

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I. Informações Gerais

Área solicitante: Fundo Municipal de Educação de Guarani de Goiás.

Responsável pela elaboração: MARLEI NUNES DO NASCIMENTO LEITE

Diagnóstico da Situação Atual

A) - Descrição do Problema a Ser Resolvido ou da Necessidade Apresentada

A alimentação escolar é um direito assegurado aos estudantes da rede pública de ensino e constitui um fator essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e social, além de contribuir para a melhoria do rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Para garantir o atendimento adequado dos alunos matriculados nas Escolas Municipais de Guarani de Goiás-GO — Escola Municipal Criança Feliz, Escola Municipal Emerson Tavares Lopes, Escola Municipal Fazenda Santo Antônio, Escola Municipal Fazenda Pitombeira e Escola Municipal Fazenda Fazendinha — é imprescindível assegurar o fornecimento contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios utilizados na preparação das refeições escolares.

Considerando que o consumo desses produtos ocorre de forma constante e contínua ao longo do ano letivo, e que as demandas variam conforme o calendário escolar e o número de alunos atendidos, faz-se necessária a realização de registro de preços para eventual, futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios, de modo a garantir o abastecimento regular das unidades escolares e evitar a interrupção no fornecimento da alimentação.

A inexistência de estoque adequado ou a falta de planejamento nas aquisições pode comprometer diretamente a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o bom funcionamento das atividades pedagógicas, razão pela qual se evidencia a necessidade de planejamento antecipado e contratação eficiente que assegure o atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Educação durante o exercício de 2026.

B) - Demonstrativo da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual

Embora o Município de Guarani de Goiás não disponha de um Plano de Contratações Anual formalizado, verifica-se a necessidade de efetuar o Registro Preço para a **Aquisição de Gêneros alimentícios, produtos de limpeza, copa e cozinha e acondicionamento** encontra consonância com as Leis Orçamentárias.

C) - Os requisitos para contratação dos Materiais/Produto Serviços:

Para atender adequadamente à demanda da alimentação escolar do Município de Guarani de Goiás-GO, os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender aos seguintes requisitos:

1. Qualidade e conformidade sanitária:

- Todos os produtos deverão estar dentro do prazo de validade, devidamente embalados, rotulados e em conformidade com as normas da Agência

Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações vigentes.

- Deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, sendo proibida a entrega de produtos com indícios de deterioração, contaminação, violação de embalagem ou qualquer irregularidade que comprometa o consumo seguro.

2. Características e especificações técnicas:

- Os produtos deverão obedecer às especificações descritas no Termo de Referência, quanto a marca, tipo, peso, volume e demais características indicadas.
- As embalagens deverão ser originais de fábrica, resistentes e apropriadas para transporte e armazenamento.

3. Entrega parcelada e conforme necessidade:

- As entregas serão realizadas de forma parcelada, de acordo com as requisições da Secretaria Municipal de Educação, conforme o planejamento de consumo das unidades escolares.
- O fornecedor deverá garantir pontualidade nas entregas, no prazo máximo estipulado após o recebimento da solicitação.

4. Armazenamento e transporte:

- O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser feito em veículos limpos, fechados e adequados, que garantam a integridade e conservação dos produtos até a entrega final.
- O armazenamento temporário, quando houver, deverá ocorrer em local higiênico e seguro, sem risco de contaminação.

5. Documentação e regularidade:

- As empresas participantes deverão apresentar comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, bem como licença sanitária vigente, emitida pelo órgão competente.
- Deverão atender integralmente às exigências do edital de registro de preços e à Lei nº 14.133/2021.

6. Sustentabilidade e segurança alimentar:

- Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos de origem local ou regional, fomentando a agricultura familiar e contribuindo para o desenvolvimento econômico do município.
- Os gêneros alimentícios deverão contribuir para uma alimentação balanceada e nutricionalmente adequada, conforme orientações do PNAE.

