

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 049/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13443/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

- 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO (Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021).**
 - 1.1. Fornecimento de Merenda Escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Educação de Uruaçu-GO, se faz necessária e urgente, tanto na zona rural quanto urbana, para o ano letivo de 2026, conforme preceitua a legislação vigente. A presente contratação tem por finalidade a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento de alimentação escolar aos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino, durante o período letivo, visando assegurar a continuidade, a regularidade, a qualidade e a adequação nutricional das refeições ofertadas nas unidades escolares do Município.
 - 1.2. A alimentação escolar constitui serviço público de caráter essencial, diretamente relacionado à garantia do direito à educação, à segurança alimentar e nutricional, à saúde, ao desenvolvimento e ao adequado aproveitamento escolar dos estudantes. Nos termos da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, sua aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, mediante ações de educação alimentar e nutricional e oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Nesse contexto, a aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se indispensável para assegurar o regular funcionamento das unidades escolares, uma vez que a alimentação fornecida aos estudantes integra a rotina escolar e constitui importante instrumento de promoção da saúde, permanência e aprendizagem. A ausência ou insuficiência de alimentos poderá ocasionar descontinuidade no fornecimento das refeições, comprometendo o atendimento aos estudantes e prejudicando a execução das atividades educacionais.
 - 1.3. A necessidade da contratação decorre, ainda, da impossibilidade de a Administração Pública produzir internamente a totalidade dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda da Rede Municipal de Ensino, tornando imprescindível a aquisição junto a fornecedores devidamente habilitados e capazes de garantir o fornecimento dos produtos nas quantidades, condições, padrões de qualidade e prazos estabelecidos pela Administração. Os quantitativos a serem adquiridos deverão ser definidos a partir de levantamento da demanda das unidades escolares, considerando, entre outros fatores, o número de alunos atendidos, o calendário escolar, a quantidade de refeições previstas, os diferentes grupos etários, os

cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, o consumo estimado, a frequência de utilização dos alimentos e eventual estoque existente.

- 1.4. A Lei nº 11.947/2009 determina que os cardápios da alimentação escolar sejam elaborados pelo nutricionista responsável, utilizando gêneros alimentícios básicos e observando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, além dos princípios da sustentabilidade, diversificação agrícola regional e alimentação saudável e adequada. A mesma legislação estabelece que a aquisição dos gêneros alimentícios no âmbito do PNAE deve obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista. Dessa forma, a presente contratação não se limita à simples aquisição de produtos alimentícios, mas constitui medida necessária à execução de política pública educacional e de segurança alimentar, devendo os produtos adquiridos apresentar características compatíveis com os cardápios escolares, atender aos padrões de qualidade estabelecidos na legislação sanitária e possuir condições adequadas de armazenamento, transporte, conservação, embalagem e validade.
- 1.5. A contratação deverá contemplar gêneros alimentícios não perecíveis, perecíveis, refrigerados, congelados e/ou outros produtos necessários à composição dos cardápios escolares, conforme as especificações técnicas e quantitativos constantes dos anexos deste estudo técnico preliminar, observadas as características próprias de cada produto. Considerando a natureza dos produtos e a necessidade de abastecimento contínuo das unidades escolares, a aquisição deverá ocorrer de forma planejada e, quando tecnicamente adequada, de maneira parcelada, mediante solicitações da Administração e observância do cronograma de entrega. Tal procedimento busca evitar a formação de estoques excessivos, reduzir riscos de deterioração e desperdício, assegurar a adequada conservação dos alimentos e possibilitar o fornecimento dos produtos de acordo com a efetiva necessidade das unidades escolares. A entrega parcelada também se mostra adequada em razão da existência de produtos com diferentes características de conservação e prazos de validade, especialmente alimentos perecíveis, refrigerados e congelados, para os quais o armazenamento prolongado pode comprometer a qualidade e a segurança sanitária. Assim, a contratação deverá estabelecer condições específicas de entrega, transporte, acondicionamento e conservação compatíveis com a natureza de cada gênero alimentício.
- 1.6. Quanto aos demais gêneros alimentícios que possam ser regularmente adquiridos mediante procedimento licitatório, a adoção do Pregão Eletrônico mostra-se adequada quando os objetos possuírem padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital mediante especificações usuais de mercado, caracterizando-se como bens e serviços comuns, nos termos da legislação de licitações e contratos administrativos. A utilização do Pregão Eletrônico proporciona maior competitividade entre os fornecedores, ampliação do universo de potenciais participantes, transparência, publicidade, isonomia entre os licitantes e possibilidade de obtenção de condições mais vantajosas para a Administração Pública, especialmente diante da existência de diversos fornecedores aptos a comercializar os gêneros alimentícios pretendidos.

- 1.7. A escolha do procedimento eletrônico também contribui para a racionalização dos atos administrativos, redução de custos operacionais, maior celeridade processual e fortalecimento dos mecanismos de controle e transparência das contratações públicas, sem prejuízo da observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, interesse público, igualdade, competitividade e julgamento objetivo. A contratação deverá ser estruturada de maneira a preservar a competitividade do certame, evitando exigências desnecessárias ou desproporcionais que possam restringir a participação de potenciais fornecedores. As especificações dos produtos deverão ser suficientemente detalhadas para garantir a aquisição de alimentos adequados às necessidades nutricionais e sanitárias da Rede Municipal de Ensino, mas sem estabelecer condições que resultem em direcionamento indevido ou restrição injustificada à competição.
- 1.8. Também se justifica a contratação pela necessidade de garantir padronização mínima de qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos aos estudantes, estabelecendo-se critérios objetivos para recebimento, conferência e rejeição dos produtos. Os alimentos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, com embalagens íntegras, identificação e rotulagem exigidas pela legislação, prazo de validade compatível com as necessidades da Administração e demais condições sanitárias aplicáveis a cada categoria de produto. Nos termos da legislação vigente, os gêneros alimentícios que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade e sejam adquiridos no âmbito do PNAE deverão, no momento da entrega, possuir prazo restante de validade igual ou superior à metade do período compreendido entre sua data de fabricação e sua data final de validade, ressalvadas as hipóteses legalmente previstas para alimentos adquiridos da agricultura familiar. O instrumento convocatório e o contrato deverão refletir essa exigência.
- 1.9. A contratação também visa reduzir o risco de desabastecimento das unidades escolares, permitindo que a Administração disponha de fornecedores contratados e de condições previamente estabelecidas para o fornecimento dos produtos durante o período de vigência contratual. A ausência de contratação regular poderá resultar na necessidade de adoção de medidas emergenciais, ocasionando riscos à continuidade do serviço público, além de potencialmente gerar contratações menos vantajosas para a Administração. Ressalta-se que a alimentação escolar deve ser fornecida de maneira contínua durante os dias letivos previstos no calendário escolar, não sendo recomendável a interrupção do abastecimento em razão de atrasos, falhas de planejamento ou insuficiência de estoque. Dessa forma, o planejamento prévio da contratação constitui medida indispensável para assegurar a continuidade do serviço e evitar prejuízos aos estudantes.
- 1.10. A aquisição deverá, ainda, observar as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, as disposições da Lei nº 11.947/2009 e suas alterações, a regulamentação vigente do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, especialmente a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, bem como as demais normas sanitárias, nutricionais e administrativas aplicáveis. A Resolução CD/FNDE nº 4/2026 atualmente disciplina a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no

âmbito do PNAE e estabelece regras específicas, inclusive quanto à aquisição de alimentos da agricultura familiar. Diante do exposto, resta demonstrada a necessidade e o interesse público na aquisição dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, tendo em vista a obrigação do Município de assegurar o fornecimento regular de refeições aos estudantes da Rede Municipal de Ensino, a necessidade de atendimento aos cardápios elaborados pelo profissional nutricionista responsável, a observância dos padrões de qualidade e segurança alimentar, a continuidade do serviço público educacional e o cumprimento das normas que regulamentam o PNAE.

- 1.11. Assim, para os gêneros alimentícios que se enquadrem legalmente como bens comuns e cuja aquisição esteja submetida ao procedimento licitatório, mostra-se tecnicamente e administrativamente adequada a realização de Pregão, em sua forma eletrônica, mediante critérios objetivos de especificação e julgamento, buscando-se a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, assegurada a ampla competitividade e observadas todas as exigências legais aplicáveis à alimentação escolar. Ressaltamos ainda que não há um pregão vigente de gêneros alimentícios para a educação. A contratação pretendida, portanto, encontra fundamento no interesse público de garantir alimentação escolar adequada, segura, regular e nutricionalmente planejada aos estudantes, constituindo providência indispensável para a continuidade das atividades educacionais e para o cumprimento das obrigações legais atribuídas ao Município no âmbito da educação e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021)

- 2.1. Não se aplica/Plano de Contratações Anual não publicado.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)

Subcontratação

- 3.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 3.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Requisitos Técnicos da Execução

- 3.4. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações constantes da

planilha de itens e às normas sanitárias e de qualidade aplicáveis, especialmente quanto à segurança alimentar, validade, acondicionamento e conservação.

3.5. Os produtos deverão ser entregues:

- a) em embalagem original, íntegra e lacrada, quando aplicável;
- b) devidamente identificados e rotulados;
- c) dentro do prazo de validade estabelecido na planilha de itens;
- d) em condições adequadas de transporte, higiene e conservação;
- e) livres de avarias, contaminações ou qualquer indício de deterioração;
- f) em conformidade com as especificações técnicas prevista

Normas sanitárias e controle de qualidade

3.6. Os produtos deverão observar as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pela ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores competentes, quando aplicável, inclusive quanto a registro, rastreabilidade e boas práticas de fabricação e transporte.

Condições por natureza do produto

- 3.7. Os produtos deverão ser armazenados, transportados e entregues conforme sua natureza, observando-se:
- 3.8. Os produtos perecíveis deverão manter condições adequadas de conservação, incluindo controle de temperatura quando necessário, garantindo a integridade e segurança alimentar até o recebimento definitivo;
- 3.9. Os produtos não perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de armazenamento e conservação, livres de umidade, violação de embalagens ou qualquer sinal de deterioração.

