ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atendimento dos alunos matriculados no(a) Escola Estadual 31 DE MARÇO, no município de JUTI / MS.

1.2. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos da educação básica pública, assegurado pela Constituição Federal de 1988, e deve ser garantida por meio de programas suplementares de alimentação escolar a serem oferecidos pelo poder público, visando a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

1.3. Assim, o PNAE, gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), consiste na transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

1.4. Considerado um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, o Programa pauta-se no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; e o direito à alimentação escolar, , com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

1.5. No âmbito estadual, a Secretaria de Estado de Educação (SED) - Entidade Executora (EX) - é a responsável pela execução do Programa em sua rede de ensino, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, de forma a garantir a oferta de alimentação nas unidades escolares em, no mínimo 200 dias de efetivo trabalho escolar, para todos os alunos matriculados.

1.6. Por conseguinte, a SED definiu a modalidade de gestão descentralizada para o atendimento do PNAE em sua rede de ensino, nos termos do inciso II, do art. 8º, da Resolução CD/FNDE N. 06, de 08 de maio de 2020, dadas as vantagens que proporciona para a sua operacionalização e os benefícios que possibilitam a efetivação de suas propostas, tais como: economia de recursos públicos em logística de distribuição; gestão democrática e participativa com o recurso executado pela própria comunidade escolar; cardápios compatíveis com os hábitos alimentares e culturais dos alunos; uso de alimentos seguros, variados e frescos; além de permitir ao poder público estadual gerar renda e emprego em todos os municípios, tornando as aquisições públicas um fator importante no desenvolvimento local.

1.7. Como é cediço, nesta modalidade, os recursos financeiros são repassados para as Unidades Executoras (UEx) das unidades de ensino (Associação de Pais e Mestres, Caixa Escolar, etc.), que adquirem diretamente os gêneros alimentícios para o preparo e a distribuição da alimentação escolar em sua unidade.

1.8. Portanto, neste cenário, coube a SED a coordenação das atividades de instrução, capacitação e gerenciamento do Programa para o controle e a correta utilização dos recursos financeiros, além da responsabilidade de fiscalizar todo o processo, desde o planejamento do cardápio, até a prestação de contas realizada pelas UExs.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

2.1. A presente demanda encontra-se prevista no Plano de Contratação Anual (PCA), exercício de 2026, bem como está alinhada ao planejamento estratégico da Secretaria de Estado de Educação.

3 - REQUISITOS

3.1. REQUISITOS LEGAIS

3.1.1. Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, de Licitações e Contratos Administrativos.

3.1.2. Lei Federal n. 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis n. 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n. 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei n. 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

3.1.3. Lei Complementar Federal n. 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n. 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n. 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n. 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n. 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.

3.1.4. Lei Complementar Estadual, 303, de 7 de dezembro de 2022, que institui o Estatuto da Microempresa (ME), da Empresa de Pequeno Porte (EEP) e do Microempreendedor Individual (MEI), disciplina o tratamento diferenciado e favorecido que lhes serão dispensados no âmbito do Estado de Mato Grosso do Sul, e dá outras providências.

3.1.5. Decreto Estadual n. 16.118, de 3 de março de 2023, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de licitação na modalidade pregão e concorrência, no âmbito dos órgãos da Administração Direta, das autarquias e das fundações do Poder Executivo Estadual, nos termos da Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e dá outras providências.

3.1.6. Decreto Estadual n. 15.706, de 28 de junho de 2021, que dispõe sobre a transferência de recursos financeiros às Unidades Executoras das escolas da Rede Estadual de Ensino de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e dá outras providências.

3.1.7. Resolução CD/FNDE n. 06, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.1.8. Resolução/SED n. 4.045, de 24 de maio de 2022, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica da Rede Estadual de Ensino de Mato Grosso do Sul, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos do Decreto Estadual n. 15.706, de 28 de junho de 2021.

