SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 09/2026

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Qual a necessidade a ser atendida?	A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares, com vistas a assegurar a oferta regular de alimentação aos estudantes, conforme as diretrizes de programas governamentais voltados à segurança alimentar e ao desenvolvimento educacional. A medida visa garantir o abastecimento adequado das cozinhas escolares, contribuindo para a permanência dos alunos em sala de aula, a melhoria do rendimento escolar e o fortalecimento das ações pedagógicas integradas à alimentação. A necessidade identificada decorre da limitação de estoques, da ausência de produção própria e da impossibilidade de autossuprimento pelas associações escolares, o que compromete a continuidade e a regularidade do fornecimento das refeições. Tal insuficiência impacta diretamente a rotina escolar, podendo comprometer o direito à alimentação e o bom funcionamento das atividades educacionais. Com a contratação pretendida, busca-se garantir o fornecimento tempestivo e de qualidade dos alimentos, promovendo o cumprimento das metas estabelecidas pelos programas de alimentação escolar, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público. A medida visa suprir uma necessidade concreta e previamente identificada, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas pelas unidades escolares e está plenamente amparada no interesse público, uma vez que viabiliza a adequada execução das políticas educacionais e de assistência aos estudantes.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL		
Há previsão no plano de contratações anual?	( ) Sim	Nº. do protocolo de envio do PCA ao PNCP:
	(X) Não	Justificar: A elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA), conforme previsto na legislação aplicável à administração pública, não se impõe às entidades jurídicas de direito privado, como é o caso da Associação de Apoio à Escola, conforme dispõe o Art. 71 da Lei Estadual nº 2.139/2009, do Sistema de Ensino do Tocantins.

III - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO		
Qual o tipo de objeto?	(X) Bem ( ) Serviço	
Qual a natureza?	( ) Continuada	( ) Com Monopólio ( ) Sem Monopólio
	(X) Não Continuada	
Qual a vigência?	( ) 30 (trinta) dias - pronta entrega (X) 12 (doze) meses ( ) 5 (cinco) anos ( ) Indeterminado	

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	( ) Outro:	( ) dias ( ) meses ( ) anos
Poderá haver prorrogação?	( ) Sim (X) Não ( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado.	
O objeto da contratação trata- se de fornecimento ou serviço continuado?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, foi avaliado a duração inicial do contrato? (art. 106 da Lei nº14.133/2021), justificar:	

	Item	Descrição detalhada
Descrição do produto	1	AÇAFRÃO EM PÓ: Tempero natural, de coloração amarelo-intensa, obtido de rizomas de açafrão, seco e moído. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, estar livre de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente, devidamente identificada, com prazo de validade vigente e informações de rotulagem conforme a legislação sanitária aplicável.
	2	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.
	3	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.
	4	Arroz: beneficiado, tipo branco, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1.o produto não deve apresentar mofo, livre de sujeiras, substâncias nocivas, embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. fabricação: máxima de 30 dias. validade: mínimo de 6 meses.
	5	Bacon: ingredientes carne suína com gordura, apresentação fatiado Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada
	6	Banana Prata – Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integrais.
	7	Cacau 100%, em pó: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem oogl, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura'trans. Sem lactose. Validade mínima 6 (seis) meses.
	8	Café infusão 10%: café torrado e moído, selo da abic, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 6 (seis) meses.
	9	Carne bovina, moída de 2ª: Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação moída, estado de conservação congelada. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).
	10	Carne, bovina, Acém: Carne bovina in natura, tipo acém, estado de conservação congelado. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

		intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).
	11	Cebola: de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	12	Cenoura: Legume In Natura, Tipo Cenoura.
	13	Coco fresco ralado: Ralado, devendo ser integral (sem adição de açúcar), Fresco / resfriado ou congelado, garantindo a integridade do produto contra ranço ou fermentação precoce. Pacotes hermeticamente fechados, nos tamanhos de 1 kg.
	14	Colorau: alimento à base de urucum, em pó, sem sal, de origem vegetal ou industrial, com cor, cheiro e sabor característicos, em pacotes de 100g, 300g ou 1kg, devidamente vedados e atóxicos
	15	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.
	16	Feijão carioca, tipo 1, pacote c/01kg.
	17	Fermento biológico tablete: Fermento biológico fresco, forma de apresentação em tablete/pasta, composto por células de leveduras de primeira qualidade (Saccharomyces cerevisiae). Aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem apresentar sujidades, materiais terrosos ou substâncias estranhas ao produto. Acondicionado em embalagem de 500g com identificação visível de lote e data de validade.
	18	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.
	19	Flocos de Milho: Farinha de milho tipo flocão, em embalagem almofada plástica 500 g. validade mínima: 4 meses.
	20	Frango, coxa e sobrecoxa, com pele: carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele.
	21	Frango, Peito, Filé: Carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação cortada em tiras, estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.
	22	Frango, peito, sem pele: Carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação cortada em tiras, estado de conservação congelado, processamento sem

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

		pele, sem osso. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.
	23	Goiaba, polpa congelada: polpa de fruta, tipo goiaba, apresentação congelada tratamento diferenciado: tipo I - participação exclusiva de me/epp/equiparada.
	24	LARANJA PÊRA - de 1ª primeira qualidade, frutos frescos e maduros, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau máximo de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactos. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.
	25	Leite de vaca, integral em pó: de vaca, integral em pó, instantâneo, tipo fortificado rico em vitaminas a,c e d, características adicionais, embalagem 01 kg, prazo de validade: mínimo de 10 (dez) meses (conferido a partir do ato da entrega). composição: gordura 25%, umidade máxima 3%.
	26	Leite de vaca, integral pasteurizado: leite pasteurizado UHT integral, caixa com 1 litro. Período de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.
	27	Linguiça Mista: tamanho grossa, tipo de preparação fresca, sabor temperada, estado de conservação congelada.
	28	Macarrão de trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com formato parafuso, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.
	29	Margarina com sal: de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.
	30	MEXERICA: Fruta fresca, de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração característicos da variedade, madura, firme e em bom estado de conservação. Deve apresentar casca íntegra, sem rachaduras, partes amassadas, sinais de podridão, pragas ou doenças, livre de sujidades e matérias estranhas. O produto deverá estar adequado para consumo humano, com grau de maturação apropriado para transporte, armazenamento e consumo.
	31	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade / lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.
	32	Ovo de Galinha Inteiro: grande, branco, cartela com 30 unidades.
	33	Pão de trigo francês: pão, tipo francês, ingredientes farinha de trigo / fermento/sal/margarina e água, peso 50 g. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgilioferreira@ue.seduc.to.gov.br

		embalagem plástica transparente com identificação do peso e data de fabricação e validade.
	34	POLVILHO DOCE: Produto alimentício obtido da fécula de mandioca, de primeira qualidade, apresentando coloração branca, textura fina e características próprias de aroma e aspecto. Deve estar livre de sujidades, matérias estranhas, insetos, umidade excessiva e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente identificada, com prazo de validade vigente e informações de rotulagem conforme a legislação sanitária aplicável, estando próprio para consumo humano.
	35	Queijo Mussarela: Especificação: Queijo Mussarela em barra e fatiado, sabor cheiro próprio, sem manchas, acondicionado em embalagem plástica, contendo peso e registro SIF. Tratamento Diferenciado: Tipo I.
	36	Repolho Branco: verdura in natura, tipo repolho branco/ verde.
	37	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada
	38	Tomate: Fruto Tipo Tomate, IN NATURA, Espécie SALADA.
	39	Tomate Extrato: de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.
Há critérios ou práticas de sustentabilidade?		(X) Sim ( ) Não Em caso afirmativo, especificar: A aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares pode incorporar critérios de sustentabilidade conforme as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, em consonância com o art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Tais critérios visam promover o desenvolvimento nacional sustentável, aliando a responsabilidade ambiental, social e econômica ao processo de compras públicas. Entre as práticas recomendadas, destaca-se a priorização da aquisição de alimentos produzidos localmente, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda na região e a redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte e à cadeia logística. Também se recomenda a preferência por produtos com menor grau de processamento, sazonais e orgânicos, quando possível, incentivando hábitos alimentares saudáveis e práticas de produção ambientalmente responsáveis. Além disso, pode-se incluir exigências relativas ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, à rastreabilidade dos alimentos e à conformidade com normas sanitárias e ambientais. A contratação deve observar ainda critérios que favoreçam fornecedores que adotem boas práticas de responsabilidade social, como a inclusão de pequenos produtores, cooperativas e fornecedores que promovam condições de trabalho dignas. Ao adotar tais critérios, as associações escolares contribuem para a efetividade das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, promovendo não apenas o atendimento nutricional adequado dos alunos, mas também o fortalecimento de uma cultura institucional voltada à sustentabilidade, à saúde pública e à economia solidária.