Produtos de origem animal

3.10. Os produtos de origem animal, quando previstos na planilha de itens, deverão possuir inspeção sanitária do órgão competente (SIF, SIE, SIM ou equivalente), bem como atender às normas sanitárias vigentes e às especificações técnicas estabelecidas. Sendo os seguintes itens: 32, 33, 34, 35, 36, 44, 52, 53, 57, 58, 61, 62, 63, 65, 66, 77, 88, 104, 108 e 109

Fiscalização e rejeição

- 3.11. A Secretaria de Educação poderá rejeitar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com este Termo de Referência, com a proposta vencedora ou com as normas legais aplicáveis, devendo a contratada proceder à substituição no prazo estabelecido pela fiscalização.
- 3.12. Os produtos perecíveis e congelados deverão ser transportados e entregues em condições que preservem a cadeia de frio e a integridade do produto, enquanto os produtos não perecíveis deverão ser armazenados e transportados em condições adequadas de higiene e conservação, livres de umidade, avarias ou violação de embalagens, sob pena de recusa no recebimento.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021)

- 4.1. O quantitativo de produtos a serem adquiridos foi estimado para atender as demandas da secretaria municipal de educação no que tange a aquisição de alimentos para fornecimento de alimentos para os alunos das escolas e CMEIs da Rede Municipal de educação de Uruaçu.
- 4.2. Ademais, importa salientar que, o sistema adotado para aquisição do objeto será chamado pregão. Desta forma, a Administração se reserva ao direito de contratar a quantidade informada, no todo ou em parte, de acordo com os itens e preços registrados, considerando a necessidade concreta, necessária para suprir a demanda.
- 4.3. Para a quantificação dos gêneros alimentícios que comporão o presente Registro de Preços, adotou-se como parâmetro inicial o histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses, associado ao quantitativo atualizado de alunos matriculados na rede municipal de ensino. Ademais, visando garantir o pleno atendimento da demanda e evitar desabastecimento, a estimativa incorporou o acréscimo de demanda decorrente da expansão da rede física escolar, com a inclusão de 01 (uma) nova Unidade Escolar e 01 (um) novo Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI), adequando-se o volume de suprimentos aos cardápios nutricionais estabelecidos e ao cronograma do ano letivo.
- 4.4. As quantidades e os itens a serem adquiridos para satisfazer a referida necessidade está descrita no Item 6 deste ETP.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021)

- 5.1. O presente levantamento visa identificar a solução de mercado que melhor atenda à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes da rede pública de ensino, assegurando o acesso igualitário a uma alimentação saudável, respeitando a faixa etária, o perfil epidemiológico e as eventuais restrições ou condições específicas de saúde dos alunos, em estrita conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009, e com os preceitos da Lei nº 14.133/2021.
- 5.2. Analisando as alternativas disponíveis no mercado para o fornecimento de gêneros alimentícios, verificou-se que a aquisição com entrega única e imediata inviabiliza o atendimento das demandas escolares, em razão da capacidade limitada de armazenamento das unidades de ensino, do risco elevado de deterioração de insumos perecíveis e da variação sazonal dos produtos. Diante desse cenário, conclui-se que a modelagem jurídica e operacional mais célere, eficiente e vantajosa para a Administração Pública é a realização de Pregão Eletrônico, processado mediante o Sistema de Registro de Preços (SRP), em observância ao disposto nos artigos 6º, inciso XLV, e 40, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e respaldado pelas orientações do Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 653/2003 – Primeira Câmara. Essa sistemática permite o abastecimento fracionado e contínuo ao longo

do ano letivo conforme a programação dos cardápios elaborados pelo setor de nutrição, amplia a competitividade entre os fornecedores pela via eletrônica e evita desabastecimentos ou perdas de insumos por prazo de validade.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021)

6.1. A Estimativa de valores da contratação está demonstra na tabela abaixo:

Nº	Item	Qtd	Und	Valor Unt.	Total
1	Abacaxi pérola - De primeira qualidade, in natura, fresco, com grau de maturação adequado ao consumo e ao transporte, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Classe 2, com peso mínimo de 1 kg por unidade. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	4500	KG	R\$ 9,93	R\$ 44.685,00
2	Abóbora cabotiá - De boa qualidade, fresca, íntegra e própria para consumo, com coloração verde-escura e tamanho uniforme. Casca firme, limpa e sem rupturas. Isenta de sujidades, materiais terrosos, umidade externa anormal, danos físicos ou mecânicos, parasitas e sinais de apodrecimento. Peso mínimo de 1,5 kg por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	2500	KG	R\$ 4,74	R\$ 11.850,00
3	Abobrinha verde - De primeira qualidade, fresca, de colheita recente e deve apresentar coloração verde uniforme. Íntegra, firme e própria para consumo, sem materiais terrosos, sujidades, umidade externa anormal, danos físicos ou mecânicos. Peso mínimo de 200 g por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	2000	KG	R\$ 5,81	R\$ 11.620,00

4	Acelga - De primeira qualidade, recém-colhida, fresca, firme e bem desenvolvida, com folhas íntegras, coloração característica da variedade, verde-claras nas folhas externas e mais claras nas internas. Peso mínimo de 500 g por pé. Talos firmes, rígidos e íntegros, sem lesões, perfurações, cortes ou danos físicos e mecânicos. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade externa anormal, odores estranhos e sinais de deterioração. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente.	1500	UN	R\$ 7,38	R\$ 11.070,00
5	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó - produto puro, de boa qualidade, obtido da raiz de cúrcuma desidratada e moída. Deverá conter exclusivamente cúrcuma em pó, sem adição de fubá, amido de milho, polvilho, farinhas ou quaisquer outros ingredientes. Apresentar coloração amarelo-intensa, aroma e sabor característicos, aspecto uniforme, estando isento de sujidades, parasitas, detritos e sinais de contaminação. Embalagem com peso mínimo de 500 g, íntegra, adequada para alimentos e devidamente identificada. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	500	PCT	R\$ 18,86	R\$ 9.430,00
6	Açúcar cristal - De boa qualidade, constituído fundamentalmente por cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais com embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, reembalada em fardos reforçados. Embalagem de 2 kg. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	3000	PCT	R\$ 9,09	R\$ 27.270,00

7	Alface americana - De boa qualidade, fresca, bem desenvolvida, limpa e íntegra, com folhas verdes, firmes e sem sinais de deterioração. Isenta de materiais terrosos, sujidades, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos. Peso mínimo de 300 g por pé. Transportada em veículo higienizado e acondicionada individualmente, cada pé em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	2500	UN	R\$ 6,60	R\$ 16.500,00
8	Alho inteiro descascado e congelado - De primeira qualidade, descascado, firme, íntegro e de coloração característica, sem sujidades, parasitas, larvas, cortes, perfurações, lesões ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, com peso líquido mínimo de 1 kg. Embalagem rotulada conforme a legislação vigente, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade e peso líquido. Produto proveniente de estabelecimento regularizado perante o órgão competente. Transportado em veículo higienizado e refrigerado para manter o produto congelado durante o transporte. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	1800	PCT	R\$ 30,80	R\$ 55.440,00
9	Amido de milho - Tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	500	PCT	R\$ 12,23	R\$ 6.115,00

10	Arroz agulhinha - Tipo 1, branco, polido, classe longo fino, isento de impurezas. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5 kg. Sugestão de Marcas: Nossa Casa, Cristal e Tio Jorge.	4500	PCT	R\$ 29,83	R\$ 134.235,00
11	Aveia em flocos finos - 100% natural, sem aditivos ou conservantes com lacre de segurança, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	500	PCT	R\$ 9,43	R\$ 4.715,00
12	Azeite de oliva - Extra virgem, com acidez máxima de 0,5% acondicionado em embalagem de vidro ou plástico, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	50	UN	R\$ 41,66	R\$ 2.083,00
13	Banana-nanica - De primeira qualidade e entregue em pencas ou cachos, bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes e polpa firme e íntegra. O grau de maturação é definido pelo Departamento de Alimentação Escolar no ato do pedido. Isenta de sujidades, materiais terrosos, parasitas, odores estranhos, danos físicos ou mecânicos, cortes, amassamentos e sinais de deterioração. Peso mínimo de 100 g por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	2000	KG	R\$ 5,53	R\$ 11.060,00

14	Banana-prata - De primeira qualidade, fresca, bem desenvolvida, em pencas, com tamanho, coloração e conformação uniformes, polpa íntegra e firme e grau médio de maturação. Isenta de sujidades, materiais terrosos, parasitas, danos físicos ou mecânicos e sinais de deterioração. Peso mínimo de 100 g por fruto. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	8000	KG	R\$ 5,06	R\$ 40.480,00
15	Banana-da-terra – De primeira qualidade, fresca e bem desenvolvida, entregue em pencas, com casca íntegra, firme e sem rupturas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Polpa firme, sem partes moles ou danificadas, com grau de maturação adequado ao consumo, sem maturação excessiva. Isenta de sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e podridão. Peso mínimo de 120 g por fruto. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	800	KG	R\$ 9,24	R\$ 7.392,00
16	Batata-doce - De primeira qualidade, fresca, firme, íntegra e bem desenvolvida, com casca lisa e coloração roxa característica e uniforme. Isenta de sujidades, insetos, fungos, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações, danos físicos ou mecânicos e resíduos de fertilizantes que comprometam sua qualidade. Peso mínimo de 200 g por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	1000	KG	R\$ 5,45	R\$ 5.450,00