3.2. REQUISITOS TEMPORAIS

3.2.1. A execução do objeto será realizada durante o período letivo, e a entrega dos itens iniciada a partir da assinatura do contrato, de acordo com a demanda da unidade e sua capacidade de armazenamento, em periodicidade diária, semanal, quinzenal e/ou mensal, conforme o tipo de gênero alimentício e o cardápio planejado para o período, e deverá observar as regras estabelecidas neste instrumento e também no Termo de Referência e seus apêndices.

3.3. SUSTENTABILIDADE

3.3.1. O contratado deverá adotar as seguintes práticas na execução do contrato:

3.3.1.1. Produção:

a) os processos de plantio, colheita e processamento devem atender às exigências sociais, ambientais e econômicas em conformidade aos normativos que tratam do tema.

b) as embalagens primária e secundária dos produtos devem ser recicláveis e/ou conter percentual de material reciclado em sua composição em observância aos normativos que tratam do tema.

3.3.1.2. Distribuição:

a) devem ser observados os normativos que dispõem sobre as boas práticas para distribuição e comercialização dos bens, objeto desta contratação.

3.3.1.3. Uso:

a) a forma de consumo dos bens, objeto desta contratação, deve evitar desperdício.

3.3.1.4. Destinação final:

a) deve ser realizado o descarte seletivo das embalagens a fim de favorecer a correta destinação no pós-consumo. A ABNT-NBR 16182:2013 contém a simbologia de identificação dos materiais para o adequado descarte.

3.4. CONSÓRCIO

3.4.1. Como regra, é possível a participação de consórcios em procedimentos licitatórios, nos termos do art. 15 da Lei Federal n. 14.133, de 2021. Porém, o mesmo artigo prevê a possibilidade de apresentação de justificativas no procedimento licitatório para vedação da participação dos consórcios.

3.4.2. Assim, trata-se, portanto, de escolha discricionária do ente licitante que, avaliadas as circunstâncias de cada caso, decidirá pela participação ou não de empresas consorciadas.

3.4.3. Nesse condão, a doutrina faz importantes ponderações quanto à potencialidade de a admissão de consórcios ser um elemento ampliador ou de restrição da competitividade, conforme lição de Marçal Justen Filho:

> *"Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis.* ***A formação de consórcios acarreta risco da dominação do mercado, através de pactos de eliminação de competição entre os empresários. No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa. O consórcio poderia retratar uma composição entre eventuais interessados: em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo para eliminar a competição****. Mas o consórcio também pode prestar-se a resultados positivos e compatíveis com a ordem jurídica. Há hipótese em que as circunstâncias do mercado e(ou) a complexidade do objeto tornam problemática a competição. Isso se passa quando grande quantidade de empresas, isoladamente, não dispuser de condições para participar da licitação. Nesse caso, o instituto do consórcio é a via adequada para propiciar ampliação do universo de licitantes.* ***É usual que a Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões e a complexidade do objeto ou as circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares. São as hipóteses em que apenas umas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para a licitação****. " (g.n.) (in Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 11ª edição, Dialética, São Paulo, 2005. p. 359-360).*

3.4.4. Em que pese a referência do autor à lei revogada (Lei Federal n. 8.666, de 1993), o princípio permanece o mesmo.

3.4.5. Portanto, considera-se a restrição de participação de consórcios a opção acertada no caso em que se cuidem de objetos comuns, amplamente comercializados por diversas entidades empresariais, e que tenderia a cercear as possibilidades de competição.

3.4.6. Ademais, no caso em estudo, não há escassez de empresas que forneçam o objeto do certame, tampouco é gravado de complexidade que torne problemática a competição, sendo desnecessário o consorciamento entre empresas, que poderia ainda prejudicar a conquista da conjugação do menor preço e do melhor serviço, comprometendo a regularidade e a qualidade da alimentação escolar a ser ofertada aos alunos.

3.4.7. Outrossim, o fornecimento de gêneros alimentícios não requer a conjugação de esforços de empresas para viabilizar a participação no certame. Ademais, sendo a licitação subdividida em itens, as licitantes poderão, se

assim for de seu interesse, apresentar proposta para apenas um dos produtos, buscando, dessa forma, ampliar ao máximo a disputa e a competitividade do certame.