III. Prospeção de Soluções

A) - QUANTIDADES

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND	QUANT
1	AÇÚCAR , tipo cristal, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, cor clara, cheiro e aspecto próprio e nenhum tipo se sujeira. Embalagem primária transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 2kg, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras	PCT	650

	impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.		
2	ADOÇANTE DIETÉTICO , à base de edulcorante natural, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UN	3
3	AMENDOIM , sem pele, torrado constituído de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujeiras, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote com 500g. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.	PCT	50
4	AMIDO DE MILHO , aplicação mingau, tipo tradicional, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagens de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	80
5	AMIDO DE MILHO , aplicação mingau, tipo tradicional, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagens de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	100
6	ARROZ INTEGRAL , tipo 1, classe longo e fino, grãos intactos, preservando a película e o gérmen. Acondicionado em embalagem plástica resistente, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Não devem apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas, não deve estar com sabor ardido e nem apresentar perfurações (carunchos e outros insetos). Embalagem primária plástica de 1 kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.	PCT	600
7	ARROZ , tipo I, classe longo e fino, tipo subgrupo polido, embalagem primária plástica de 5kg, inviolada, livre de insetos,	PCT	800

	microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.		
8	ATUM RALADO , em óleo comestível, elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido à esterilização comercial; ralado, composto de atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios; embalagem primária lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechado, perfeitamente recravada, isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; contendo 170g. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	80
10	BISCOITO DE SAL , tipo cream cracker, apresentação quadrado, pacote com 350g. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega.	PCT	400
11	BISCOITO DOCE , tipo maizena, apresentação retangular, sabor AMIDO DE MILHO, enriquecido de vitaminas, 0% gordura trans, classificação doce, sem recheio, pacote com 350 gramas. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega. ISENTO DE GLÚTEN.	PCT	200
12	BISCOITO DOCE , tipo maria, sem recheio, apresentação redondo, pacote com 350g. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega.	PCT	100
13	BISCOITO ROSQUINHA , classificação doce, sabor chocolate ou coco, apresentação redondo, sem umidade, seco e crocante, pacote com 600g. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de	PCT	300

	validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega.		
14	BISCOITO DE POLVILHO , tipo peta, de 1º qualidade, acondicionada em embalagens plásticas que o proteja das impurezas, com cor, odor e sabor característico do produto, pacote com aproximadamente 150g. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.	PCT	100
15	CACAU EM PÓ , solúvel, com sabor natural e intenso das favas de cacau, sem adição de açúcares. Embalagem contendo 200 g, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	80
16	CAFÉ , tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza, ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 250g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	60
17	CAFÉ , tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza, ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	40
18	CHOCOLATE EM PÓ , solúvel, natural, à base de açúcar, cacau em pó e aromatizante idêntico ao natural, com no mínimo 32% de cacau. Embalagem de 500g, com identificação do produto e marca do fabricante. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	150
19	COCO RALADO , sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagens de 100g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	200

20	CREME DE LEITE , UHT homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.	UN	200
21	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE , UHT homogeneizado para dietas com restrição de lactose, padronizado a 20% de gordura, espessantes carboximetilcelulose sódica, goma xantana e carragena e estabilizantes celulosas microcristalina e citrato de sódio e enzima lactase. Embalagem de tetra pack, contendo 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.	UND	50
22	DOCE DE AMENDOIM , tipo paçoca, no formato rolha ou quadrada, de 18g cada. Contendo amendoim, açúcar e sal. Produto de boa qualidade, embalados individualmente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.	UND	2000
23	ERVILHA EM CONSERVA , lata de 200g, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	UND	200
24	EXTRATO DE TOMATE , latas com 340 gramas, 100% natural, elaborado a partir de tomates frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	UND	300
25	FARINHA DE ARROZ , tipo flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Contendo 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	150

26	FARINHA DE MANDIOCA , 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de plástico de 1kg, não furados, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório à apresentação de certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.	KG	200
27	FARINHA DE MILHO , tipo flocada, amarela, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes e contendo 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.	PCT	600
28	FARINHA DE TRIGO , tipo 1, sem fermento, apresentação em pó, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote contendo 1kg. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.	PCT	1200
29	FEIJÃO CARIOCA , tipo 1, comum. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem de 1Kg (não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação, bem como o número do lote e indicação da marca do fabricante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	1000
30	FEIJÃO FRADINHO , tipo I, de 1ª qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária para o fardo com mais produtos.	PCT	100
31	FEIJÃO PRETO , comum, tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e de validade. Embalagem de 1Kg (não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação, bem como o número do lote e	PCT	150