17	Batata-inglesa - Lavada, de primeira qualidade, fresca, firme e bem desenvolvida, apresentando tamanho uniforme e formato regular, casca íntegra, lisa, limpa e de coloração uniforme. Isenta de sujidades, corpos estranhos, parasitas, brotos, rachaduras, perfurações, manchas, mofo, podridão, danos físicos ou mecânicos e umidade externa anormal. Peso mínimo de 150 g por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou em sacos adequados e resistentes, com identificação do peso. Entrega em kg, conforme pedido.	3000	KG	R\$ 7,07	R\$ 21.210,00
18	Batata palha fina - Produto obtido através do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal de primeira qualidade. O produto deve apresentar textura crocante, aroma e sabor característicos. Livre de ranço, queimaduras, excesso de óleo e isenta de qualquer matéria estranha à sua composição. Embalagem plástica reforçada, hermeticamente fechada, com peso mínimo de 800g. O rótulo deve conter as informações nutricionais e validade mínima de 6 (seis) meses na data de entrega.	400	PCT	R\$ 22,28	R\$ 8.912,00
19	Bebida vegetal de amêndoas, sem glúten e sem adição de açúcar. Não deve conter adição de açúcares (sacarose, maltodextrina), xaropes, conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes artificiais. Envasada em caixa tetrapak de 1 L, rotulado conforme a legislação vigente e validade mínima de 6 (seis) meses na data de entrega.	420	UN	R\$ 21,92	R\$ 9.206,40
20	Beterraba – De primeira qualidade, fresca, firme, íntegra e bem desenvolvida, com formato, tamanho e coloração uniformes. Isenta de murchamento, podridão, danos físicos ou mecânicos, rachaduras, cortes, perfurações, parasitas, larvas, materiais terrosos e sujidades. Peso mínimo de 200 g por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	1100	KG	R\$ 6,08	R\$ 6.688,00

21	Biscoito cream cracker - O produto deverá ser livre de gordura trans. Apresentam-se em formato quadrado, textura crocante, sem cobertura e sem recheio. Não deverá apresentar aspecto esfarelado, quebradiço ou excesso de dureza. Deve apresentar superfícies homogêneas, íntegras, sem lascas, picotes ou divisões para quebra, com tamanho e peso uniforme. Embalagem plástica atóxica com peso líquido mínimo de 300g, com validade descrita em sua embalagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	1000	PCT	R\$ 6,12	R\$ 6.120,00
22	Biscoito de polvilho doce - Tipo peta, contendo na lista de ingredientes: polvilho doce, ovos, óleo vegetal e sal. Não deve conter lactose, glúten, conservantes, acidulantes. O produto deve conter a procedência, registro, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado, com peso líquido mínimo de 200g. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. O lote entregue não deve apresentar quantidade excessiva de biscoitos quebrados, esfarelados ou triturados no fundo das embalagens.	6000	PCT	R\$ 10,34	R\$ 62.040,00
23	Biscoito doce - tipo rosquinha, sabor coco e sem lactose. Deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável, e textura crocante. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido mínimo de 560g e validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. O lote entregue não deve apresentar quantidade excessiva de biscoitos quebrados, esfarelados ou triturados no fundo das embalagens.	2.500	PCT	R\$ 8,23	R\$ 20.575,00
24	Biscoito doce sem lactose - tipo Maisena, isento de lactose, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g. Deve ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e	600	PCT	R\$ 7,00	R\$ 4.200,00

	validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
25	Biscoito doce sem lactose - tipo Maria, isento de lactose, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo no mínimo 270g, 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 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	600	PCT	R\$ 6,26	R\$ 3.756,00
26	Brócolis tipo Ninja - De primeira qualidade, fresco, íntegro e bem desenvolvido, com coloração verde característica, sem sinais de amarelamento, manchas, murchamento ou deterioração. Isento de sujidades, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos. Acondicionado individualmente em bandeja ou embalagem atóxica, limpa, íntegra e adequada para alimentos, devendo ter um peso mínimo de 500 g por bandeja.	1000	UN	R\$ 11,28	R\$ 11.280,00
27	Cacau alcalino em pó 100% cacau - - Ingredientes: cacau alcalino em pó. Produto obtido com matéria prima de primeira qualidade, solúvel e sem adição de açúcar ou outros ingredientes em sua formulação. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto, relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, número do lote, data de validade e com peso líquido mínimo de 200g. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Sugestão de Marcas: Quali Cacau, Guimarães e Dona Jura	500	UN	R\$ 18,30	R\$ 9.150,00
28	Canela pura em pó - Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, sem adição de amido, fécula, açúcar ou aditivos, com peso mínimo de 50g. A embalagem deve conter identificação, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material	400	PCT	R\$ 6,38	R\$ 2.552,00

	estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.				
29	Canjica de milho amarelo cru - Tipo 1. Não deverá conter conservantes, corantes ou aromatizantes. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias e adequadas ao produto relativas a aspecto, cor, odor, sabor e textura. Peso líquido unitário: de 500g. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	800	PCT	R\$ 6,38	R\$ 5.104,00
30	Caqui - De primeira qualidade, fresco, íntegro, bem desenvolvido, com formato regular, casca lisa e brilhante e coloração característica. Com grau de maturação adequado ao consumo, ao transporte e à conservação. Isento de sujidades, parasitas, lesões, ferimentos, rachaduras, murchamento e sinais de deterioração. Peso mínimo de 100 g por fruto. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou em embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	800	KG	R\$ 13,35	R\$ 10.680,00
31	Cará - De primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e bem desenvolvido, com coloração uniforme e característica da espécie. Isento de sujidades, materiais terrosos, fungos, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes, perfurações, danos físicos ou mecânicos e sinais de deterioração. Peso mínimo de 200 g por unidade. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou em embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	500	KG	R\$ 6,76	R\$ 3.380,00
32	Carne bovina de 1ª qualidade, congelada (Cortes: alcatra ou coxão mole) cortada em bifes - proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de água, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer	1500	KG	R\$ 50,33	R\$ 75.495,00

	substância estranha. O produto deverá ser entregue na embalagem original e constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade. Devem ser transportadas em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
33	Carne bovina de 2ª qualidade congelada (Cortes: paleta, acém ou músculo) corte em cubos - proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor e aspecto característicos, não pegajosa. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de água, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância estranha. O produto deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico e deve conter o nome do corte, peso líquido, datas de processamento e validade, identificação do frigorífico, tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM. Devem ser transportados em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	5000	KG	R\$ 37,10	R\$ 185.500,00
34	Carne bovina moída congelada - Tipo patinho - proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor e aspectos característicos. O produto deverá ser constituído exclusivamente por carne bovina moída proveniente do corte Patinho e deve ter teor de gordura máximo de 5% de seu peso total. Isenta de: vestígios de descongelamento, excesso de água, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância estranha. O produto deverá ser acondicionado em sacos de	10.00 0	KG	R\$ 41,38	R\$ 413.800,00

	polietileno atóxico e deve conter o nome do corte, peso líquido, datas de processamento e validade, identificação do frigorífico, tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM. Devem ser transportadas em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
35	Carne de sol de 1ª qualidade, curada, com baixo teor de gordura e sem pele. Obtida a partir de cortes de carne bovina fresca, desossada, levemente salgada. Deve apresentar-se congelada, não havendo formação de cristais de gelo entre ou sobre as peças, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico e deve conter o nome do corte, peso líquido, datas de processamento e validade, identificação do frigorífico, tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM. Devem ser transportados em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	1800	KG	R\$ 43,74	R\$ 78.732,00
36	Carne suína - tipo pernil, de primeira qualidade, em cubos, sem pele, sem osso e sem excesso de gordura. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração rosada, odor e aspectos característicos, não pegajosa. Deve apresentar-se congelada, não havendo formação de cristais de gelo entre ou sobre as peças, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. O produto deverá ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico e deve conter o nome do corte, peso líquido, datas de processamento e validade, identificação do frigorífico, tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM. Devem ser transportados em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	2000	KG	R\$ 24,88	R\$ 49.760,00

37	Cebola branca - De primeira qualidade, fresca, firme, íntegra e bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidades, rachaduras, cortes, brotos, danos biológicos, físicos ou mecânicos e sinais de deterioração. Peso mínimo de 100 g por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou em embalagem adequada para alimentos. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	3500	KG	R\$ 6,79	R\$ 23.765,00
38	Cenoura - De primeira qualidade, fresca, firme, compacta e bem desenvolvida, com casca lisa e coloração característica e uniforme. Isenta de germinação, bifurcações, rachaduras, cortes, lesões ou danos físicos e mecânicos, sujidades, fungos, parasitas e larvas. Peso mínimo de 100 g por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou em embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	3500	KG	R\$ 8,70	R\$ 30.450,00
39	Cheiro-verde - Fresco, de primeira qualidade, com coloração verde-escuro, separado em maços padronizados contendo salsa, coentro e cebolinha, procedente de espécies genuínas e sãs. Deve ter um peso mínimo de 150g, estar isento de manchas escuras ou amareladas, murchamento, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa como insetos, parasitas e larvas. Transportada em veículo higienizado e acondicionado em embalagem resistente, atóxica e transparente. Entrega em maço, conforme pedido.	1500	MÇ	R\$ 6,62	R\$ 9.930,00
40	Chuchu - De primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e bem desenvolvido, com casca íntegra, lisa e coloração uniforme. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes, perfurações e danos físicos ou mecânicos que comprometam sua qualidade ou aparência. Peso mínimo de 200 g por unidade. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou em	700	KG	R\$ 5,02	R\$ 3.514,00

	embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.				
41	Coco ralado desidratado integral em flocos - Não deve conter em sua composição: açúcar ou outros sinônimos de açúcar (ex: maltodextrina, sacarose, etc), colesterol e gorduras trans. Apresentação em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, 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.	500	PCT	R\$ 51,08	R\$ 25.540,00
42	Colorau ou colorífico - Não deverá conter conservantes e corantes artificiais ou aromatizantes sintéticos. A composição deverá ser apenas de fubá e extrato de urucum. Embalagem sem rasgos, com rótulo e em perfeito estado de conservação. Peso Líquido Unitário de 500 g. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	300	PCT	R\$ 18,25	R\$ 5.475,00
43	Couve manteiga - Fresca, de primeira qualidade, limpa, com coloração verde escuro, proceder de espécies genuínas e sãs, separados em maços padronizados com peso mínimo de 450g. Não deve apresentar manchas, murchamento, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em embalagem resistente, atóxica e transparente. Entrega em maço, conforme pedido.	1200	MÇ	R\$ 6,72	R\$ 8.064,00
44	Coxa e sobrecoxa de frango - Acondicionada em embalagem plástica individual transparente contendo no mínimo 2 unidades de coxa e sobrecoxa, totalizando 1 kg no total. Não deverá conter temperos. Deve apresentar-se congelada, em temperatura que atenda às legislações vigentes, não havendo formação de cristais de gelo entre ou sobre as peças, sinais de recongelamento, nem líquidos dentro da embalagem. Além disso, não deve apresentar	7000	KG	R\$ 16,17	R\$ 113.190,00

	penas e penugens, perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, sem manchas e parasitas. Devem ser transportados em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Identificação do frigorífico, tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM.				
45	Extrato de tomate concentrado - produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros com aspecto de massa mole, cor vermelha, envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Composto exclusivamente pelo seguinte ingrediente: tomate. Deve ser isento de sal, açúcar e conservantes. Acondicionado em embalagem plástica do tipo sachê com peso líquido de 1,7 kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	2500	UN	R\$ 18,40	R\$ 46.000,00
46	Farinha de mandioca - Torrada, grupo seco, subgrupo grossa, classe branca ou amarela, tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente. Embalagem de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	800	PCT	R\$ 8,94	R\$ 7.152,00
47	Farinha de trigo - Tipo 1, sem fermento. Não deverá conter corantes artificiais e aromatizantes sintéticos. O produto deve apresentar identificação, lote, data de fabricação, validade e ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme requisitos estabelecidos pela Resolução RDC nº 150, de 13 de abril de 2017 - ANVISA. Embalado em pacotes de papel ou plástico atóxico resistente de 1 kg, hermeticamente fechados e intactos.	3000	PCT	R\$ 5,65	R\$ 16.950,00

	Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Sugestão de Marcas: Cristal, Só trigo e Dona Benta.				
48	Feijão carioca - Grupo I, Classe Carioca, Tipo 1 - grãos inteiros, sadios, limpos e secos, apresentando cor bege com estrias marrons características. Deve ser isento de mofo, odores estranhos, insetos vivos ou mortos (carunchos), larvas, sujidades e material estranho. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Sugestão de Marcas: Cristal, Da casa e Kicaldo.	5000	PCT	R\$ 11,09	R\$ 55.450,00
49	Feijão preto - Grupo I, Classe Preto, Tipo 1. Grãos inteiros, sadios, maduros, limpos e secos. Devem apresentar tamanho e cor uniformes, típicos da variedade. Isento de mofo, odores estranhos, insetos vivos ou mortos (carunchos), larvas, sujidades e material estranho. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Sugestão de Marcas: Cristal, Kicaldo e Camil.	1800	PCT	R\$ 10,88	R\$ 19.584,00
50	Fermento em pó biológico seco, instantâneo. Aplicação em panificação e acondicionado em embalagem de folha de alumínio, hermeticamente selada, protegendo o produto da luz e umidade, contendo peso líquido de 500g. A embalagem deve conter nome do produto, marca, lote, ingredientes, informações nutricionais e data de validade. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	50	UN	R\$ 31,80	R\$ 1.590,00
51	Fermento químico em pó - Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 250g com tampa medidora. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas	1000	UN	R\$ 11,14	R\$ 11.140,00

	vigentes e deve conter 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 10 (dez) meses a contar da data de entrega. Sugestão de Marcas: Royal, Fleischman e Dr. Oetker.				
52	Filé de peito de frango - congelado, sem osso, sem pele e sem cartilagem. Devem estar limpos, sem manchas de sangue ou hematomas. Embalagem plástica individual transparente de 1kg. O produto deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade. Devem ser transportados em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	10000	KG	R\$ 23,81	R\$ 238.100,00
53	Filé de tilápia congelado - filés íntegros, sem pele, sem escamas e totalmente isentos de espinhos e cartilagens. Devem apresentar tamanhos uniformes. Produto congelado. Aspecto: próprio da espécie; cor: própria da espécie (branca), sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem sabor de ranço. Embalados em saco plástico transparente atóxico e resistente com peso líquido de 800g. Devem ser transportados em carros refrigerados mantendo a temperatura de -18°C (tolerância até -12°C). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Identificação do frigorífico, tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM.	2000	PCT	R\$ 50,17	R\$ 100.340,00
54	Flocão de milho pré cozido - flocos grandes, achatados, de cor amarela intensa e uniforme, com sabor e odor característicos. Isento de sujidades, bolor, umidade excessiva ou qualquer material estranho. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade.	3000	PCT	R\$ 3,95	R\$ 11.850,00

	Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
55	Fubá de milho - Produto obtido da moagem do grão de milho. Deve apresentar-se em pó fino, com textura homogênea, cor amarela característica e odor e sabor próprios e enriquecido com ferro e ácido fólico. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 1kg, 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 6 meses a partir da data de entrega.	800	PCT	R\$ 4,93	R\$ 3.944,00
56	Goiaba vermelha <i>in natura</i> - Fresca, com aspecto e cor próprios, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa vermelha firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Tamanho médio/grande, pesando no mínimo 150g por fruto. Deve ser acondicionada em caixas plásticas higienizadas ou de papelão higienizadas e resistentes e transportadas em carros higienizados.	800	KG	R\$ 10,74	R\$ 8.592,00
57	Iogurte líquido sabor morango - parcialmente desnatado com preparado de morango. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas ou condições anormais. Embalagem de 1,15 kg. Validade mínima de 30 dias após a data de entrega.	1200	UN	R\$ 13,91	R\$ 16.692,00
58	Iogurte zero lactose sabor morango - desnatado ou parcialmente desnatado com preparado de morango para dietas com restrição de lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas	250	UN	R\$ 15,08	R\$ 3.770,00

	ou condições anormais. Embalagem de 1,15 kg. Validade mínima de 30 dias após a data de entrega.				
59	Inhame - De primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e bem desenvolvido, com coloração uniforme e característica da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes, perfurações e danos físicos ou mecânicos que comprometam sua qualidade ou aparência. Peso mínimo de 200 g por unidade. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	400	KG	R\$ 9,13	R\$ 3.652,00
60	Laranja pera - De primeira qualidade, fresca, de colheita recente, inteira, firme e bem desenvolvida, com coloração uniforme e características próprias da variedade. Isenta de sujidades, podridão, cortes, perfurações, danos físicos ou mecânicos e sinais de deterioração. Peso mínimo de 150 g por fruto. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e limpas ou sacos de rede plástica próprios para alimentos. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	6000	KG	R\$ 3,93	R\$ 23.580,00
61	Leite de vaca integral - UHT, 3% de gorduras totais processado por alguns segundos pelo sistema UHT. Embalagem tetrapak de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	40000	UN	R\$ 7,38	R\$ 295.200,00
62	Leite em pó integral - Produto obtido da desidratação do leite de vaca integral. Na lista de ingredientes deve conter apenas leite integral, sem adição de açúcar, soro de leite e lecitina de soja. Deve conter externamente: marca, ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Embalagem em papel metalizado ou lata, com peso líquido	200	UN	R\$ 43,64	R\$ 8.728,00

	de 1 kg e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Identificação da tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM.				
63	Leite zero lactose - UHT, para dietas com restrição de lactose. Produto com cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longa vida, contendo 1 L, 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 8 meses a contar da data de entrega.	3000	UN	R\$ 8,46	R\$ 25.380,00
64	Limão tipo taiti -De primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e bem desenvolvido, com coloração verde característica e uniforme e polpa firme. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes, perfurações, danos físicos ou mecânicos e sinais de deterioração. Peso mínimo de 80 g por fruto. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas ou embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	80	KG	R\$ 5,90	R\$ 472,00
65	Linguiça de frango fininha congelada, de primeira qualidade, produzida exclusivamente com carne de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Embalagem de no mínimo 700g. Deve ser preparada com carne de frango e condimentos naturais, isenta de CMS (Carne Mecanicamente Separada) em excesso ou tecidos cartilagosos. Rótulo identificando o nome do produto, marca, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e o carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE/SISP ou SIM). Deve ser transportada em carros refrigerados e apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	1000	PCT	R\$ 23,35	R\$ 23.350,00
66	Linguiça tipo calabresa - Curada ou defumada, preparada com carnes bovina, suína, trituras ou picadas. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação, resfriada em embalagem de 2,5	3000	PCT	R\$ 51,14	R\$ 153.420,00

	kg. O produto deverá constar as diretrizes exigidas pelas leis, destacando o nome do produto, selo do SIF/SISE/SIM, data de fabricação e validade, sendo que a validade não poderá ser inferior a 3 (três) meses no ato da entrega. Deve estar resfriada no momento da entrega.				
67	Maçã (tipo Fuji) - De primeira qualidade, fresca, íntegra e bem desenvolvida, com coloração e características próprias da variedade, em grau de maturação adequado ao consumo. Peso mínimo de 150 g por unidade. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade externa anormal, lesões, cortes, perfurações, danos físicos ou mecânicos e partes apodrecidas ou deterioradas. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou em embalagens de papelão resistentes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	3500	KG	R\$ 11,46	R\$ 40.110,00
68	Macarrão - Tipo espaguete, com massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Sem adição de farinha de arroz e corantes artificiais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade e do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Sugestão de Marcas: Sotrigo, Liane e Cristal.	3500	PCT	R\$ 5,39	R\$ 18.865,00
69	Macarrão - Tipo parafuso, com massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais, urucum e cúrcuma, com ou sem ovos. Sem adição de farinha de arroz e corantes artificiais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico,	3000	PCT	R\$ 4,96	R\$ 14.880,00

	resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Sugestão de Marcas: Galo, Cristal e Liane.				
70	Macarrão - Tipo penne, com massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Sem adição de farinha de arroz e corantes artificiais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Sugestão de Marcas: Sotrigo, Liane e Cristal.	1500	PCT	R\$ 4,75	R\$ 7.125,00
71	Macarrão sem glúten e sem ovos - Produto elaborado exclusivamente à base de arroz, milho e/ou mandioca, podendo conter corantes naturais, como cúrcuma e urucum, e emulsificantes. Isento de glúten e de ovos. Com características próprias do produto, livre de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração. Embalagem com peso líquido mínimo de 500 g, em saco plástico hermeticamente fechado ou caixa tipo box, atóxica, resistente e adequada para alimentos, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	200	PCT	R\$ 9,07	R\$ 1.814,00
72	Macarrão picado - Tipo “padre nosso”, com massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais (urucum e cúrcuma), com ou sem ovos. Sem adição de farinha de arroz e corantes artificiais. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Sugestão de Marcas: Sotrigo, Emegê e Cristal.	2500	PCT	R\$ 4,35	R\$ 10.875,00
73	Macarrão de letrinhas (alfabeto) - massa seca com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Sem adição de farinha de arroz e	1000	PCT	R\$ 6,14	R\$ 6.140,00

	corantes artificiais. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente de 500 g. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenamento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
74	Mamão formosa - De primeira qualidade, fresco, íntegro e bem desenvolvido, com formato alongado, casca firme, lisa e sem deformações. Com grau de maturação adequado ao consumo e ao transporte. Isento de furos, rachaduras, cortes, perfurações, danos físicos ou mecânicos, sujidades, parasitas e sinais de podridão ou deterioração. Peso mínimo de 1 kg por fruto. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	3500	KG	R\$ 5,59	R\$ 19.565,00
75	Mandioca do tipo branca ou amarela descascadas (remoção total da casca e entrecasca), lavadas, cortadas em pedaços de tamanho médio e submetidas ao processo de congelamento rápido para evitar a formação de grandes cristais de gelo, mantendo a textura original. Produto novo, congelado, limpo, sem sujidades e embalado em sacos de polietileno transparente, resistentes e atóxicos à vácuo. Embalagem de 1kg contendo: nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM).	4000	KG	R\$ 9,05	R\$ 36.200,00
76	Manga Tommy - De primeira qualidade, fresca, bem desenvolvida, com coloração característica e uniforme, polpa firme e íntegra e grau de maturação adequado ao consumo, transporte e à conservação. Isenta de sujidades, parasitas, cortes, perfurações, amassamentos, danos físicos ou mecânicos e sinais de deterioração. Peso mínimo de 300 g por fruto. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	3000	KG	R\$ 7,87	R\$ 23.610,00

77	Manteiga de leite com sal - de primeira qualidade, constituída a partir de creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo uniforme, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característicos do produto. Deve conter obrigatoriamente o carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), data de fabricação, prazo de validade, lote e informação nutricional. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar data de validade de no mínimo 3 (três) meses a partir da data de entrega.	3000	UN	R\$ 24,71	R\$ 74.130,00
78	Maracujá - De primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido, com frutos firmes, íntegros e de coloração uniforme, com grau de maturação adequado ao consumo e características próprias da variedade. Não serão aceitos frutos verdes ou excessivamente imaturos. Peso mínimo de 100 g por fruto. Isento de furos, rachaduras, cortes, perfurações, manchas profundas, danos físicos ou mecânicos, sujidades, parasitas e sinais de podridão ou deterioração. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	600	KG	R\$ 10,21	R\$ 6.126,00
79	Margarina vegetal, cremosa, com sal - Constituída de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite e/ou soro de leite em pó, emulsificantes, conservantes, antioxidantes e corante natural. Pode ser adicionada de vitaminas e possuir teor de lipídeos superior a 70%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem plástica de 1 kg. O produto deverá estar em conformidade com as resoluções vigentes e apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	500	UN	R\$ 16,09	R\$ 8.045,00
80	Melancia - De primeira qualidade, fresca, íntegra e bem desenvolvida, de formato regular	10000	KG	R\$ 3,60	R\$ 36.000,00

	e casca firme, sem rachaduras, cortes, perfurações, partes moles ou sinais de deterioração. Polpa firme, de coloração vermelha característica da variedade, sem sinais de fermentação ou deterioração. Peso mínimo de 8 kg por unidade. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.				
81	Melão - De primeira qualidade, fresco, íntegro e bem desenvolvido, com formato regular e coloração característica da variedade. Casca firme e íntegra, sem rupturas, cortes, perfurações, manchas profundas, partes moles ou sinais de deterioração. Polpa firme, suculenta e íntegra, em grau de maturação adequado ao consumo. Peso mínimo de 1,2 kg por unidade. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	5000	KG	R\$ 5,52	R\$ 27.600,00
82	Mexerica/Tangerina Ponkan - De primeira qualidade, fresca, polpa firme, suculenta e íntegra, em grau de maturação adequado ao consumo, sem maturação excessiva. Isenta de podridão, cortes, perfurações, rachaduras, manchas profundas, danos físicos ou mecânicos, sujidades, parasitas e sinais de deterioração. Peso mínimo de 120 g por fruto. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	7500	KG	R\$ 5,64	R\$ 42.300,00
83	Milho-verde in natura - De primeira qualidade, fresco, em espigas descascadas, com grãos inteiros, bem formados, firmes e de coloração uniforme, sem sinais de deterioração. Isento de sujidades, larvas, parasitas, bolores e danos físicos ou mecânicos. Acondicionado em bandeja de poliestireno (isopor), revestida com filme plástico transparente e atóxico, com peso líquido mínimo de 500 g por bandeja. A embalagem deverá conter identificação do	600	UN	R\$ 7,25	R\$ 4.350,00

	produto, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. Transportado em veículo higienizado.				
84	Milho-verde em conserva, a base de: milho e água. Sem conservantes e sal, acondicionado em embalagem do tipo sachê com peso líquido de 260g e peso drenado de 170g. Deve estar isenta de sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	2000	UN	R\$ 4,29	R\$ 8.580,00
85	Mistura para preparo de pão francês: mix especial, destinada à panificação de alto padrão de rendimento. Na lista de ingredientes deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas e odores estranhos. Embalagem de 25kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Sugestão de Marcas: Sotrigo, Pacífico Super Mix e Super pão plus.	500	PCT	R\$ 143,90	R\$ 71.950,00
86	Óleo vegetal de soja, obtido do grão de soja, líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno tereftalato (PET) de 900 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	6000	UN	R\$ 8,45	R\$ 50.700,00

87	Orégano desidratado - constituído de folhas sãs, limpas e secas, livre de bolor. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana, abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, resistente, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação vigente. Contendo peso líquido de 200g e validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	50	PCT	R\$ 13,67	R\$ 683,50
88	Ovos de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações e acondicionados em cartelas de papelão próprias contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e Registro no SIF, SISE ou SIM.	1000	UN	R\$ 13,67	R\$ 13.670,00
89	Paçoquinha do tipo rolha - obtida a partir de amendoim e adicionado de açúcar e sal. Não deve conter aditivos químicos artificiais. Cada unidade deve ser embalada individualmente com peso mínimo de 15g cada e acondicionada em embalagem secundária do tipo pote plástico rígido com tampa de vedação adequada. O pote deve conter o peso líquido mínimo de 1,0 kg de produto. Ingredientes: Amendoim torrado e moído, açúcar e sal. validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	150	PCT	R\$ 26,27	R\$ 3.940,50
90	Pão tipo bisnaguinha - De primeira qualidade, fresco, macio e próprio para consumo, sem adição de açúcar, com características próprias do produto. Isento de bolores, sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração e sem umidade excessiva. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, que evite amassamento e preserve a qualidade do produto. Peso líquido mínimo de 300 g por embalagem.	1500	PCT	R\$ 9,61	R\$ 14.415,00
91	Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias.	1000	PCT	R\$ 10,48	R\$ 10.480,00

	Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote com peso mínimo de 500 g.				
92	Pão de queijo congelado - Constituído por polvilho, água, ovo, queijo minas, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó, queijo parmesão, sal, soro de leite em pó. Deve ser isento de açúcar, gordura trans, glúten e corantes de qualquer natureza. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso médio de 25g, sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido mínimo de 1 kg e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	800	PCT	R\$ 24,36	R\$ 19.488,00
93	Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com peso líquido mínimo de 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar no ato da entrega.	1200	PCT	R\$ 11,88	R\$ 14.256,00