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

Há necessidade de treinamento?	( ) Sim (X) Não
Os bens a serem adquiridos se enquadram como bem de luxo?	( ) Sim (X) Não O objeto pretendido não se caracteriza como bem de luxo, uma vez que não está incluído no rol previsto no Decreto Federal nº 10.818/2021, tampouco apresenta as características descritas no art. 2º, inciso IV, do Decreto Estadual nº 6.548, de 13 de dezembro de 2022. Em caso afirmativo, justificar:
A contratada deverá promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas?	( ) Sim. Contrato nº: Prazo final: (X) Não
Há normativos específicos que disciplinam os serviços ou produtos a serem contratados?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo relacionar normativos técnicos e regulatórios específicos:
Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	Praça da Bíblia s/n Centro CEP: 77303-000 Rio da Conceição/TO
Será exigida amostra ou prova de conceito?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar a necessidade e descrever:
Consta exigência de marca específica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:
Será permitida subcontratação?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, limitado a:

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Como se obteve o quantitativo estimado?	( ) Análise de contratações anteriores ( ) Análise de contratações similares (X) Outro Especificar: **Nota explicativa:** O quantitativo apresentado foi elaborado considerando o total de estudantes atualmente matriculados, somado à estimativa de novos ingressos prevista para o ano de 2027. Dessa forma, os valores refletem tanto a situação atual quanto a projeção de crescimento da matrícula para o próximo período letivo.

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgilioferreira@ue.seduc.to.gov.br

Descrição do Quantitativo	**Memória de Cálculo da Estimativa Quantitativa** **Nota explicativa:** A estimativa quantitativa foi elaborada com base no **levantamento do número total de estudantes atualmente matriculados** na instituição, acrescido do **quantitativo projetado de novos ingressos para o ano de 2027**, conforme previsão constante nos documentos de planejamento educacional e nas projeções de demanda escolar. **Metodologia Adotada** 1. **Levantamento do quantitativo atual:** Considerou-se o número total de estudantes regularmente matriculados até a data-base do levantamento (ano de 2026), conforme registros do sistema acadêmico institucional. 2. **Projeção de novas matrículas (2027):** A previsão de estudantes para o exercício de 2027 foi estimada com base em: o Séries históricas de crescimento da matrícula; o Taxas médias de evasão e de ingresso observadas nos últimos três anos; o Planejamento estratégico e metas institucionais de expansão da oferta. 3. **Cálculo do Quantitativo Total Estimado:** $$\text{Quantitativo Total} = \text{Matrículas Atuais (2026)} + \text{Matrículas Previstas (2027)}$$ 4. **Determinação do Valor per capita (percápta):** O valor per capita foi obtido pela razão entre o total de recursos previstos e o quantitativo total de estudantes estimado: $$\text{Valor per capita} = \frac{\text{Valor Total dos Recursos Planejados}}{\text{Quantitativo Total de Estudantes}}$$ **Documentos de Suporte** • Relatório de Matrículas Atuais – Sistema de Gestão Acadêmica (ano-base 2026); • Projeção de Ingressos – Plano de Expansão Educacional 2027; • Relatórios de Evasão e Permanência Escolar (2024–2026); • Planejamento Orçamentário e Financeiro Institucional 2026–2027.

