúcar, glicose, pectina. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 500 g à 2.000 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 Kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	80



29.	<p>Data de validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>GELEIA OU DOCE DE FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Sabor: Banana e abacaxi. Deve conter os ingredientes principais da fruta: fruta suco da fruta e pectina. Não deve conter adoçantes artificiais. Embalagem de vidro devidamente lacrada e fechada conforme legislação vigente. Vidros contendo 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 5 meses.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	45
30.	<p>LARANJA PÊRA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	800
31.	<p>LARANJA LIMA Características Técnicas: laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos tipo rede 20 kg.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	2000
32.	<p>LARANJA BERGAMOTA OU POKAN OU TANGERINA Características Técnicas: Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	800
33.	<p>MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, CONTENDO SAL. Embalagem Primária: potes de polipropileno (500g), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	200
34.	<p>MAÇÃ Características Técnicas: Maçã vermelha</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	2800



	<p>classificado tipo categoria 2 (dois). Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 5kg por embalagem.</p>		aplica	aplica		
35.	<p>MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	1200
36.	<p>MELANCIA Características Técnicas: De tamanho médio (8 a 10 kg), apresentando casca firme, lustrosa e sem manchas escuras, isenta de injúrias, sem lesões de origem física, perfurações e cortes.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	3000
37.	<p>MORANGO Características técnicas: in natura, tipo especial, devem apresentar as características da variedade bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas; em grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; sem ferimentos ou defeitos, com ausência de sujidades larvas e parasitas. Em condições adequadas para o consumo. Acondicionado em bandejas de 250gr.</p> <p>Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Bandeja	30
38.	<p>MORANGO CONGELADO Características Técnicas: primeira qualidade, tamanho uniforme, com características integras, com coloração uniforme; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes ou saco de polietileno atóxico resistente com capacidade de 1 a 2kg por embalagem.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	100
39.	<p>OVOS Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2 ½ dúzias e meia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	UN	30000



	Prazo de validade: Máxima de 15 dias.					
40.	PEPINO Características Técnicas: PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	350
41.	PERA Características Técnicas: pera classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	300
42.	PÃO CASEIRO DE BATATA OU ABOBORA Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, sal, fermento biológico, ovos, gordura. Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 01 unidade. Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação. Data de validade: Mínimo 4 dias da data de fabricação	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	600
43.	PÃO DE BATATA INTEGRAL Características Técnicas: Pão deve conter: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata doce, açúcar mascavo, ovos, gordura, fermento biológico e sal. Embalagem primária: Embalagem plástica, devidamente identificada com rótulo de acordo com a legislação vigente, embalagem com 1 unidade. Data de fabricação: Mesmo dia de fabricação. Data de validade: Mínimo 04 dias da data de fabricação.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	200
44.	POLPA DE FRUTA PARA SUCO Sabor: Butiá, abacaxi, maracujá, acerola. Características Técnicas: congelada, obtida a partir de frutas, pasteurizada, sem adição de açúcar e conservantes e ausente de substâncias estranhas. Embalagem: acondicionado em plástico próprio para o produto pesando 1kg.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	150
45.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 400gr	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	60
46.	REPOLHO VERDE OU ROXO Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	450



	<p>de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno II ou de material possível de ser higienizados de acordo com a instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>					
47.	<p>ROSCA DE POLVILHO Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	UND	200
48.	<p>SUCO INTEGRAL DE FRUTA Sabor: uva, maçã, laranja e tangerina. Características Técnicas: Suco natural de fruta integral, sem açúcar e sem conservantes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Não contendo glúten. Embalagem: De vidro, com capacidade para 1 litro</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Litros	450
49.	<p>TEMPERO VERDE – CEBOLINHA, SALSINHA E ALHO DE SOPA Características Técnicas: De 1ª qualidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livre danos mecânicos, folhas amareladas, pragas e doenças. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 300g, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	300
50.	<p>TOMATE Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO nº 009, de 12/11/02.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	2200

(*) Materiais; serviços; obras; serviços de engenharia.

(X) Consumo; permanente; continuado; não continuado.

4. Grau de prioridade da compra: Alto.

5. Estimativa de valor: R\$356.300,00 (trezentos e cinquenta e seis mil e trezentos).



6. Prazo de entrega/ execução:

Imediato, no máximo 5 dias, após solicitação da unidade.

7. Local e horário da entrega/execução:

LOCAL: Escola Municipal José Boeing, Avenida Sete de Setembro 1175, Bairro Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 mim**

LOCAL: C.E.I Analiria Willemann de Freitas, Rua Bernardo Hemkemaier, Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.**

LOCAL: C.E.I Analiria Willemann de Freitas Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna (Extensão). **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min**

8. Vinculado ou dependente da contratação de outro Documento de Formalização de Demanda: (sim ou não): Não

9. Indicação do fiscal do contrato ou servidor que fará a liquidação da despesa:

Fiscal de contrato: Rosani Sipinski: Matrícula: 1801

Rio Fortuna/SC, 03 de julho de 2024.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO.
Vanuza Barcelos Nuncio.
Matrícula: 1910

OBSERVAÇÕES: Sem Observação.