Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 11/2026
SGD 2026/27009/273148

1. INTRODUÇÃO:

O presente Documento de Formalização da Demanda - DFD está em conformidade com o Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021.

2. DESCRIÇÃO DA DEMANDA E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo oferecer alimentação escolar e promover ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. A iniciativa visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, melhorar a aprendizagem e o rendimento escolar, além de formar práticas alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

As diretrizes do PNAE estabelecem que a alimentação escolar deve ser saudável e adequada, com a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares dos estudantes, considerando suas faixas etárias e condições de saúde. A legislação que rege o programa também determina que a educação alimentar e nutricional seja integrada ao processo de ensino e aprendizagem, que o atendimento aos alunos seja universal e que haja a participação da comunidade no controle social e no acompanhamento das ações executadas pelos entes federativos.

O programa atende alunos da educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos (EJA), matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias conveniadas com o poder público. O PNAE é um importante instrumento de garantia de direitos, sendo respaldado pelo artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, que assegura programas suplementares, como a alimentação escolar, aos estudantes da educação básica.

No Estado do Tocantins, a execução do programa ocorre de forma descentralizada, conforme previsto na Lei Estadual nº 1.616, de 13 de outubro de 2005, sendo os recursos financeiros transferidos diretamente às unidades escolares, que são responsáveis pela aquisição dos gêneros alimentícios necessários à execução da alimentação escolar.

Dessa forma, a aquisição de alimentos destinados à alimentação escolar torna-se necessária e obrigatória, conforme os termos da Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, a qual estabelece que a alimentação escolar é direito dos estudantes da rede pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada conforme os princípios e diretrizes do programa.

A presente contratação é ainda amparada no artigo 6º da Constituição Federal, que reconhece a alimentação como um direito social, inserido pela Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, e reforçada pelo artigo 208, inciso VII, com a redação dada pela Emenda Constitucional nº 59, de 2009, que define como dever do Estado a oferta de programas suplementares de alimentação escolar em todas as etapas da educação básica.

Considerando que os gêneros alimentícios demandados apresentam, em sua maioria, características perecíveis, e que a distribuição das refeições deve ocorrer de forma contínua durante o ano letivo, justifica-se que a contratação contemple entregas parceladas, conforme a necessidade das unidades escolares, respeitando a natureza do objeto e a dinâmica do calendário escolar.

Assim, torna-se imprescindível a realização da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento regular de alimentação escolar aos estudantes da rede pública de ensino, em atendimento às determinações legais e programáticas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

3. ESPECIFICAÇÃO DOS BENS E/ OU SERVIÇOS			
ITEM	**QTD**	**UNID**	**ESPECIFICAÇÃO**
01	730	KG	**Abacaxi:** Fresco e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Estar isentas de lesões, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca
02	436	KG	**Abacaxi, polpa congelada**: Sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
03	208	KG	**Abóbora, cabotiá:** in-natura, Unidade de fornecimento: Quilograma.
04	13	KG	**Açafrão: em pó,** de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada.
05	199	KG	**Açaí, polpa congelada;** congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
06	615	KG	**Acerola, polpa congelada:** congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
07	905	KG	**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.
08	245	KG	**Alface lisa:** Alface de 1ª qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverá apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, livres de doenças e sujidades
09	232	KG	**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 embalado em sacos plástico transparente de até 1 kg.
10	5.300	KG	**Arroz, Tipo 1:** arroz beneficiado tipo: agulhinha/branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1, característica adicional: orgânico transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas.
11	1.659	KG	**Banana prata:** Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, prontas para consumo, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio
12	294	KG	**Batata inglesa:** In natura de 1° qualidade com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA
13	158	KG	**Beterraba:** In natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

14	85	KG	**Cacau em pó,100%:** Cacau em pó. Não contem glúten. Embalagem de 200 gramas. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.
15	136	KG	**Café, infusão 10%:** Café, tipo torrado, apresentação moído. Com Selo do PQC (Programa de Qualidade do Café) - Categoria Tradicional e Selo de Pureza, ambos da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) Embalado à vácuo. Validade mínima de 10 meses a partir do recebimento. Embalagem de 250/500 gr.
16	199	KG	**Cajá, polpa congelada**: Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente **Pacote de 1 Kg**
17	199	KG	**Caju Polpa congelada:** Embalagem: envasada em pacote de 1 kg; isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rotulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; apresentar documentação referente ao número do registro no órgão competente **Pacote de 1 Kg**
18	1.665	KG	**Carne moída de 1ª:** Congelado, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: quilograma.
19	38	KG	**Carne moída de 2ª:** Congelado, limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: quilograma.
20	2.463	KG	**Carne, bovina, acém:** In natura, tipo corte acém, apresentação em cubos pequenos, estado de conservação congelado(a) limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem gordura, embalada a vácuo, saco transparente atóxico, com identificação de data de validade e de registro no S.I.F. na embalagem. Unidade de fornecimento: Quilograma
21	341	KG	**Carne, bovina, costela:** em peça dividida de carne bovina - tipo costela, em peça dividida de acordo com o peso, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e no máximo 10% de sebo, embalada em embalada em saco plástico transparente e atóxico.
22	442	KG	**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.
23	1.148	KG	**Cenoura:** In natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
24	70	KG	**Cheiro verde:** Maço, Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
25	114	KG	**Coco seco ralado:** Sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 100 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:
26	6	KG	**Colorau:** em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