	indicação da marca do fabricante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
32	FERMENTO BIOLÓGICO , em pó, com cor, cheiro e características próprias, acondicionada em embalagens plásticas de 125g, contendo data de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	150
33	FERMENTO QUÍMICO , em pó, formado por substâncias químicas que por influência do calor e /ou umidade expande a massa. Com cor, cheiro e características próprias. Acondicionado em pote plástico de polietileno de alta densidade, com tampa de rosca. Embalagens íntegras e livres de sujidades. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Contendo 100g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	350
34	FUBÁ DE MILHO , mimoso, enriquecido com ferro e ácido fólico, cor amarelo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, sujidade, fermentação e ranço. Embalagem de saco plástico transparente de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade de 06 (seis) meses após data de fabricação.	PCT	180
35	LEITE DE COCO , de primeira qualidade, produzidos a partir de coco, água e conservante. Acondicionado em embalagem garrafa de vidro/plástico ou caixa TP, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Contendo 200ml. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	UN	60
36	LEITE DE SOJA INTEGRAL , elaborado com extrato de soja, não contendo glúten e lactose, enriquecido com vitaminas e minerais. Sabor natural. Acondicionado em embalagem longa vida, tetrapak, contendo 1L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	LITRO	50
37	LEITE DESNATADO LONGA VIDA , UHT, fluído. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico, acondicionado em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas	LITRO	50

	de vedação da embalagem. Embalagem de 1L. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data da entrega.		
38	LEITE EM PÓ , integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans e adição de açúcar. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	200
39	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com registro no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde. Lata ou pacote contendo 400g. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega.	PCT	50
40	LEITE INTEGRAL , UHT, líquido, fluido e homogêneo, com cor, aroma e odor característico, não rançoso. Acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1L, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	LITRO	2500
41	LEITE ZERO LACTOSE , UHT, com restrições a lactose. Embalagem longa vida, contendo 1L, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto e marca do fabricante. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.	L	300
42	MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN , de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	50
43	MACARRÃO ISENTO DE OVOS , massa seca vitaminada, isenta de sujidades, sem ovos. Acondicionado em embalagem plástica resistente e transparente, contendo 500g. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	50
44	MACARRÃO TIPO ARGOLA , sêmola, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica, pacotes de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos,	PCT	150

	vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
45	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , sêmola, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica, pacotes de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	250
46	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , sêmola, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica, pacotes de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	600
47	MILHO VERDE EM CONSERVA , a base de: milho, água e sal, sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	500
48	MILHO DE PIPOCA , classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Informação sobre glúten. Pacotes de 500g. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	50
49	MILHO PARA CANJICA , produto de boa qualidade, classe amarela, em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termos soldado. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem de 500g contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	400
50	ÓLEO DE SOJA , refinado, livre de gorduras trans e de colesterol, rico em vitamina E, embalagens primárias em garrafas contendo no mínimo 900ml, não amassadas, estufadas ou/ e invioladas, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	UND	700

	Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Indicação da marca do fabricante. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
51	OVO DE GALINHA , tamanho médio, com certificado de vigilância sanitária, de 1ª qualidade, devendo apresentar cor branca ou marrom, embalado em bandeja apropriada de plástico ou papelão, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Cartela contendo 12 unidades. Dizeres de rotulagem com identificação do fornecedor.	DZ	600
52	PÃO DE FORMA , fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade. Embalagem contendo 400g. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega.	PCT	300
53	PÃO DE FORMA INTEGRAL , fatiado, base de farinha de trigo integral, podendo conter outros grãos, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade. Embalagem contendo 400g. Validade mínima de 15 (quinze) dias a contar da data de entrega.	PCT	200
54	POLVILHO DOCE , grupo 1, fécula tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. É naturalmente isento de glúten, por ser obtido através da mandioca. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, data de fabricação e data de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	250
55	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA , obtida da farinha desengordurada de soja, através da remoção parcial dos carboidratos, com aspecto cor, odor e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo 500g. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data da validade e número do lote. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	50
56	SAL REFINADO , iodado, embalagem primária plástica de 1kg, inviolada não furada, livre de insetos umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, cloreto de sódio 98,5%. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	300
57	SUCO CONCENTRADO SABOR ABACAXI , líquido, contendo polpa de frutas, com conservantes e acidulante, aroma natural da fruta,	UN	400