94	Pão francês - peso médio de 50g, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento biológico. O produto deve ser entregue fresco, assado no dia da entrega, apresentando casca crocante de cor dourada e miolo macio, sem sinais de mofo ou queimaduras. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos e resistentes.	5000	KG	R\$ 18,57	R\$ 92.850,00
95	Páprica do tipo defumada - em pó fino, com coloração vermelha, sabor e aroma característicos e suaves. Sem adição de farinha, sal, amido ou corantes na composição, 100% pura, e deve estar livre de impurezas, umidade excessiva, insetos ou sinais de deterioração. Não deve ser picante. Embalagem plástica com identificação do produto, marca, procedência, ingredientes, fabricante, lote e validade. Peso líquido mínimo de 500g.	300	UN	R\$ 18,83	R\$ 5.649,00
96	Pera - De primeira qualidade, fresca, íntegra e bem desenvolvida, com coloração uniforme, polpa firme e íntegra e grau de maturação adequado ao consumo. Peso mínimo de 120 g por unidade. Isenta de rachaduras, cortes, perfurações, amassamentos, danos físicos ou mecânicos, enfermidades, insetos, larvas, mofo, sujidades e sinais de deterioração. Transportada em veículo higienizado e acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas ou caixas de papelão limpas e resistentes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	600	KG	R\$ 15,25	R\$ 9.150,00
97	Pepino japonês - De primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e bem desenvolvido, com formato regular, coloração verde uniforme e características próprias da variedade. Peso mínimo de 100 g por unidade. Isento de sujidades, rachaduras, perfurações, cortes, danos físicos ou mecânicos, manchas, deformações excessivas e sinais de deterioração. Polpa firme e sementes bem formadas. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com	1000	KG	R\$ 5,63	R\$ 5.630,00

	identificação do peso.				
98	Pimentão verde - De primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e bem desenvolvido, com formato regular e coloração verde uniforme e característica da variedade. Peso mínimo de 100 g por unidade. Isento de sujidades, rachaduras, perfurações, cortes, danos físicos ou mecânicos, deformações excessivas e sinais de deterioração. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	100	KG	R\$ 10,36	R\$ 1.036,00
99	Polpa de fruta congelada 100% natural, sabor Morango - obtida exclusivamente de morangos e isenta de açúcar adicionado, água, corantes, aromatizantes, conservantes, espessantes ou qualquer outro aditivo químico. Acondicionada em embalagem plástica atóxica e resistente com peso líquido mínimo de 1 kg. Deve conter obrigatoriamente a identificação do fabricante, data de fabricação e validade, lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e tabela de informação nutricional. Deverá ser transportada em carros refrigerados que garantam a sua temperatura, que no ato da entrega deverá ser de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1300	UN	R\$ 31,85	R\$ 41.405,00
100	Polpa de fruta congelada 100% natural, sabor Uva - obtida exclusivamente de uvas e isenta de açúcar adicionado, água, corantes, aromatizantes, conservantes, espessantes ou qualquer outro aditivo químico. Acondicionada em embalagem plástica atóxica e resistente com peso líquido mínimo de 1 kg. Deve conter obrigatoriamente a identificação do fabricante, data de fabricação e validade, lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e tabela de informação nutricional. Deverá ser transportada em carros refrigerados que garantam a sua temperatura, que no ato da entrega deverá ser de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir	1300	UN	R\$ 25,29	R\$ 32.877,00

	da data de entrega.				
101	Polpa de fruta congelada 100% natural, sabor Acerola - obtida exclusivamente de acerolas e isenta de açúcar adicionado, água, corantes, aromatizantes, conservantes, espessantes ou qualquer outro aditivo químico. Acondicionada em embalagem plástica atóxica e resistente com peso líquido mínimo de 1 kg. Deve conter obrigatoriamente a identificação do fabricante, data de fabricação e validade, lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e tabela de informação nutricional. Deverá ser transportada em carros refrigerados que garantam a sua temperatura, que no ato da entrega deverá ser de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1300	UN	R\$ 21,83	R\$ 28.379,00
102	Polpa de fruta congelada 100% natural, sabor Maracujá - obtida exclusivamente da parte comestível do maracujá e isenta de açúcar adicionado, água, corantes, aromatizantes, conservantes, espessantes ou qualquer outro aditivo químico. Acondicionada em embalagem plástica atóxica e resistente com peso líquido mínimo de 1 kg. Deve conter obrigatoriamente a identificação do fabricante, data de fabricação e validade, lote, carimbo do órgão de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e tabela de informação nutricional. Deverá ser transportada em carros refrigerados que garantam a sua temperatura, que no ato da entrega deverá ser de - 18°C com tolerância até -15°C. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1300	UN	R\$ 33,63	R\$ 43.719,00
103	Proteína texturizada de soja, produto de origem vegetal constituído de proteína desengordurada de soja (100%). Embalagem resistente de plástico com peso líquido mínimo de 400g. Não deve conter glúten. O rótulo deve ter a identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, prazo de validade mínima de 1 ano, a contar da data de	300	PCT	R\$ 6,46	R\$ 1.938,00

	entrega.				
104	Queijo mussarela fatiado, obtido através do leite de vaca, aspecto de massa semi dura, cor branco/creme homogênea, cheiro característico e sabor suave levemente salgado. O produto deve conter fatias finas e soltas (não compactadas). Embalagem de polietileno atóxico, resistente e transparente pesando no mínimo 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do Registro no SIF, SISE ou SIM. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	500	PCT	R\$ 55,50	R\$ 27.750,00
105	Repolho verde - De primeira qualidade, fresco, inteiro, firme e bem formado, com folhas verdes, firmes e íntegras. Isento de sujidades, contaminações, rachaduras, amassamentos, perfurações, folhas amareladas ou apodrecidas e sinais de deterioração. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou embalagem plástica atóxica e resistente. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	450	KG	R\$ 6,67	R\$ 3.001,50
106	Repolho roxo - De primeira qualidade, fresco, inteiro, firme e bem formado, com folhas firmes, íntegras e coloração roxa intensa e uniforme. Isento de sujidades, contaminações, rachaduras, amassamentos, perfurações, manchas escuras, folhas deterioradas e sinais de podridão. Transportado em veículo higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas e higienizadas ou embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	300	KG	R\$ 7,68	R\$ 2.304,00
107	Sal refinado e iodado - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Deve possuir aspecto de cristais finos, secos, brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagem plástica, atóxica e transparente de 1 kg. O produto	2000	PCT	R\$ 3,40	R\$ 6.800,00

	deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
108	Sardinha em conserva ao óleo - de primeira qualidade, preparada com pescado íntegro, fresco e limpo, sem escamas, sem espinhas, conservada em óleo comestível com sal. O produto deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Rótulo contendo o valor nutricional, data de validade e lote. Embalagem de lata, sem ferrugem, arranhões, amassados e estufamentos, com peso líquido de 250g. Recomenda-se sistema de abertura do tipo "abre-fácil". Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Identificação da tabela nutricional e selo de inspeção SIF/SISE/SIM.	250	UN	R\$ 10,49	R\$ 2.622,50
109	Salsicha tipo hot dog, resfriada, pacote de 3 kg - de primeira qualidade, constituída de carnes de diferentes espécies (aves, bovina e/ou suína) e carne mecanicamente separada de frango. Embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente e selada à vácuo com peso líquido de 3 kg. O produto deve apresentar consistência firme, cor própria e homogênea e sem manchas esverdeadas. Não deve conter pimenta nos ingredientes. O rótulo deve constar: marca, a data de fabricação do produto, informação nutricional, ingredientes, registro do órgão competente (inspecionado SIF - Dipoa), peso e data de validade. O produto deve ser transportado em veículos refrigerados que mantenham a temperatura adequada (0°C a 4°C). Validade mínima de 30 (trinta) dias	100	PCT	R\$ 33,72	R\$ 3.372,00
110	Tomate do tipo saladete - De primeira qualidade, fresco, íntegro e bem desenvolvido, com polpa firme, casca lisa e firme e coloração uniforme. Peso mínimo de 100 g por unidade. Isento de lesões, cortes, rachaduras, amassamentos e danos físicos, mecânicos ou biológicos, bem como de matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O grau de maturação será definido no ato do pedido, podendo ser solicitados verdes ou maduros. Transportado em veículo	2000	KG	R\$ 8,79	R\$ 17.580,00

	higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.				
111	Trigo para quibe (triguielho) - obtido a partir do grão de trigo integral, limpo, submetido a processo de pré-cozimento, secagem e moagem. Não deve apresentar sinais de umidade, fermentação, ranço ou manchas esverdeadas. Embalagem plástica de 500g, sem ranhuras e sem perfurações. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	800	PCT	R\$ 6,78	R\$ 5.424,00
112	Uva-passa preta desidratada - sem sementes, sem glúten, sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias. Composição: uva-passa preta sem sementes. Acondicionada em saco plástico atóxico vedado, com peso mínimo de 500g, contendo informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	350	PCT	R\$ 20,63	R\$ 7.220,50
TOTAL					R\$ 3.607.004,90

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021)

- 7.1. A fim de otimizar o processo de aquisição de gêneros alimentícios, entende-se que a aquisição e logística dos itens alimentícios, através do Sistema de Registro de Preços - Ata de Registro de Preço – ARP – se justifica por esse sistema não obrigar o Município a firmar as contratações que dele poderão advir, permitindo, ainda, que sejam realizadas aquisições parceladas até o quantitativo total previsto na ARP, de acordo com o surgimento das necessidades.
- 7.2. Neste sentido, visto que ainda será realizada uma análise técnica prévia ao atendimento, entende-se que o Sistema de Registro de Preços é adequado porque o Município fica desobrigado de manter estoque de alimentos, o que poderia resultar em perdas devido ao prazo de validade dos produtos e outros gastos (armazenagem, transporte, segurança, pessoal, etc.).
- 7.3. Importante destacar que esse sistema é um meio formal para a administração pública registrar preços de determinado produto para futura e eventual aquisição, característica importante dada o crescente e contínuo aumento da inflação.
- 7.4. Esse procedimento possibilita diversas contratações, esporádicas ou sucessivas, por meio de um único processo, sem que haja necessidade de fazer uma nova licitação para cada necessidade de contratação do Município. Assim, diminuem-se os riscos de comprar sem necessidade, há redução dos processos de licitação, otimizando tempo e investimentos, além

de possibilitar a compra imediata, quando necessário.