27	384	KG	**Couve manteiga:** in natura, fresca, de primeira qualidade, maço com aproximadamente 250 gramas, tamanho e coloração uniformes; tamanho padrão, folhas firmes e intactas, livres de sujidades, parasitas, larvas e doenças. Em embalagem que mantenha sua integridade.
28	33	KG	**Creme de leite:** Creme de leite, UHT homogeneizado, sem Necessidade de refrigeração. Embalagem de até 1lt, sendo tetrapak. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega
29	704	KG	**Farinha de mandioca torrada:** Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
30	1.311	KG	**Farinha de trigo:** Farinha de trigo: tipo 1, especial, sem fermento, fortificada com ferro e ácido fólico. Unidade de fornecimento: embalagem 1,00 kg**.**
31	1.352	KG	**Feijão carioca:** Tipo 1, 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 embalagens lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
32	325	KG	**Feijão preto:** feijão preto tipo1 - embalados em saco de polietileno transparente. prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. apresentar 02(duas) amostras, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. padrão de qualidade igual ou superior a atual.
33	57	KG	**Feijão trepa-pau/ corda:** Feijão trepa-pau/ corda: Tipo 1, 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 embalagens lacradas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
34	23	KG	**Fermento biológico tablete:** Fermento biológico tablete: tipo biológico seco, apresentação tablete unidade de fornecimento: embalagem 500,00 grama.
35	94	KG	**Fermento em pó químico:** Fermento em pó químico: fermento, tipo químico, apresentação em pó unidade de fornecimento: 100 gramas.
36	568	KG	**Flocos de milho:** flocos de milho: flocos de milho para cuscuz, tipo flocão, adicional fortificada com ferro e ácido fólico unidade de fornecimento: embalagem 500,00 gramas.
37	1.168	KG	**Frango, coxa e sobrecoxa, sem pele:** Frango, Coxa e sobrecoxa de 1° qualidade, congelada, sem tempero, manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 2kg 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 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

38	2.385	KG	**Frango, peito, sem pele:** de 1° qualidade, congelada, sem tempero, manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 2kg 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 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
39	596	KG	**Goiaba vermelha, polpa congelada:** Goiaba vermelha, polpa: congelada, não fermentada e não diluída, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Deverá conter selo de registro no Ministério da Agricultura e respectiva data de validade.
40	682	KG	**Iogurte, sabor morango:** Unidade integra de 500g. Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem plástica com tampa em alumínio contendo: dados do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, no prazo mínimo, de 2 meses a contar da data de entrega.
41	721	KG	**Laranja, Pêra:** Laranja Pêra: in natura, laranja tipo Pêra, apresentação: natural
42	3.355	LT	**Leite de vaca, integral pasteurizado:** Leite Padronizado - fluido, homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3% (três por cento), embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo 01 (um) litro.
43	14	KG	**Limão, Tahiti:** Fruta in natura, tipo limão, espécie taiti Unidade de fornecimento: quilograma.
44	568	KG	**Linguiça, frango**: Tipo industrializado, ingredientes carne frango, de 1° qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, acondicionada e, sacos de polietileno resistente, com até 5kg 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 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.
45	85	KG	**Maçã Fuji:** Fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
46	136	KG	**Macarrão trigo:** Tipo parafuso, de 1° qualidade, massa seca para macarronada, cor 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.
47	169	KG	**Macarrão, lasanha:** massa tipo seca, enriquecida com ferro e vitamina. Embalagem primária em pacotes de 500g, inviolados sem presença de insetos e IM, de boa qualidade, isenta de sujidades parasitas, de cor amarela. Produto deverá estar rotulado com as informações mínimas: marca, endereço de fabricação, data de produção e validade, ingredientes e informação nutricional. O produto deverá estar intacto e apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega registro nos órgãos competentes.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