3.4.8. Desta feita, considerando que a licitação será realizada pela UEx da unidade de ensino, com a premissa, também, de gerar renda e emprego em todos os municípios do Estado, tornando as aquisições públicas um fator importante no desenvolvimento local, conforme demonstrado no subitem **1.7** deste ETP, não há de se incorrer no risco de afastar as empresas locais, capazes de satisfazer (sozinhas) todas as exigências do certame e com potencialidade de ofertar preços competitivos e produtos de qualidade, uma vez que, sediadas localmente, possuem cadeia de comercialização mais curta e dinâmica.

3.4.9. Pelas razões aduzidas, insta informar que a contratação em tela não admitirá a participação de pessoa jurídica em consórcio.

3.5. SUBCONTRATAÇÃO

3.5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

4.1. As quantidades para a contratação encontram-se no Anexo Único deste Instrumento e foram calculados a partir dos valores *per capitas* dos respectivos gêneros alimentícios necessários para o preparo das refeições estipuladas pelos nutricionistas da SED, que compõe o cardápio, por modalidade de ensino, para atendimento do número de alunos matriculados na unidade, durante os 200 dias letivos, conforme o calendário escolar.

4.2. A estimativa das quantidades para a contratação, considerou, ainda, os valores financeiros *per capitas* disponibilizados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, acrescidos daqueles complementados pelo Tesouro do Estado.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao desempenho dos fornecedores que se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa e das especificidades de cada contratante.

5.2. Logo, a aquisição de gêneros alimentícios se constitui em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos itens a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5.3. O FNDE, autarquia vinculada ao MEC, responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros, legislou sobre a forma de aquisição dos alimentos, por meio da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, em seu art. 24, *in verbis*:

> *"Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:*
> *I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;*
> *II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.*
> *Parágrafo único: A EEx que se utilizar de modalidade de licitação diversa do pregão eletrônico deverá apresentar a(s) devida(s) justificativa(s) em sistema disponibilizado pelo FNDE. (Incluído pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02*

de dezembro de 2020). ”

5.4. A dispensa de licitação de que trata o art. 14 da Lei Federal n. 11.947/2009 institui a chamada pública como ferramenta de compra, entendida como um instrumento firmado no âmbito da estratégia de compras públicas sustentáveis, que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da Administração Pública, ao passo em que permite a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional. Desse modo, apresenta maior possibilidade de atender às especificidades necessárias à aquisição da agricultura familiar.

5.5. Portanto, não se vislumbra outra solução que não seja **a aquisição dos gêneros alimentícios**, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar*,* **quando realizada da agricultura familiar rural, por meio de chamada pública**, com o propósito de apoiar a concretização das diretrizes dispostas no art. 14 da referida lei; e, por meio **de licitação, na modalidade pregão presencial**, por ser a que mais se aproxima das necessidades e dos requisitos definidos, e a que mais promove a competição, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, bem como as práticas de mercado.

5.6. Ademais, devido a sua compatibilidade com as diretrizes e objetivos da gestão descentralizada do PNAE, levando-se em conta as práticas de mercado, o pregão, em sua forma presencial, imprime maior celeridade à contratação de fornecedores, haja vista as circunstâncias de dificuldades singulares, no que se refere ao apoio logístico dos municípios; permite esclarecimentos imediatos e facilidade na negociação de preços, levando em conta a interação do pregoeiro com os licitantes; assim como acolhe a verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa do valor da contratação foi calculada a partir do Preço Referência - média dos valores obtidos em ampla pesquisa de preço em mercado local, realizada pela Superintendência de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon/MS) - publicado no Diário Oficial do Estado (DOE) n. 12.010, de 1 de Dezembro de 2025, por meio de Resolução/SED n. 4.487, de 28 de novembro de 2025, de acordo com o disposto no Decreto Estadual n. 15.706, de 2021, Resolução/SED n. 4.045, de 2022 e na Resolução CD/FNDE n. 06, de 2020.