- 7.5. O sistema de registro de preços simplifica a forma de contratações pela Administração Pública já que por um lado não a obriga a adquirir os produtos licitados, e, por outro, determina que o fornecedor assume o compromisso de manter a proposta pelo tempo determinado no contrato, para atender ao setor, assim que houver necessidade.
- 7.6. Verificada falha e/ou defeito na aquisição a contratante deverá solicitar a contratada a substituição a qual independentemente de ser ou não o fabricante, responsável por efetuar a sua substituição sem qualquer ônus adicional.
- 7.7. Na hipótese de constatação de falhas, desconformidades, defeitos de embalagem, avarias ou desacordo com as especificações técnicas e de qualidade exigidas para os gêneros alimentícios, especialmente quanto à validade, integridade e condições higiênico-sanitárias, a Contratante notificará a Contratada para que promova a imediata substituição dos produtos recusados. A Contratada, independentemente de ser ou não a fabricante do insumo, assume a responsabilidade direta e integral por efetuar a troca no prazo estabelecido, sem qualquer ônus financeiro ou operacional adicional para a Administração, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis.
- 7.8. Os produtos deverão estar acondicionados adequadamente, de forma a permitir a completa segurança na sua execução.

8. LOCAL E PRAZOS PARA ENTREGA:

- 8.1. O prazo de entrega dos bens é de **7 (sete) dias corridos**, contados da expedição da ordem de compra, em remessas parceladas.
- 8.2. O prazo estabelecido justifica-se pela elevada demanda de atendimento, considerando que os materiais serão destinados a 11 Unidades escolares e 8 CMEIs. Além disso, o espaço físico do depósito é reduzido, o que torna necessária a realização de entregas de forma ágil e organizada, evitando o acúmulo de produtos e garantindo o abastecimento contínuo das unidades. Dessa forma, o prazo previsto busca assegurar a eficiência na distribuição e o atendimento adequado às necessidades da Rede Municipal de Ensino.
- 8.3. Os itens deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, localizada no Centro Administrativo Municipal: Av. Goiás, esquina com Rua Goiânia, S/N, Centro, no horário entre 7h às 11h e 13h às 17h.
- 8.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
- 8.5. As hortaliças e frutas deverão ser entregues nos dias definidos pela administração

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021)

- 9.1. A Lei nº 14.133/2021 instituiu o princípio do parcelamento, estabelecendo a regra de

parcelamento do objeto, nos seguintes termos:

- 9.2. Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:
- 9.3. V - Atendimento aos princípios:
- 9.4. b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;
- 9.5. § 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:
- 9.6. I - A viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- 9.7. II - O aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e
- 9.8. III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.
- 9.9. § 3º O parcelamento não será adotado quando:
- 9.10. I - A economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;
- 9.11. II - O objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;
- 9.12. III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.
- 9.13. Como visto, o não parcelamento dos itens é exceção.
- 9.14. Sobre o tema, cabe citar a Súmula nº 247 do TCU:
- 9.15. É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.
- 9.16. Entendemos haver necessidade de parcelamento da solução para garantir, na licitação, a competitividade entre empresas, a economia de escala na aquisição e para dar cumprimento aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável e do parcelamento.
- 9.17. No caso específico dos gêneros alimentícios, o parcelamento por itens revela-se adequado em razão da diversidade de categorias existentes, tais como produtos perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros, congelados, farináceos, bebidas e correlatos, os quais possuem características próprias de comercialização, logística, armazenamento e formação de preços.
- 9.18. A divisão dos itens permite que, cada um seja disputado de forma individualizada, favorecendo maior eficiência econômica e evitando restrição indevida à competitividade.
- 9.19. Não se identificou, no presente caso, prejuízo decorrente do parcelamento quanto à economia de escala, à gestão contratual ou à execução do objeto, considerando que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda, e que os itens não dependem tecnicamente uns dos outros para sua utilização.
- 9.20. Também não se verifica hipótese de sistema único integrado, exclusividade de fornecedor ou

necessidade técnica que justifique contratação conjunta em lote único.

- 9.21. Assim, conclui-se pela adoção do parcelamento dos itens, por se tratar da solução mais adequada ao interesse público, em consonância com os princípios da competitividade, economicidade, eficiência, isonomia e desenvolvimento sustentável, bem como com o entendimento consolidado pelos órgãos de controle externo.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021)

- 10.1. Como já mencionado, a aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.
- 10.2. A aquisição, visa garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, 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.
- 10.3. A escolha de cada tipo de alimento que será utilizado, levou em consideração os princípios da economicidade, praticidade de armazenamento e estocagem.
- 10.4. A indicação da contratação via Sistema de Registro de Preços - Ata de Registro de Preço – ARP, mostrou-se a opção mais econômica, eficaz e eficiente pois seleciona a proposta mais vantajosa com observância fiel do princípio da isonomia, já que sua compra é projetada para uma futura contratação.
- 10.5. Dessa forma, pretende-se evitar problemas com a contratação dos produtos, já que o vencedor da licitação estará obrigado ao fornecimento dentro do prazo de validade da referida ATA e evita-se também a realização de sucessivas licitações, havendo melhor aproveitamento dos recursos humanos e financeiros disponíveis no Município de Uruaçu.
- 10.6. Pretende-se, com a contratação em apreço, obter os seguintes resultados:
- a. Atendimento aos preceitos legais vigentes;
 - b. Otimização de custos administrativos de gerenciamento de todo o processo de contratação, tanto na gestão, quanto na fiscalização do contrato;
 - c. Mitigação das chances de inadimplemento contratual por parte da empresa que possa gerar desgastes ou custos para esta instituição;
 - d. Garantir o fornecimento dos produtos com base nos princípios de eficiência e sustentabilidade;
 - e. Economicidade;
 - f. Dinamismo em relação à execução contratual;
 - g. Rapidez no atendimento às demandas;
 - h. Redução de riscos devido a interpretação distintas diante de um problema;
 - i. Melhoria na qualidade dos produtos ofertados, devido à expertise da contratada;

- j. Redução da aplicação de sanções em virtude da fiscalização contratual atuante.
- k. Melhoria na Qualidade da Alimentação Escolar
- l. Assegurar a oferta de alimentos frescos, saudáveis e diversificados aos estudantes, respeitando hábitos alimentares regionais.
- m. Reduzir o consumo de alimentos ultra processados, promovendo uma alimentação mais equilibrada.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021)

- 11.1. Para a viabilização da futura contratação e o asseguramento da plena execução do objeto relativo ao fornecimento da alimentação escolar, a Administração Pública deverá adotar um conjunto de providências prévias e concomitantes à celebração do ajuste, garantindo a conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com as normas gerais de licitações.
- 11.2. Inicialmente, no âmbito da gestão e fiscalização contratual, cumpre à Administração formalizar a designação oficial do gestor do contrato e dos respectivos fiscais técnico e administrativo, mediante a emissão de ato normativo próprio. Essa equipe formalmente constituída deverá passar por alinhamento prévio quanto às diretrizes específicas do Termo de Referência e às exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis. Paralelamente, ressalta-se a indispensabilidade do acompanhamento contínuo por parte do Nutricionista Responsável Técnico (RT) formalmente cadastrado perante o Conselho Regional de Nutricionistas, o qual responderá pela validação dos cardápios, pelo controle de qualidade e pela fiscalização das especificações nutricionais dos gêneros fornecidos.
- 11.3. No tocante à infraestrutura operacional, a Administração promoverá vistoria prévia e minuciosa no almoxarifado central e nas instalações físicas das cozinhas e despensas de todas as unidades escolares da rede pública. Essa inspeção objetiva verificar a capacidade real de armazenamento seco e sob refrigeração, as condições de higienização, a presença de suportes adequados como paletes e prateleiras, bem como o perfeito funcionamento dos equipamentos de conservação térmica, assegurando que os locais estejam devidamente aptos a receber os insumos sem risco de deterioração.
- 11.4. Complementarmente, será elaborado e formalizado um Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o recebimento e triagem dos alimentos nas escolas. Esse protocolo orientará os servidores responsáveis sobre a conferência quantitativa e qualitativa das entregas, estabelecendo critérios claros para a rejeição imediata de itens fornecidos em desconformidade com a temperatura adequada, com embalagens avariadas ou com prazos de validade incompatíveis com o consumo previsto. Ademais, o cronograma de logística e distribuição das entregas deverá ser previamente ajustado e homologado em consonância com o calendário letivo oficial, garantindo a suspensão tempestiva do fornecimento durante os

períodos de recesso escolar, férias e jornadas pedagógicas, de modo a prevenir o perecimento de gêneros ou o descompasso de estoque.

- 11.5. Do ponto de vista financeiro e institucional, a Administração certificar-se-á da tempestiva garantia de disponibilidade orçamentária, mediante o devido bloqueio e reserva dos recursos próprios e daqueles provenientes de repasses federais do FNDE/PNAE vinculados às dotações específicas do programa. Além disso, promoverá a capacitação ou exigirá da contratada o treinamento formal prévio de toda a equipe de manipuladores de alimentos (merendeiras) em Boas Práticas de Fabricação (BPF) e controle de desperdício. Por fim, dará ciência formal de todo o processo administrativo e dos cardápios aprovados ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), assegurando a devida transparência pública e viabilizando o efetivo controle social sobre a execução do programa.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021)

- 12.1. Não existem contratações correlatas ou interdependentes.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021)

- 13.1. A aquisição dos alimentos, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, não nos parece ser crítica no que diz respeito à geração de impactos ambientais. Apesar desta característica, algumas medidas de tratamento ou mitigação de danos ambientais, devem ser seguidas no procedimento de contratação e também durante a execução contratual.
- 13.2. A contratada deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental e social, observando especialmente as diretrizes abaixo:
- a) Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
 - b) Treinamento/capacitação periódica dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição;
 - c) A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 – que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.
- 13.3. A aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar pode ocasionar impactos ambientais relacionados às etapas de produção, comercialização, transporte e destinação dos resíduos. Entre esses impactos, destaca-se o uso excessivo de insumos químicos na produção agrícola, especialmente fertilizantes sintéticos e agrotóxicos, que, quando utilizados de forma inadequada, podem provocar a contaminação do solo e dos recursos hídricos, além de comprometer a biodiversidade. Como medida mitigadora, recomenda-se priorizar, sempre que

possível, a aquisição de produtos provenientes de sistemas de produção orgânica ou agroecológica, bem como incentivar a capacitação dos agricultores familiares quanto ao manejo sustentável do solo, ao uso de biofertilizantes e às boas práticas agrícolas, observando-se também a necessidade de controle e monitoramento da qualidade dos alimentos fornecidos.