48	469	KG	**Mandioca:** in natura, descascada, empacotada em embalagem transparente, com data de validade indicando a origem do produto, fresca, sem sujidades ou resíduos, tamanho uniforme.
49	9	KG	**Manteiga, sem sal:** Manteiga de primeira qualidade sem sal, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxarem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. unidade de fornecimento: 500 gramas.
50	26	KG	**Margarina, sem sal:** Manteiga de primeira qualidade sem sal, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxarem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. unidade de fornecimento: 500 gramas.
51	832	KG	**Melancia:** inteira, firme, tamanho médio. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho uniformes, sem machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Ser livre de resíduos visíveis de fertilizantes. Entrega diária, conforme solicitação da escola.
52	906	KG	**Mexerica:** in natura, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.
53	43	KG	**Milho verde:** in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.
54	1.024	LT	**Óleo de soja:** Vegetal Matéria Prima: Soja, Tipo: Degomado.
55	3	KG	**Orégano:** Erva aromática, 1° qualidade, usada para condimentar comidas. Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, apresentando validade mínima de três meses a partir da data de entrega.
56	966	DZ	**Ovo de galinha inteiro:** Envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Unidade de fornecimento: Bandejas com 30 ovos.
57	142	KG	**Pão de hot dog:** fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
58	284	KG	**Pão de trigo de forma:** Fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
59	568	KG	**Pão de trigo francês:** Fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.
60	284	KG	**Pão doce**: fresco, de 1° qualidade, inseto de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característica do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

61	194	KG	**Pepino:** de 1ª qualidade, sã, uniforme, sem ferimentos, intactos, firmes e bem desenvolvidas, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.
62	284	KG	**Pescada filé:** Tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°c), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif.
63	1.022	KG	**Polvilho doce:** Polvilho doce: Tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 1 kg.
64	43	KG	**Presunto:** Peça contendo 5 kg, embalagem intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.
65	562	KG	**Queijo, muçarela:** Obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. Produto fatiado. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Embalagem de 5 kg.
66	355	KG	**Repolho branco:** Limpo, sem as folhas externas. Devem apresentar grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Devem estar insetos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem com lacre. Validade: Superior a 48 horas.
67	156	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, iodato de potássio ou outro sal de iodo não toxico), na dosagem mínima de 10mg por 01kg, de acordo com legislação federal especifica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 1kg cada.
68	114	KG	**Salsicha**: tipo hot dog, 1° qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportadoras em veículos isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com a às especificações estabelecidas na portaria: embalagem: primaria- plásticas flexíveis transparentes atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso.
69	99	KG	**Tamarindo, polpa congelada:** Tipo tamarindo, apresentação congelada tratamento diferenciado: tipo i - participação exclusiva de me/epp/equiparada aplicabilidade margem de preferência: unidade de fornecimento: quilograma
70	718	KG	**Tomate:** in natura de 1° qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.
71	467	KG	**Tomate, extrato:** Massa De Tomate Tipo: Extrato Concentrado, Composição: Tradicional, Apresentação: Creme**.**

Colégio Estadual Serra das Cordilheiras
CNPJ: 01.138.330/0001-00
Av. Monsenhor Linconl Nº 701 Colméia – Centro
Tel: (63) 3457 -1552
E-mail: serradascordilheiras@ue.seduc.to.gov.br
Instagram: colserradascordilheiras

72	114	KG	**Trigo para Kibe:** Trigo integral, quebrado e torrado. não deverá conter outros ingredientes. não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. características: aspecto, cor, odor e sabor próprios. livre de mofo e fermentação. embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indeléveis.

4. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da aquisição é de **R$ 814.236,53 (Oitocentos e quatorze mil e duzentos e trinta e seis reais e cinquenta e três centavos).**

Os valores da aquisição **são meramente estimativos**, estando conforme levantamento das despesas das edições anteriores, sendo necessária a cotação de preços do mercado local, para aferir o valor médio/referência para nortear o procedimento.

Os valores finais para a aquisição pormenorizados para cada item deverão estar descritos no **Mapa Comparativo de Preços.**

5. PROGRAMAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

TIPO DE RECURSO: CUSTEIO FNDE/TESOURO ESTADUAL

6. RECURSO DE CONVÊNIO	**( ) SIM**	**(X) NÃO**

7. DEMANDA PREVISTA NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL – PCA?

( ) Sim
(**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.

8. INDICAÇÃO DE FISCAL E/OU GESTOR DO CONTRATO

FISCAL	
TITULAR	Valéria Farias de Paula Lima
SUPLENTE	Alzito Fonseca

9. DEMANDANTE

ÓRGÃO: ASSOCIAÇÃO APOIO DO COLÉGIO ESTADUAL SERRA DAS CORDILHEIRAS	
SETOR: COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA	
CARGO/FUNÇÃO: COORDENADORA FINANCEIRA	
NOME: AGDA DE FÁTIMA TEIXEIRA	**Nº FUNCIONAL:** 1232428-1
Declaro ser responsável pelas informações contidas neste instrumento.	

Autorizo o prosseguimento da presente demanda, mediante o preenchimento dos requisitos legais, nos termos do Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da Administração Pública Estadual do Tocantins.

LUCIA HELENA DE OLIVEIRA:31863175253

Assinado de forma digital por LUCIA HELENA DE OLIVEIRA:31863175253
Dados: 2026.11.05 16:01:03 -03'00'

Lucia Helena de Oliveira
Presidente da Associação