6.2. O custo total da contratação é de R$ 138.512,20 (cento e trinta e oito mil e quinhentos e doze reais e vinte centavos), de acordo com os valores descritos no Anexo Único deste instrumento.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Do explanado no item **5** do presente ETP, constata-se que a solução possível e adequada à necessidade da Administração quanto à oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na unidade de ensino descrita no subitem **1.1**, nos moldes da legislação vigente, bem como das diretrizes que norteiam o PNAE é a realização de:

a) dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando dos gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar no Estado de Mato Grosso do Sul, nos termos do Art. 14 da Lei Federal n. 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 da Resolução CD/FNDE n. 06/2020.

b) certame licitatório, na modalidade pregão presencial, nos termos da Lei Federal n. 14.133/2021, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e no Termo de Referência.

7.2. O objeto dessa licitação é classificado como **bem comum**, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em Edital, nos termos do parágrafo único do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal n. 14.133, de 2021.

7.3. O fornecimento dos bens desta contratação é enquadrado como **“não contínuo”**, tendo em vista que o contratado deverá realizá-lo em período pré-determinado, podendo a vigência do contrato ser prorrogada pelo prazo necessário à sua conclusão.

7.4. Participação de Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP)

7.4.1. Em regra, aquisições de bens divisíveis devem ser objeto de licitações exclusivas para ME e EPP (itens de até 80 mil reais) ou de cotas reservadas (itens com valores superiores a 80 mil reais), nos termos do art. 48, I e III, da Lei Complementar n. 123, de 2006.

7.4.2. Excepcionalmente, o tratamento privilegiado destinado às ME e EPP pode ser afastado, diante de particularidades do caso concreto que impeçam a aplicação dos referidos benefícios, nas hipóteses elencadas nos incisos II e III do art. 49 da supracitada Lei Complementar.

7.4.3. Neste sentido, entende-se que para a pretendida contratação, objeto deste ETP, não será possível garantir a existência de, no mínimo, 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME e EPP sediadas local e regionalmente, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

7.4.4. Destarte, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição. Caso conceda a exclusividade sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores. A Unidade Executora seria levada a repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao interesse púbico, bem como a descontinuidade da oferta da alimentação escolar ou o seu atraso.

7.4.5. Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, e, ainda, que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar n. 123, de 2006, decidiu-se pela **NÃO EXCLUSIVIDADE** à ME e EPP.

7.5. Com base nos termos do art. 23 da Lei Federal n. 12.527, de 2011, não há necessidade de classificar esta contratação como sigilosa.

8 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Levando-se em consideração o disposto no art. 40, §2º, da Lei Federal n. 14.133, de 2021, adotou-se o parcelamento da solução, razão pela qual a licitação estará organizada em itens, uma vez ser divisível o objeto do certame.

8.2. Ademais, a adoção do parcelamento visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para a execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens, assegurando-se, dessa forma, a concretização do princípio da competividade (arts. 40, inciso V, alínea “b” e 47, inciso II, da Lei Federal n. 14.133, de 2021).

9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a solução encontrada, busca-se:

9.1.1. O atendimento dos alunos da unidade de ensino em epígrafe quanto ao seu direito à alimentação escolar, conforme a Lei Federal n. 11.947/2009, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, com a utilização de alimentos seguros, variados e, preferencialmente, produzidos em âmbito local, de forma a contribuir para o seu crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis.

9.1.2. Garantir aos alunos beneficiados a continuidade do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

9.1.3. Alcançar benefícios diretos e indiretos, em termos de:

9.1.3.1. Economicidade: garantir o menor preço, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos públicos.

9.1.3.2. Eficácia: assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, a justa competição e evitar a contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e o superfaturamento na execução do contrato.