- 13.4. Outro impacto relevante está relacionado ao desmatamento e à degradação da vegetação nativa decorrentes da expansão de áreas destinadas à produção agrícola. Para reduzir esses efeitos, poderão ser priorizados fornecedores que demonstrem regularidade ambiental de suas propriedades, mediante documentação pertinente, como o Cadastro Ambiental Rural (CAR) e, quando aplicável, a adesão ao Programa de Regularização Ambiental (PRA). Também deverão ser valorizados produtores que adotem práticas conservacionistas, a exemplo da rotação de culturas, sistemas agroflorestais e demais técnicas capazes de contribuir para a preservação dos recursos naturais e da biodiversidade.
- 13.5. O consumo excessivo de água constitui igualmente um aspecto ambiental a ser considerado, especialmente quando decorrente de sistemas de irrigação inadequados ou pouco eficientes. Nesse sentido, devem ser incentivadas práticas de manejo hídrico sustentável, incluindo a utilização racional da água, sistemas de irrigação eficientes, como o gotejamento, e o aproveitamento de água da chuva, quando tecnicamente viável. Também se recomenda estimular o cultivo de variedades adaptadas às condições climáticas locais, reduzindo a dependência de irrigação intensiva e contribuindo para a conservação dos mananciais.
- 13.6. No que se refere ao transporte e à logística dos alimentos, a movimentação dos produtos pode resultar na emissão de gases de efeito estufa, principalmente quando realizada por veículos movidos a combustíveis fósseis. Para minimizar esse impacto, recomenda-se priorizar, sempre que possível, a aquisição de alimentos provenientes de produtores locais e regionais, reduzindo as distâncias percorridas, bem como incentivar a otimização das rotas de entrega e, quando disponível e economicamente viável, a utilização de veículos com menor impacto ambiental. Da mesma forma, a logística compartilhada entre fornecedores poderá contribuir para a redução de deslocamentos desnecessários e das respectivas emissões.
- 13.7. Por fim, destaca-se a geração de resíduos sólidos decorrente das embalagens, do armazenamento e do preparo dos alimentos, incluindo possíveis sobras e restos alimentares. Para mitigar esses impactos, recomenda-se priorizar, quando possível, embalagens retornáveis, recicláveis ou de menor impacto ambiental, além de estimular ações de compostagem dos resíduos orgânicos e programas permanentes de conscientização voltados à redução do desperdício de alimentos no ambiente escolar. A adoção conjunta dessas medidas contribuirá para que a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Uruaçu seja realizada de forma ambientalmente responsável, promovendo o uso racional dos recursos naturais e mantendo-se alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à legislação ambiental e administrativa vigente.

14. JUSTIFICATIVA PARA A SUGESTÃO DE DETERMINADAS MARCAS

- 14.1. A inclusão de marcas de referência fundamenta-se na estrita necessidade de garantir a eficiência da execução contratual, a aceitabilidade dos alimentos pelos alunos e a segurança alimentar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Marcas equivalentes ou superiores serão aceitas, desde que a licitante comprove formalmente essa equivalência na fase de julgamento por meio de laudos de composição e testes práticos de dissolução e aceitabilidade.
- 14.2. Referente ao **item 10** sendo: Arroz agulhinha - Tipo 1, branco, polido, classe longo fino. A sugestão de marcas justifica-se por este alimento constituir a base do cardápio diário da merenda escolar nesta rede de ensino. Portanto, a oscilação de sua qualidade impacta diretamente a aceitação das refeições e o desperdício de recursos públicos. O histórico de contratações de anos anteriores revela que foram adquiridas marcas de arroz de baixa qualidade, o que prejudicou a aceitação dos alunos, pois apresentavam elevado índice de grãos quebrados e sinais visíveis de envelhecimento do grão. Esses fatores resultaram em um alimento com textura inadequada e baixa palatabilidade, gerando rejeição massiva por parte dos estudantes e consequente quebra da eficiência do programa. Considerando o exposto, a sugestão de marcas tem o objetivo de assegurar que o produto licitado atenda a critérios rigorosos de rendimento, uniformidade de grãos e comportamento pós-coção.
- 14.3. Referente ao **item 27**, sendo: Cacau alcalino em pó. A sugestão de marcas justifica-se principalmente pelo histórico de contratações de anos anteriores, em que o recebimento de marcas de qualidade inferior causou prejuízos operacionais e sensoriais. Neste período, o cacau fornecido apresentou baixa solubilidade, formando grumos que impediam a diluição completa em líquidos, além de exibir coloração pálida e sabor excessivamente amargo. Essas características resultaram em preparações com aspecto e palatabilidade ruins, gerando alta rejeição por parte dos alunos. A definição das marcas de referência busca garantir o fornecimento de um cacau genuinamente alcalino (com pH corrigido para menor acidez), que apresenta alta solubilidade, cor escura ideal e sabor característico suave.
- 14.4. Referente aos **itens 48 e 49**, sendo respectivamente: Feijão carioca - Grupo I, Classe Carioca, Tipo 1 e Feijão preto - Grupo I, Classe Preto, Tipo 1. O feijão, combinado com o arroz, forma a base da alimentação dos brasileiros e tem grande importância nos cardápios da Merenda Escolar. Trata-se de uma fonte indispensável de ferro e proteínas, cuja qualidade do grão interfere diretamente no tempo de preparo e no aspecto sensorial. O histórico de contratações de anos anteriores justifica a indicação de marcas de referência para evitar o recebimento de produtos de baixa qualidade, os quais costumam apresentar grãos velhos e duros, mistura de safras diferentes, grãos carunchados ou partidos, além de um alto índice de impurezas. Portanto, a indicação de marcas de referência visa assegurar o fornecimento de feijões de safra recente, com grãos novos, de tamanho uniforme, que apresentem cozimento rápido e homogêneo, além da formação de um caldo consistente e que tenham boas aceitabilidade.

- 14.5. Referente ao **item 51**, sendo: Fermento químico em pó. A indicação de marcas de referência para este item justifica-se pela necessidade de garantir a padronização das receitas, a eficiência operacional nas cozinhas escolares e a alta aceitabilidade das preparações assadas oferecidas aos estudantes. O fermento químico é um agente de crescimento essencial para a produção própria de bolos, tortas e broas servidos na alimentação escolar, portanto, seu desempenho interfere diretamente na textura, leveza e no rendimento final das preparações. Em contratações anteriores, o uso de fermentos de qualidade inferior gerou impactos negativos em toda a cadeia, além do aspecto visual e da palatabilidade ruins que resultaram em baixa aceitabilidade pelos alunos, houve também um desperdício de outros insumos de alto valor agregado que integravam as receitas, tais como ovos, leite, farinha de trigo e cacau em pó. Logo, a indicação de marcas de referência busca garantir a entrega de um fermento estável, que libere os gases de forma gradual no forno, assegurando que os bolos e tortas fiquem macios e com o volume esperado.
- 14.6. Referente aos **itens 68, 69, 70 e 72**, sendo respectivamente: Macarrão - Tipo espaguete, Macarrão tipo parafuso, Macarrão tipo penne e Macarrão tipo padre nosso. A indicação de marcas de referência para as massas alimentícias é necessária porque o macarrão é um dos itens mais versáteis e aceitos no cardápio da merenda escolar, sendo essencial que ele mantenha sua estrutura física após o cozimento. A utilização de massas de baixa qualidade interfere negativamente na aceitabilidade do prato pelos alunos. Massas de qualidade inferior frequentemente utilizam a adição de outras farinhas de menor valor comercial e baixo teor de glúten em sua composição. Essa prática descaracteriza o produto, resultando em um macarrão que libera excesso de amido na água, apresenta textura pegajosa, quebra-se com facilidade durante a mistura com o molho ou empapa rapidamente no processo de distribuição.
- 14.7. Referente ao **item 85**, sendo: Mistura para preparo de pão francês. Ficam indicadas como marcas de referência Sotriço Mix, Pacífico Super Mix e Super Pão Plus, por apresentarem desempenho compatível com as necessidades da Administração, especialmente quanto à absorção de água, desenvolvimento da fermentação, estabilidade da massa, rendimento, padronização do processo produtivo, volume, textura, maciez, crocância, qualidade sensorial e uniformidade do produto final, contribuindo para a redução de perdas durante a fabricação. A indicação das referidas marcas possui caráter exclusivamente referencial, não restringindo a competitividade do certame, sendo admitido o fornecimento de produtos de outras marcas que comprovadamente apresentem desempenho equivalente ou superior, desde que atendam integralmente às especificações técnicas, aos requisitos mínimos de qualidade e às condições estabelecidas neste Termo de Referência, cabendo à Administração a análise da equivalência técnica, quando necessária. A indicação de marcas observa os princípios da motivação, da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa, estando devidamente justificada em documento técnico elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, o qual integra o presente processo administrativo e demonstra a necessidade de padronização dos insumos utilizados na produção de pães, sem afastar a possibilidade de fornecimento de produtos equivalentes, nos termos da legislação vigente.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021)

- 15.1. Com base nos estudos ora apresentados, concluímos ser viável a aquisição dos alimentos para atendimento das crianças da rede pública municipal.
- 15.2. O presente Estudo Técnico Preliminar, considerando a análise das alternativas de atendimento das necessidades elencadas pela área requisitante e os demais aspectos normativos, conclui pela viabilidade da contratação - uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, os custos previstos são compatíveis e os riscos identificados são administráveis, pelo que recomendamos o prosseguimento da pretensão contratual.

Uruaçu (GO), 10 de setembro de 2026

EUNICE APARECIDA DE FARIA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº10/2025

MARTA MYLENE MACIEL SENA
NUTRICIONISTA
Matricula: 19718