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

SÉRIE HISTÓRICA DE CONSUMO				
DESCRIÇÃO	**UNIDADE**	**EXERCÍCIO (2024)** **PAE: SGD Nº (@@)** **QUANTIDADE**	**EXERCÍCIO (2025)** **PAE: SGD Nº (@@)** **QUANTIDADE**	**EXERCÍCIO (2026)** **PAE: SGD Nº (@@)** **QUANTIDADE**
AÇAFRÃO EM PÓ: Tempero natural, de coloração amarelo-intensa, obtido de rizomas de açafrão, seco e moído. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, estar livre de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente, devidamente identificada, com prazo de validade vigente e informações de rotulagem conforme a legislação sanitária aplicável.	KG	00,00	7,00	3,80
Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica	KG	213,29	380,00	236,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.				
	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	KG	32,71	65,51	55,00
	Arroz: beneficiado, tipo branco, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1.o produto não deve apresentar mofo, livre de sujeiras, substâncias nocivas, embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. fabricação: máxima de 30 dias. validade: mínimo de 6 meses.	KG	575,4	1.066,40	1.115,00
	Bacon: ingredientes carne suína com gordura, apresentação fatiado	KG	00,00	00,00	00,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada				
	Banana Prata – Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integrais.	KG	00,00	727,00	442,00
	Cacau 100%, em pó: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem oogl, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura'trans. Sem lactose. Validade mínima 6 (seis) meses.	KG	00,00	00,00	00,00
	Café infusão 10%: café torrado e moído, selo da abic, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 6 (seis) meses.	KG	24,7	44,25	23,00
	Carne bovina, moída de 2ª: Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação moída, estado de	KG	307,5	652,90	516,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	conservação congelada. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).				
	Carne, bovina, Acém: Carne bovina in natura, tipo acém, estado de conservação congelado. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem	KG	16,2	53,40	30,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).				
	Cebola: de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	KG	137,17	265,28	173,00
	Cenoura: Legume In Natura, Tipo Cenoura.	KG	193,31	285,75	168,00
	Coco fresco ralado: Ralado, devendo ser integral (sem adição de açúcar), Fresco / resfriado ou congelado,	KG	00,00	00,00	00,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	garantindo a integridade do produto contra ranço ou fermentação precoce. Pacotes hermeticamente fechados, nos tamanhos de 1 kg.				
	Colorau: alimento à base de urucum, em pó, sem sal, de origem vegetal ou industrial, com cor, cheiro e sabor característicos, em pacotes de 100g, 300g ou 1kg, devidamente vedados e atóxicos	KG	00,00	00,00	00,00
	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	104,00	274,54	195,00
	Feijão carioca, tipo 1, pacote c/01kg.	KG	220,00	240,00	54,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	Fermento biológico tablete: Fermento biológico fresco, forma de apresentação em tablete/pasta, composto por células de leveduras de primeira qualidade (Saccharomyces cerevisiae). Aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem apresentar sujidades, materiais terrosos ou substâncias estranhas ao produto. Acondicionado em embalagem de 500g com identificação visível de lote e data de validade.	KG	00,00	00,00	00,00
	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano	KG	3,10	8,15	6,5

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.				
	Flocos de Milho: Farinha de milho tipo flocão, em embalagem almofada plástica 500 g. validade mínima: 4 meses.	KG	214,70	291,40	40,00
	Frango, coxa e sobrecoxa, com pele: carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele.	KG	00,00	00,00	00,00
	Frango, Peito, Filé: Carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação cortada em tiras, estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem	KG	00,00	00,00	00,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.				
	Frango, peito, sem pele: Carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação cortada em tiras, estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno	KG	260,23	447,10	479,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.				
	Goiaba, polpa congelada: polpa de fruta, tipo goiaba, apresentação congelada tratamento diferenciado: tipo I - participação exclusiva de me/epp/equiparada .	KG	00,00	00,00	00,00
	LARANJA PÊRA - de 1ª primeira qualidade, frutos frescos e maduros, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau máximo de evolução e tamanho tal que lhe permita	KG	00,00	81,00	495,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	suportar a manipulação, c/ ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactos. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.				
	Leite de vaca, integral em pó: de vaca, integral em pó, instantâneo, tipo fortificado rico em vitaminas a,c e d, características adicionais, embalagem 01 kg, prazo de validade: mínimo de 10 (dez) meses (conferido a partir do ato da entrega). composição: gordura 25%, umidade máxima 3%.	KG	223,35	302,65	124,00
	Leite de vaca, integral pasteurizado: leite pasteurizado UHT integral, caixa com 1 litro. Período de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	LITRO	611	489	844,00
	Linguiça Mista: tamanho grossa,	KG	0,00	0,00	116,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	tipo de preparação fresca, sabor temperada, estado de conservação congelada.				
	Macarrão de trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com formato parafuso, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	KG	00,00	00,00	00,00
	Margarina com sal: de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de	KG	20,26	36,86	32,50