9.1.3.3. Eficiência: assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para a Administração.

9.1.3.4. Sustentabilidade social e ambiental: melhor aproveitamento dos recursos, por meio de logísticas eficientes e no planejamento de ações que agreguem benefícios sistêmicos à população e ao meio ambiente, inter-

relacionando as esferas econômicas, sociais, culturais e ambientais.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

10.1. Não há providências a serem adotadas pela Administração a fim de assegurar a aquisição, uma vez que o objeto não exige qualquer especificidade quanto a sua operacionalidade.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Na presente contratação não haverá necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

12.1. Os possíveis impactos ambientais gerados pela contratação, podem estar associados tanto ao processo produtivo dos gêneros alimentícios, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

12.2. Para tanto, foram previstas as medidas para redução no impacto ambiental para esta contratação, as quais encontram-se pormenorizadas no subitem **3.3** deste instrumento.

13 - VIABILIDADE E A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1. Considerando o exposto no presente ETP, a Equipe de Planejamento da Contratação entende que o modelo de solução proposto, utilizando-se da dispensa de licitação, na modalidade chamada pública quando da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar rural, e de licitação, na modalidade pregão presencial para os demais, se apresenta como a melhor alternativa, e **declara viável** para a Administração, por atender os principais quesitos de contratação, e com base nos seguintes princípios:

13.1.1. Eficácia: os serviços estão baseados em resultados e níveis de qualidade;

13.1.2. Eficiência: a contratação está com seus itens, prazos e critérios claramente definidos e de acordo com a necessidade da Administração, sendo factíveis e realizáveis se a contratada estiver provida dos requisitos previstos nos instrumentos da contratação;

13.1.3. Economicidade: a definição da solução como um todo, vinculados à qualidade dos itens exigidos, proporcionará à contratada resultados efetivos por preços justos, já que as especificações adequadas dos itens, bem como de outras exigências e requisitos, em fase licitatória, darão às concorrentes igualdade de condições para provisionar o custo real da contratação.

JUTI / MS, 10 de Julho de 2026.

Adriana Rossato Souza
Equipe de Planejamento da Contratação
Coordenadora e Nutricionista Responsável Técnica COALE/SUAD/SED
Matrícula n° 121154026

ANEXO ÚNICO

Demanda Estimada de Gêneros Alimentícios para Atendimento do PNAE (Especificações, Quantidade, Periodicidade de Entrega, Preço Referência Unitário e Total)

Item	Gênero Alimentício	Unidade	Quantidade	Período da Entrega	Preço Unitário de Referência	Preço Total de Referência
1	ABACAXI, Havaí, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Un	100,00	semanalmente	R$ 11,75	R$ 1.175,00
2	ABÓBORA, cabotiã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	70,00	semanalmente	R$ 4,35	R$ 304,50
3	ACELGA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. Peso médio da unidade: 550 a 700 g.	Un	20,00	semanalmente	R$ 13,59	R$ 271,80
4	AÇÚCAR, cristalizado. Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.). Branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, transparente, com peso líquido de 2 kg.	Un	170,00	mensalmente	R$ 6,87	R$ 1.167,90
5	ALHO, branco, sem réstia, bulbo inteiriço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	30,00	quinzenalmente	R$ 24,08	R$ 722,40
6	ARROZ, tipo 1, agulhinha, longo fino polido, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno transparente, original de fábrica com peso líquido de 5 kg.	Un	800,00	semanalmente	R$ 14,00	R$ 11.200,00

7	BANANA, nanica, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	400,00	semanalmente	R$ 4,33	R$ 1.732,00
8	BATATA, inglesa, comum, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	200,00	semanalmente	R$ 3,78	R$ 756,00
9	BEBIDA LÁCTEA, sabores variados. Produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 850 a 1.000 g.	Un	100,00	quinzenalmente	R$ 4,95	R$ 495,00
10	BISCOITO, rosquinha de coco. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 300 a 400 g.	Un	300,00	quinzenalmente	R$ 5,71	R$ 1.713,00