	para diluição em água e sem açúcar. Acondicionado em garrafas de 500 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
58	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU , líquido, contendo polpa de frutas, com conservantes e acidulante, aroma natural da fruta, para diluição em água e sem açúcar. Acondicionado em garrafas de 500 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	400
59	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA , líquido, contendo polpa de frutas, com conservantes e acidulante, aroma natural da fruta, para diluição em água e sem açúcar. Acondicionado em garrafas de 500 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	400
60	SUCO CONCENTRADO SABOR MANGA , líquido, contendo polpa de frutas, com conservantes e acidulante, aroma natural da fruta, para diluição em água e sem açúcar. Acondicionado em garrafas de 500 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	400
61	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ , líquido, contendo polpa de frutas, com conservantes e acidulante, aroma natural da fruta, para diluição em água e sem açúcar. Acondicionado em garrafas de 500 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	400
62	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA , líquido, contendo polpa de frutas, com conservantes e acidulante, aroma natural da fruta, para diluição em água e sem açúcar. Acondicionado em garrafas de 500 ml. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	400
63	TEMPERO AÇAFRÃO , pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	50
64	TEMPERO CHIMICHURRI , à base de ervas e especiarias, desidratado. Embalagem plástica contendo 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	50
65	TEMPERO COENTRO , em pó fino, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem	UN	50

	plástica contendo 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
66	TEMPERO COLORAU , condimento, tipo corante natural para alimentos, matéria-prima urucum, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica contendo 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	50
67	TEMPERO COMINHO , em pó fino, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica contendo 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	50
68	TEMPERO PÁPRICA , defumada, 50g, pura, isento de amido, limpa. Embalagem transparente atóxica com rotulagem adequada. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	50
69	VINAGRE DE MAÇÃ , fermentado acético de maçã hidratado e conservante INS 224, sem adição de açúcares e outras substâncias. Acidez 4,0%. Embalagem de plástico atóxico. Embalagem de 750ml. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UND	30
70	IOGURTE DE FRUTAS , sabor morango, coco ou salada de frutas, refrigerado, mistura homogênea, isento de estofamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo unidades de 90g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	UND	3000

71	IOGURTE NATURAL INTEGRAL , refrigerado, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, e 170g por porção. Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	UN	50
72	IOGURTE ZERO LACTOSE , composto por leite semidesnatado, açúcar, preparado de morango ou coco, enzima lactase e fermento lácteo. Contendo 170g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	UN	200
73	MARGARINA , vegetal, cremosa com sal, com 65% de líquidos, embalagem potes de 250g, íntegros, resistentes e limpos. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UN	100
74	MARGARINA , vegetal, cremosa com sal, com 65% de líquidos, embalagem potes de 500g, íntegros, resistentes e limpos. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	100
75	MARGARINA ZERO LACTOSE , cremosa com sal, potes de 250g, contendo gordura vegetal, sabor e odor suave. Não contem glúten. A embalagem deverá ser atóxica, resistente, não violada, não amassada (ou estufada), conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade.	UND	10
76	QUEIJO MUSSARELA , fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500 na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 07 (sete) dias a contar da data de entrega.	KG	100
77	REQUEIJÃO CREMOSO , isento de amido e gordura vegetal, composto por leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e	UND	100

	conservantes permitidos por lei. Fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. o produto final deve apresentar consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Embalagem em polietileno leitoso atóxico (copo plástico) contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 200g. Validade mínima de 01 (um) meses a contar da data de entrega.		
78	REQUEIJÃO CREMOSO , isento de amido e gordura vegetal, composto por leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. o produto final deve apresentar consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Embalagem em polietileno leitoso atóxico (copo plástico) contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 400g. Validade mínima de 01 (um) meses a contar da data de entrega.	UN	200
79	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE , composto por leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, enzima lactase, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei, isento de amido. Fabricado com matérias-primas sãs e limpas, e em perfeito estado de conservação. O produto final deve apresentar consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Embalagem em polietileno leitoso atóxico (copo plástico) contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 180g. Validade mínima de 01 (um) meses a contar da data de entrega.	UN	50
80	ABACATE , de tamanho regular a grande, de 1ª qualidade, fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.	KG	100
81	ABACAXI comum extra, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades	KG	400

	ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
82	ABÓBORA CABOTIÁ , in natura, espécie comum, madura. De primeira qualidade, tamanho grande, uniforme, livre de sujidade, bem desenvolvida, com polpa firme, sem danos físicos ou mecânicos, intactas, firmes e de colheita recente.	KG	200
83	ABOBRINHA VERDE , extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	100
84	ACELGA , folhas bem definidas, de cor verde claro, bem formadas; livres de danos fisiológicos, pragas e doenças. O produto deve estar em sacos de polietileno transparente.	MÇ	100
85	ALFACE , com folhas brilhante, firmes sem áreas escuras, frescas com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidade ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo de 350g.	MÇ	200
86	ALHO , in natura, com casca, em perfeito estado para consumo. De 1ª qualidade, aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e em perfeito estado de desenvolvimento, isento de defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, ou substâncias estranhas.	KG	50
87	AMEIXA , vermelha de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos	KG	100
88	BANANA PRATA , extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	400
89	BATATA DOCE , in natura, devendo ser bem desenvolvida, de 1ª qualidade, maturação média, tamanho e coloração uniformes, fresca e compacta, firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem sujidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	100
90	BATATA INGLESA , in natura, de 1ª qualidade, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou	KG	100

	nocivas, livre de insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.		
91	BETERRABA , in natura, de 1ª qualidade, bulbos de tamanho médio, sem folhas, isento de broto, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	100
92	CEBOLA AMARELA, BRANCA OU ROXA , in natura, fresca, uso culinário. De 1ª qualidade, firmes e bem desenvolvidas, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, de enfermidades, de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas.	KG	200
93	CENOURA , in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, de tamanho médio, cor laranja vivo uniforme, frescas, firmes, lisas, sem rugas. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	200
94	CHEIRO VERDE , in natura, composição coentro e cebolinha. Tamanho grande, frescos, de 1ª qualidade, com coloração verde escuro. Separados em maços padronizados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Peso mínimo de 150g.	MÇ	150
95	CHUCHU , de 1ª qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	KG	100
96	COUVE FOLHA , tipo manteiga, in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, bem desenvolvida. Talo verde ou roxo, inteira, fresca, limpa, firme e intacta. Separados em maços padronizados. Com coloração verde escuro uniforme e sem manchas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, de substâncias terrosas, de sujidades ou de corpos estranhos aderidos à superfície externa, de insetos, parasitas e larvas. Maço de, no mínimo, 7 (sete) folhas.	MÇ	150
97	GOIABA , de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	100
98	INHAME , extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, proceder de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de brotos, lesões de	KG	100

	origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
99	LARANJA PÊRA , de 1º qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	400
100	LIMÃO TAITI , in natura, de 1º qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	50
101	MAÇÃ NACIONAL FUJI , in natura, de 1º qualidade, frutos em tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, sem apresentar avarias de casca, com grau de maturação adequado para o consumo, aroma e sabor da espécie, firmes, tenras e com brilho. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	300
102	MAMÃO FORMOSA , in natura, de 1º qualidade, graúdo, apresentando maturação média ("de vez"), polpa firme ao toque, fresco, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	200
103	MANDIOCA , tipo branca ou amarela de primeira, raízes grandes no grau normal de evolução, no tamanho, sabor e cor próprios das espécies, uniformes, frescas, e sem casca. Não fibrosa livre de terra e corpos estranhos, aderente a espécie externa, isenta de umidade.	KG	100
104	MANGA TOMMY , in natura, de 1º qualidade, tamanho de médio a grande, com maturação natural. Casca lisa, consistência firme e íntegra. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, fungos, insetos, parasitas e larvas.	KG	100
105	MELANCIA , espécie rajada, in natura. De 1º qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo. Pesando entre 08 e 10 kg cada. Casca firme, íntegra, sem manchas e perfurações. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles.	KG	400
106	MELÃO in natura, livre de sujidades e contaminação, deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar	KG	500