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.				
	MEXERICA: Fruta fresca, de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração característicos da variedade, madura, firme e em bom estado de conservação. Deve apresentar casca íntegra, sem rachaduras, partes amassadas, sinais de podridão, pragas ou doenças, livre de sujidades e matérias estranhas. O produto deverá estar adequado para consumo humano, com grau de maturação apropriado para transporte, armazenamento e consumo.	KG		122,00	404,00
	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em	LATA	144,56	300,61	281,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade / lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.				
	Ovo de Galinha Inteiro: grande, branco, cartela com 30 unidades.	DUZIA	222,00	160,58	328,00
	Pão de trigo francês: pão, tipo francês, ingredientes farinha de trigo / fermento/sal/margarina e água, peso 50 g. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente com identificação do peso e data de fabricação e validade.	KG	74,00	180,00	105,00
	POLVILHO DOCE: Produto alimentício obtido da fécula de mandioca, de primeira qualidade, apresentando coloração branca, textura fina e características próprias de aroma e aspecto. Deve estar livre de sujidades, matérias estranhas,	KG	30,75	21,00	64,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	insetos, umidade excessiva e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente identificada, com prazo de validade vigente e informações de rotulagem conforme a legislação sanitária aplicável, estando próprio para consumo humano.				
	Queijo Mussarela: Especificação: Queijo Mussarela em barra e fatiado, sabor cheiro próprio, sem manchas, acondicionado em embalagem plástica, contendo peso e registro SIF. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	KG	21,60	44,50	82,00
	Repolho Branco: verdura in natura, tipo repolho branco/ verde.	KG			
	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio,	KG	36,43	66,23	76,00

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada				
	Tomate: Fruto Tipo Tomate, IN NATURA, Espécie SALADA.	KG	85,40	247,24	236,00
	Tomate Extrato: de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	KG	44,87	96,46	51,00

	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
Quantitativos	1	AÇAFRÃO EM PÓ: Tempero natural, de coloração amarelo-intensa, obtido de rizomas de açafrão, seco e moído. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, estar livre de sujidades, matérias estranhas, umidade excessiva e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente, devidamente identificada, com prazo de validade vigente e informações de rotulagem conforme a legislação sanitária aplicável.	KG	04

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	2	Açúcar cristal: de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	KG	376
	3	Alho: de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	KG	68
	4	Arroz: beneficiado, tipo branco, subgrupo integral, classe longo fino, qualidade tipo 1.o produto não deve apresentar mofo, livre de sujeiras, substâncias nocivas, embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. fabricação: máxima de 30 dias. validade: mínimo de 6 meses.	KG	522
	5	Bacon: ingredientes carne suína com gordura, apresentação fatiado Tratamento Diferenciado: Tipo I - Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada	KG	26
	6	Banana Prata – Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integrais.	KG	914
	7	Cacau 100%, em pó: Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem oogl, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura'trans. Sem lactose. Validade mínima 6 (seis) meses.	KG	26
	8	Café infusão 10%: café torrado e moído, selo da abic, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 6 (seis) meses.	KG	63
	9	Carne bovina, moída de 2ª: Carne bovina in natura, tipo corte acém, apresentação moída, estado de conservação congelada. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).	KG	392
	10	Carne, bovina, Acém: Carne bovina in natura, tipo acém, estado de conservação congelado. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar	KG	261