11	BISCOITO, tipo Cream Cracker. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 350 a 360 g.	Un	200,00	quinzenalmente	R$ 6,03	R$ 1.206,00
12	BISCOITO, tipo Maisena. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar, outros. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 350 a 360 g.	Un	200,00	quinzenalmente	R$ 4,50	R$ 900,00
13	CACAU, em pó, 100%. Produto obtido da massa (ou pasta ou líquor) de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor marrom escuro, cheiro característico e sabor amargo próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 200 g.	Un	20,00	mensalmente	R$ 15,06	R$ 301,20
14	CAFÉ torrado e moído, selo da ABIC - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem tipo almofada com peso líquido de 500 g.	Un	10,00	quinzenalmente	R$ 31,95	R$ 319,50
15	CANJICA, de milho branco, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 500 g.	Un	100,00	quinzenalmente	R$ 6,61	R$ 661,00

16	CARNE, bovina, acém, em tiras, resfriada, sem osso, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, com até 8% de sebo e/ou gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; cor: vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).	Kg	400,00	semanalmente	R$ 32,10	R$ 12.840,00
17	CARNE, bovina, músculo, moída, congelada, sem osso, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, com até 8% de sebo e/ou gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; cor: vermelho brilhante ou púrpura, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).	Kg	600,00	semanalmente	R$ 32,54	R$ 19.524,00
18	CARNE, de frango, coxa e sobrecoxa, congelada, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, aspecto: próprio da espécie; cor: amarela-rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).	Kg	800,00	semanalmente	R$ 9,43	R$ 7.544,00

19	CARNE, de frango, peito, sem osso, congelada, obtida por meio do abate de animais sadios, sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, aspecto: próprio da espécie; cor: amarela-rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).	Kg	450,00	semanalmente	R$ 18,64	R$ 8.388,00
20	CARNE, suína, lombo, sem osso, resfriada, obtida por meio do abate de animais sadios sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, limpa, com até 5% de gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; livre de parasitos e larvas. Embalagem primária plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente, não violada e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo litografado ou etiqueta indelével, com os seguintes dados: identificação do produto, número de lote, peso do produto, prazo de validade, registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação).	Kg	450,00	semanalmente	R$ 21,35	R$ 9.607,50
21	CEBOLA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	100,00	semanalmente	R$ 3,45	R$ 345,00
22	CENOURA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	300,00	semanalmente	R$ 6,84	R$ 2.052,00
23	CHÁ, mate, tostado, a granel. Composto de folhas e talos de erva mate (ilex Paraguariensis) tostado, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem primaria plástica apropriada, hermeticamente fechada, embalagem secundaria de caixa de papelão cartonada, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem de 250 g.	Un	20,00	quinzenalmente	R$ 4,66	R$ 93,20

24	COCO, ralado, sem açúcar. Produto obtido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processos mecânicos, de acordo com a RDC 272/2005, da ANVISA. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 100 g.	Un	28,00	quinzenalmente	R$ 7,20	R$ 201,60
25	COLORÍFICO, alimentício. Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 500 g.	Un	16,00	quinzenalmente	R$ 11,86	R$ 189,76
26	EXTRATO, de tomate, concentrado. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica em lata, Tetra Pack ou polietileno com peso líquido de 800 a 850 g.	Un	150,00	quinzenalmente	R$ 14,00	R$ 2.100,00
27	FARINHA, de mandioca. Grupo seca, subgrupo fina, tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 500 g.	Un	60,00	quinzenalmente	R$ 4,38	R$ 262,80
28	FARINHA, de trigo, especial. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 1 kg.	Un	150,00	semanalmente	R$ 3,58	R$ 537,00
29	FEIJÃO, carioquinha, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg.	Un	300,00	quinzenalmente	R$ 4,85	R$ 1.455,00
30	FEIJÃO, preto, tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg.	Un	100,00	quinzenalmente	R$ 7,36	R$ 736,00