	perfurações e coloração não características, machucados, está madura demais nem muito verde.		
107	MEXERICA , 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.	KG	200
108	PEPINO , tipo salada, tamanho médio uniforme, fresco, íntegro, de aparência firme, livre de manchas, machucados, sujidades, perfurações de insetos e com coloração verde escuro brilhante.	KG	100
109	PÊRA , tipo Williams, de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais ao produto, casca sã e sem rachaduras, tamanho e ponto de amadurecimento médio.	KG	200
110	PIMENTÃO , in natura, lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	KG	50
111	REPOLHO , tipo branco, de 1ª qualidade, tamanho bom, sabor e cor própria das espécies, uniformes, frescos, limpos, sem fermento ou defeitos, não fibroso, livre de terra e corpos estranhos aderentes a espécie externa e isenta de umidade.	KG	100
112	TOMATE produto fresco e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucado, está madura demais nem muito verde.	KG	100
113	VAGEM , extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	20
114	CARNE BOVINA CORTADA EM BIFE , de 1ª qualidade, tipo contrafilé, alcatra ou maminha, no máximo 10% de sebo e gordura, congelada ou refrigerada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 ou 2	KG	500

	kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
115	CARNE BOVINA EM CUBOS , de 2ª qualidade, tipo patinho ou coxão mole, congelada ou refrigerada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, a vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	600
116	CARNE BOVINA MOÍDA de 2ª qualidade, tipo patinho, congelada ou refrigerada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	KG	800
117	CARNE DE SOL , de 2ª qualidade, salgada, curada e seca, congelada ou refrigerada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração típica, odor característico e aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. ISENTO de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão	KG	400

	competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
118	FRANGO COXA E SOBRECOXA , congelada em pacotes de 1kg, deverá conter selo de procedência com data de validade, adição de água, pode ser o máximo de 6%. Aspecto próprio sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio com ausência da sujidade, parasitas, larvas e demais especificações exigidas pela legislação da ANVISA.	KG	1000
119	FRANGO INTEIRO , acondicionado em embalagem plástica congelado, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	KG	100
120	FRANGO PEITO SEM OSSO , limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	1000
121	LINGUIÇA CALABRESA , defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	KG	300
122	LINGUIÇA TOSCANA , de carne suína pura, limpa e de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, e condimentos naturais em proporções adequadas embalagem em saco transparente e atóxico, limpo, não violado, e que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 2kg. Dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e o selo S.I.F.	KG	300
123	PEIXE TILÁPIA , tipo filé, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras; sem aditivos ou conservantes; congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento	KG	300

	do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido de 1 kg por embalagem primária.		
124	PRESUNTO COZIDO , sem capa de gordura, em fatias finas (média de 15 gramas). De boa procedência e qualidade. Pacotes de 150 gramas. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informação nutricional, ingredientes e registro de inspeção animal. Validade mínima de 7 (sete) dias a contar da data de entrega.	KG	100
125	PÃO FRANCÊS , composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento biológico. A embalagem deverá ser em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente etiquetados com peso, data de produção. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50g.	UN	2000

B) - Valor Estimado

O valor estimado pela administração para a totalidade dos itens foi cotado e apurado pelo departamento responsável e será anexado ao processo, considerando o número necessário de produtos e os preços praticados pelos fornecedores.

C) - Levantamento de Mercado e Escolha da Solução

Com o objetivo de identificar os preços praticados e garantir a economicidade e eficiência da contratação, foi realizado levantamento de mercado junto a fornecedores locais e regionais do ramo de gêneros alimentícios, bem como por meio de consultas a atas de registro de preços de outros entes públicos e pesquisas em portais oficiais de compras governamentais.

As consultas realizadas permitiram observar que há ampla oferta de fornecedores aptos a atender o fornecimento de gêneros alimentícios com as especificações exigidas, sendo possível obter preços competitivos e vantajosos para a Administração Pública. Os valores levantados serviram como referência para estimar o custo global da contratação e definir os limites de aceitabilidade dos preços unitários a serem registrados.

Considerando que o fornecimento de alimentos às escolas ocorre de forma contínua e parcelada, conforme o calendário letivo e as demandas específicas de cada unidade escolar, optou-se pela utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), previsto na Lei nº 14.133/2021, como a solução mais adequada para atender à necessidade apresentada.