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

		intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).		
	11	Cebola: de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	KG	73
	12	Cenoura: Legume In Natura, Tipo Cenoura.	KG	352
	13	Coco fresco ralado: Ralado, devendo ser integral (sem adição de açúcar), Fresco / resfriado ou congelado, garantindo a integridade do produto contra ranço ou fermentação precoce. Pacotes hermeticamente fechados, nos tamanhos de 1 kg.	KG	13
	14	Colorau: alimento à base de urucum, em pó, sem sal, de origem vegetal ou industrial, com cor, cheiro e sabor característicos, em pacotes de 100g, 300g ou 1kg, devidamente vedados e atóxicos	KG	5
	15	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	522
	16	Feijão carioca, tipo 1, pacote c/01kg.	KG	52
	17	Fermento biológico tablete: Fermento biológico fresco, forma de apresentação em tablete/pasta, composto por células de leveduras de primeira qualidade (Saccharomyces cerevisiae). Aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem apresentar sujidades, materiais terrosos ou substâncias estranhas ao produto. Acondicionado em embalagem de 500g com identificação visível de lote e data de validade.	KG	10
	18	Fermento em pó químico: de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias	KG	23

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

		para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.		
	19	Flocos de Milho: Farinha de milho tipo flocão, em embalagem almofada plástica 500 g. validade mínima: 4 meses.	KG	313
	20	Frango, coxa e sobrecoxa, com pele: carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte coxa e sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento com pele.	KG	183
	21	Frango, Peito, Filé: Carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação cortada em tiras, estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	KG	261
	22	Frango, peito, sem pele: Carne de ave in natura, tipo animal frango, tipo corte peito, apresentação cortada em tiras, estado de conservação congelado, processamento sem pele, sem osso. De 1ª qualidade, congelado sem tempero. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	KG	522
	23	Goiaba, polpa congelada: polpa de fruta, tipo goiaba, apresentação congelada tratamento diferenciado: tipo I - participação exclusiva de me/epp/equiparada.	KG	365
	24	LARANJA PÊRA - de 1ª primeira qualidade, frutos frescos e maduros, tamanho médio, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau máximo de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ ausência de	kg	783

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

		sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactos. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.		
	25	Leite de vaca, integral em pó: de vaca, integral em pó, instantâneo, tipo fortificado rico em vitaminas a,c e d, características adicionais, embalagem 01 kg, prazo de validade: mínimo de 10 (dez) meses (conferido a partir do ato da entrega). composição: gordura 25%, umidade máxima 3%.	kg	52
	26	Leite de vaca, integral pasteurizado: leite pasteurizado UHT integral, caixa com 1 litro. Período de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega.	LITROS	1305
	27	Linguiça Mista: tamanho grossa, tipo de preparação fresca, sabor temperada, estado de conservação congelada.	KG	131
	28	Macarrão de trigo: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com formato parafuso, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	KG	131
	29	Margarina com sal: de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.	KG	08
	30	MEXERICA: Fruta fresca, de primeira qualidade, in natura, com tamanho e coloração característicos da variedade, madura, firme e em bom estado de conservação. Deve apresentar casca íntegra, sem rachaduras, partes amassadas, sinais de podridão, pragas ou doenças, livre de sujidades e matérias estranhas. O produto deverá estar adequado para consumo humano, com grau de maturação apropriado para transporte, armazenamento e consumo.	KG	522
	31	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade / lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	LATA	284

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	32	Ovo de Galinha Inteiro: grande, branco, cartela com 30 unidades.	DUZIAS	827
	33	Pão de trigo francês: pão, tipo francês, ingredientes farinha de trigo / fermento/sal/margarina e água, peso 50 g. Deverá apresentar cor e cheiro caraterísticos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente com identificação do peso e data de fabricação e validade.	KG	392
	34	POLVILHO DOCE: Produto alimentício obtido da fécula de mandioca, de primeira qualidade, apresentando coloração branca, textura fina e características próprias de aroma e aspecto. Deve estar livre de sujidades, matérias estranhas, insetos, umidade excessiva e sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente identificada, com prazo de validade vigente e informações de rotulagem conforme a legislação sanitária aplicável, estando próprio para consumo humano.	KG	104
	35	Queijo Mussarela: Especificação: Queijo Mussarela em barra e fatiado, sabor cheiro próprio, sem manchas, acondicionado em embalagem plástica, contendo peso e registro SIF. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	KG	39
	36	Repolho Branco: verdura in natura, tipo repolho branco/ verde.	KG	39
	37	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada	KG	47
	38	Tomate: Fruto Tipo Tomate, IN NATURA, Espécie SALADA.	KG	117
	39	Tomate Extrato: de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	KG	78