31	FERMENTO químico, em pó. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem original de fábrica com peso líquido de 100 g.	Un	30,00	quinzenalmente	R$ 4,33	R$ 129,90
32	FUBA, de milho. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 500 g.	Un	40,00	quinzenalmente	R$ 3,65	R$ 146,00
33	IOGURTE, sabores variados. Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno original de fábrica com peso líquido de 850 a 900 g.	Un	200,00	quinzenalmente	R$ 7,55	R$ 1.510,00
34	LARANJA, pera, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	400,00	quinzenalmente	R$ 3,75	R$ 1.500,00
35	LEITE, de vaca, liquido, integral, pasteurizado, longa vida, UHT. Produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado (processo de ultrapasteurização consiste basicamente no tratamento do leite a uma temperatura de 130º a 150o C, por 2 a 4 segundos e depois resfriado a uma temperatura inferior a 32o C). Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Embalagem Tetra Pack original de fábrica com peso líquido de 1 Lt.	Un	1800,00	semanalmente	R$ 5,74	R$ 10.332,00
36	LIMAO, Taiti, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	40,00	quinzenalmente	R$ 3,81	R$ 152,40

37	LOURO, folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, cheiro e sabor próprio. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem em polietileno transparente, com peso líquido de 4 a 8 g.	Un	20,00	quinzenalmente	R$ 4,46	R$ 89,20
38	MAÇÃ, Fuji, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	100,00	quinzenalmente	R$ 7,05	R$ 705,00
39	MACARRÃO, tipo parafuso, com ovos. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno, com peso líquido de 500 g.	Un	700,00	quinzenalmente	R$ 4,64	R$ 3.248,00
40	MAMÃO, formosa, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	50,00	semanalmente	R$ 7,77	R$ 388,50
41	MANTEIGA, com sal. Produto produzido a partir da ação mecânica da batedura do creme de leite obtido da separação parcial da gordura do leite durante a etapa de pasteurização. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade, e registro/carimbo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM (quando comercializada no próprio município), ou Serviço de Inspeção Estadual - SIE (quando comercializada no próprio Estado), ou Serviço de Inspeção Federal - SIF (válido em todo o Brasil e para exportação). Embalagem polipropileno com peso líquido de 200 g.	Un	100,00	quinzenalmente	R$ 17,91	R$ 1.791,00
42	MELANCIA, peso entre 6 a 10 kg, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	200,00	semanalmente	R$ 3,01	R$ 602,00
43	ÓLEO, de soja. Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de polietileno tereftalado (PET) com peso líquido de 900 ml.	Un	300,00	mensalmente	R$ 6,75	R$ 2.025,00

44	OVO, classe A, branco ou de cor, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno ou papelão com 30 unidades.	Un	200,00	semanalmente	R$ 24,56	R$ 4.912,00
45	PÃO, de sal, francês. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso.	Kg	400,00	diariamente	R$ 18,26	R$ 7.304,00
46	PEIXE, tilápia, em filé. Congelado, sem pele, sem espinha, obtido através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor, cor e sabor característico. Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal), com peso de 800 g.	Un	130,00	quinzenalmente	R$ 37,74	R$ 4.906,20
47	QUEIJO, muçarela, fatiado. Produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico.	Kg	120,00	quinzenalmente	R$ 45,90	R$ 5.508,00
48	REPOLHO, verde, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, tenro, livre de folhas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	300,00	semanalmente	R$ 5,64	R$ 1.692,00
49	SAL, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de polietileno com peso líquido de 1 kg.	Un	50,00	quinzenalmente	R$ 2,72	R$ 136,00
50	SARDINHA, em conserva, em óleo de soja comestível, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem em lata recravada e esterilizada com peso líquido de 125 g.	Un	144,00	quinzenalmente	R$ 7,42	R$ 1.068,48

51	TOMATE, salada, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	200,00	semanalmente	R$ 7,35	R$ 1.470,00
52	VINAGRE, de vinho tinto ou branco. Produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem de PVC (policloreto de vinila) com peso líquido de 750 ml.	Un	32,00	quinzenalmente	R$ 2,98	R$ 95,36

TOTAL: R$ 138.512,20 (cento e trinta e oito mil e quinhentos e doze reais e vinte centavos)