Essa modalidade permite que as aquisições sejam realizadas de maneira planejada, flexível e eficiente, possibilitando a contratação futura e conforme a necessidade real de consumo, sem gerar desperdício ou onerar desnecessariamente o orçamento municipal. Além disso, o SRP favorece a ampla competitividade, o controle de qualidade dos produtos e o atendimento imediato às escolas municipais, garantindo a continuidade e regularidade da alimentação escolar durante todo o exercício de 2026.

IV. Detalhamento da Solução Escolhida

A) - Descrição da Solução como um Todo

A solução mais viável é a aquisição dos itens descritos, tendo em vista a importância de sua finalidade.

Assim, podemos concluir que o objetivo essencial da aquisição é o de garantir a continuidade da prestação de serviços educacionais ao Município.

B) - Justificativas para o Parcelamento ou Não da Contratação

A contratação em epígrafe, tem-se na sua essência o parcelamento da aquisição, visto que no decorrer do ano será feito as solicitações (ordem de compras/ordem de serviços) de forma parcelada para atender as demandas da Secretária Municipal de Educação.

C) - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplicam diretamente à presente aquisição, uma vez que a prestação/aquisição é singular.

D) - Resultados Pretendidos

Com a realização do registro de preços para a eventual, futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios destinados às escolas municipais de Guarani de Goiás-GO, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- **Garantir o fornecimento contínuo e regular da alimentação escolar**, sem interrupções durante o ano letivo de 2026, assegurando a execução eficiente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- **Assegurar a oferta de alimentos de qualidade**, dentro dos padrões sanitários e nutricionais exigidos, contribuindo para a saúde, bem-estar e desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos da rede municipal de ensino.
- **Promover maior eficiência e controle orçamentário**, por meio do Sistema de Registro de Preços, que possibilita aquisições conforme a necessidade real das escolas, evitando desperdícios e garantindo o uso racional dos recursos públicos.
- **Fomentar a competitividade e a transparência** no processo de aquisição, permitindo a participação de fornecedores locais e regionais, estimulando a economia do município e da região.
- **Melhorar a gestão do estoque e do planejamento da merenda escolar**, com entregas programadas e controle mais eficiente do consumo, evitando faltas ou excessos de produtos.
- **Cumprir as metas educacionais e sociais** do município, oferecendo uma alimentação escolar adequada, segura e equilibrada, que contribua para a permanência dos alunos nas escolas e o fortalecimento das políticas públicas de educação e nutrição.

E) - Possíveis Impactos Ambientais

Considerando a natureza da aquisição, não se espera que haja impactos ambientais diretos decorrentes da execução do contrato.

V. Posicionamento Conclusivo



Diante da análise realizada, conclui-se que a realização do registro de preços para eventual, futura e parcelada aquisição de gêneros alimentícios destinados às escolas municipais de Guarani de Goiás-GO é a solução mais adequada e vantajosa para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação no exercício de 2026.

A medida se fundamenta na necessidade de garantir o fornecimento contínuo e de qualidade da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando condições adequadas de nutrição aos alunos e contribuindo para o desenvolvimento físico, intelectual e social.

O Sistema de Registro de Preços (SRP) mostra-se o instrumento mais eficiente, pois permite planejar e executar as aquisições de forma flexível e econômica, de acordo com o consumo real e as demandas das unidades escolares, evitando desperdícios e otimizando os recursos públicos.

Ressalta-se ainda que o processo licitatório observará rigorosamente os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021, notadamente os da legalidade, eficiência, economicidade, transparência e planejamento, assegurando ampla competitividade entre os fornecedores e a seleção da proposta mais vantajosa para o Município.

Portanto, recomenda-se a continuidade do processo administrativo, com a elaboração do Termo de Referência e demais documentos necessários à realização da licitação na modalidade Registro de Preços, garantindo a adequada execução do fornecimento de gêneros alimentícios às escolas municipais de Guarani de Goiás-GO durante o ano letivo de 2026.

Município de Guarani de Goiás, 14 de outubro de 2025.

MARLEI NUNES DO NASCIMENTO LEITE

Gestora do Fundo Municipal de Educação