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	( ) Contratações similares ( ) Internet ( ) Audiência pública (X) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Para definição do valor de referência, foi realizada pesquisa de preços no comércio, com três empresas distintas, visando garantir a economicidade e a razoabilidade dos

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	valores contratados. Os orçamentos obtidos serviram como base para a elaboração da planilha de custos, em conformidade com as normas vigentes de controle e transparência dos gastos públicos.
Justificativa técnica e econômica para a escolha da melhor solução	A análise das alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares indicou que a aquisição direta de gêneros alimentícios representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional. Do ponto de vista técnico, essa modalidade de contratação garante o abastecimento contínuo e sob demanda, respeitando o planejamento dos cardápios escolares, os critérios nutricionais definidos e o calendário letivo. A aquisição direta permite maior controle sobre a qualidade e a variedade dos alimentos, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de promover a padronização dos itens, facilitando a logística de recebimento, armazenamento e distribuição nas unidades. Sob o aspecto econômico, a aquisição direta é vantajosa por permitir o planejamento das compras com base em levantamentos de consumo e preços de mercado, evitando compras emergenciais com valores mais elevados. Essa estratégia possibilita a aquisição por ciclos, reduzindo perdas, desperdícios e custos logísticos. Quando realizada de forma regionalizada, favorece também o aproveitamento da sazonalidade e da produção local, contribuindo para a redução de custos com transporte e impulsionando a economia regional. A contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, uma vez que assegura o fornecimento regular de refeições aos estudantes, condição essencial para a permanência em sala de aula e para o bom desempenho escolar. Assim, diante da necessidade de garantir alimentação escolar adequada, segura e regular, a aquisição direta de gêneros alimentícios se apresenta como a melhor solução para o atendimento da demanda, sendo tecnicamente justificável, operacionalmente viável e economicamente racional.
Há restrição de fornecedores?	( ) Sim (X) Não
Será dispensada a aplicação de tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	( ) Sim (X) Não Em caso positivo, justificar:

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Meios usados na pesquisa:	( ) Sites oficiais de Governo/Painel de preços ( ) Contratações similares ( ) Tabelas de Referência aprovadas por Órgãos oficiais ( ) Sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo ( ) Fornecedores (X) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Para definição do valor de referência, foi realizada pesquisa de preços no comércio local, com três empresas distintas, visando garantir a economicidade e a razoabilidade dos

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Biblía, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	valores contratados. Os orçamentos obtidos serviram como base para a elaboração da planilha de custos, em conformidade com as normas vigentes de controle e transparência dos gastos públicos. A estimativa de valor realizada na fase de Estudos Técnicos Preliminares constitui, via de regra, uma análise inicial dos preços praticados no mercado, com o objetivo de subsidiar a autoridade competente na avaliação da viabilidade econômica da contratação. Diferentemente da estimativa detalhada exigida na fase de planejamento da licitação, que utiliza os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a estimativa no ETP não se destina à definição do valor a ser inserido no edital, mas sim a embasar tecnicamente a escolha da solução mais vantajosa e permitir o pronunciamento preliminar sobre a viabilidade da despesa. Nesse sentido, dispõe o **Enunciado nº 10** do Fórum Nacional das Consultorias Jurídicas das Procuradorias-Gerais dos Estados e do Distrito Federal (**FONACON**): "A estimativa do valor da contratação, exigida quando da elaboração do Estudo Técnico Preliminar, poderá ser feita de forma sumária, com documentos de pronta consulta e imediatamente disponíveis, não necessitando seguir o rigor do art. 23 da Lei Federal n° 14.133/2021."
Estimativa do valor:	R$ 169.975,78 (Cento e sessenta e nove mil seiscentos e setenta e cinco reais e setenta e oito centavos)

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO		
O que será contratado?	A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições conforme os cardápios planejados, respeitando os padrões nutricionais definidos e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A entrega dos alimentos **deverá ocorrer de forma periódica e ininterrupta durante o período contratual**, de modo a garantir a continuidade do atendimento aos estudantes, evitando desabastecimento e interrupções no fornecimento da alimentação escolar. A contratação será formalizada em um único instrumento contratual, com previsão de atendimento escalável, de forma a permitir adequações nas quantidades e itens fornecidos conforme as variações na demanda das unidades escolares ao longo da vigência do contrato, mediante justificativa técnica e autorização administrativa.	
Qual o prazo da garantia do objeto?	(X) Não há ( ) 90 dias ( ) 12 meses	
	( ) Outro:	( ) dias ( ) meses ( ) anos
Há necessidade de assistência técnica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:	
Há necessidade de manutenção?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, descrever a solução:	

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
A solução será dividida em itens?	(X) Sim Em caso afirmativo, foi avaliado se o parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	( ) Não. Por quê?	Justificar:

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS	
Quais os benefícios pretendidos na contratação?	(X) Manutenção do funcionamento administrativo (X) Redução de custos ( ) Aproveitamento de recursos humanos ( ) Redução dos riscos do trabalho (X) Ganho de eficiência (X) Melhoria na qualidade de produtos e serviços ( ) Realização de política pública ( ) Outro, indicar o benefício: _____

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
Há providências pendentes para o sucesso da contratação?	( ) Sim	Especificar:
	(X) Não	
Indicar os requisitos para fiscalização do contrato	A fiscalização de contratos de compras, nos termos da Lei nº 14.133/2021, deve observar os artigos 117 a 121 da referida norma, sendo obrigatória a designação formal de um fiscal. Esse agente público será responsável por acompanhar e verificar a execução do contrato, assegurando que os bens adquiridos estejam de acordo com as especificações técnicas, quantidades, valores, prazos e condições pactuadas. Entre os requisitos para a fiscalização, destacam-se: a verificação da conformidade dos produtos entregues com os termos do contrato; o controle de prazos de entrega; a análise de documentos fiscais; a conferência do local e das condições de recebimento; e o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução contratual. A documentação da fiscalização deve ser mantida de forma organizada, com relatórios, termos de recebimento provisório e definitivo, registros de não conformidades e comunicações formais com o fornecedor. O fiscal deverá comunicar qualquer irregularidade à autoridade competente, recomendando, quando necessário, a aplicação de sanções administrativas. O pagamento ao contratado somente poderá ocorrer após o ateste da conformidade da entrega, garantindo que o interesse público esteja preservado e que os princípios da legalidade, eficiência e economicidade sejam respeitados ao longo de toda a execução contratual.	

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES	
Há contratações correlatas ou interdependentes?	( ) Sim. (X) Não.

Associação de Apoio à Escola Estadual Virgílio Ferreira de França
CNPJ: 01.136.115/0001-70
Avenida: Praça da Bíblia, S/Nº– Centro
Rio da Conceição-TO
Fone: (63) 3691-1138
E-mail: virgílioferreira@ue.seduc.to.gov.br

	Em caso afirmativo, indicar:

XII - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
Há previsão de impacto ambiental na contratação, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável?	( ) Sim Especificar os impactos: Especificar as medidas de mitigação dos impactos:
	(X) Não

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (OBRIGATÓRIO)	
A contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental?	(X) Sim ( ) Não

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando a necessidade institucional de assegurar o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar aos estudantes das unidades de ensino, bem como a inexistência de estrutura própria suficiente para produção ou autossuprimento de gêneros alimentícios, conclui-se que a aquisição desses itens é a solução mais adequada e vantajosa. A medida se mostra tecnicamente viável, economicamente justificável e alinhada aos princípios da administração pública, recomendando-se o prosseguimento das etapas para formalização da contratação.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

Wesley Macêdo de França

WESLEY MACÊDO DE FRANÇA
COORDENADOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO

Ademilson O. da Silva

ADEMILSON OLIVEIRA DA SILVA
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA ESTADUAL VIRGÍLIO FERREIRA DE FRANÇA