

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

INTRODUÇÃO

De acordo com o inciso I do art. 7º da Instrução Normativa nº 09/2023 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, o Documento de Formalização de Demanda (DFD) é o documento elaborado pelo chefe do órgão interessado, cujo objeto a ser contratado deve ser compatível com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do art. 12 da LLC, quando existir, e com as leis orçamentárias.

Adicionalmente, o inciso I do art. 7º da Instrução Normativa nº 09/2023 do TCM/GO, especifica as informações mínimas que deve conter o DFD, as quais serão detalhadas nos tópicos a seguir.

1. OBJETO

AQUISIÇÃO EVENTUAL, FUTURA E PARCELADA DE **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR**, PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DAS UNIDADES ESCOLARES, CMEIS E SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE URUAÇU-GO.

2. ITENS

Nº	Descrição	Qtd	Und
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
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

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
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
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
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
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

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
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
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
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
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
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	2000	KG

	pedido, com identificação do peso.		
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
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
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
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
18	Batata palha fina - Produto obtido através do processamento da batata descascada, ralada 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

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
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
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
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
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
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 validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	600	PCT

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
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
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
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 estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	400	PCT
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
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
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,	500	KG

	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.		
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 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.	1500	KG
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
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 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	10.000	KG

	(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
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
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
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
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	1500	MÇ

	superfície externa como insetos, parasitas e larvas. Transportada em veículo higienizado e acondicionado em embalagem resistente, atóxica e transparente. Entrega em maço, conforme pedido.		
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 embalagem plástica. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.	700	KG
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
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
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
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 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.	7000	KG
45	Extrato de tomate concentrado - produto obtido da concentração da polpa de frutos maduros com aspecto de massa mole, cor vermelha,	2500	UN

	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.		
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
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. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Sugestão de Marcas: Cristal, Só trigo e Dona Benta.	3000	PCT
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
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
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	50	UN

	mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		
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 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.	1000	UN
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
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
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. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	3000	PCT
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
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	800	KG

	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.		
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
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 ou condições anormais. Embalagem de 1,15 kg. Validade mínima de 30 dias após a data de entrega.	250	UN
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
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
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
62	Leite em pó integral - Produto obtido da desidratação do leite de vaca integral. Na lista de ingredientes deve conter apenas leite integral, sem	200	UN

	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 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
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
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
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 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.	3000	PCT
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	3500	KG

	embalagens de papelão resistentes. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.		
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
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, 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.	3000	PCT
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
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
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
73	Macarrão de letrinhas (alfabeto) - massa seca com sêmola de trigo	1000	PCT

	enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Sem adição de farinha de arroz e 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
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
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
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
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	600	KG

	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.		
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
80	Melancia - De primeira qualidade, fresca, íntegra e bem desenvolvida, de formato regular 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.	10000	KG
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
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
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.	600	UN

	A embalagem deverá conter identificação do 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
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
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
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
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
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 moido, açúcar e sal. validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	150	PCT

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
91	Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. 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.	1000	PCT
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
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
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
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	300	UN

	mínimo de 500g.		
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
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 identificação do peso.	1000	KG
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
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
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	1300	UN

	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.		
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
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
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 entrega.	300	PCT
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

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
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
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 deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2000	PCT
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
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
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	2000	KG

	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 higienizado e acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e higienizadas. Entrega em kg, conforme pedido, com identificação do peso.		
111	Trigo para quibe (triguilho) - 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
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

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A presente contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo, adequado e de qualidade de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município de Uruaçu-GO, abrangendo as unidades escolares, Centros Municipais de Educação Infantil – CMEIs e demais demandas vinculadas à Secretaria Municipal de Educação. A aquisição dos alimentos por meio do sistema de registro de preços para fornecimento eventual, futuro e parcelado mostra-se necessária diante da essencialidade do serviço de alimentação escolar, considerado instrumento indispensável para a promoção da saúde, do desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, bem como para a melhoria do rendimento escolar e permanência dos alunos nas instituições de ensino. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos estudantes da educação básica pública e integra as políticas públicas voltadas à garantia da segurança alimentar e nutricional, sendo dever da administração pública assegurar o fornecimento regular de refeições balanceadas, nutritivas e adequadas às diferentes faixas etárias atendidas pela rede municipal. Nesse contexto, a contratação pretendida visa assegurar a continuidade do atendimento alimentar durante todo o período letivo, evitando desabastecimentos que possam comprometer o funcionamento das atividades educacionais e o bem-estar dos alunos. A adoção do sistema de registro de preços revela-se a alternativa mais eficiente e vantajosa para a Administração Pública, considerando que a demanda pelos gêneros alimentícios ocorre de forma contínua, variável e parcelada ao longo do exercício, conforme o número de alunos matriculados, o calendário

escolar, a frequência dos estudantes e as necessidades específicas de cada unidade de ensino. Tal modalidade proporciona maior flexibilidade na gestão dos quantitativos, permitindo que os pedidos sejam realizados conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação, evitando aquisições excessivas, desperdícios, perdas por vencimento e comprometimento desnecessário dos recursos públicos. Além disso, o fornecimento parcelado possibilita melhor controle de estoque e maior eficiência logística, garantindo que os produtos sejam entregues de forma gradativa e em condições adequadas de consumo, preservando a qualidade, a conservação e o valor nutricional dos alimentos disponibilizados aos estudantes. A medida também favorece a economicidade administrativa, uma vez que permite a realização de aquisições conforme a disponibilidade orçamentária e a demanda real da rede municipal de ensino. A contratação igualmente se justifica pela necessidade de atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando critérios nutricionais definidos por profissionais habilitados, assegurando refeições equilibradas e compatíveis com as necessidades alimentares dos alunos, incluindo aqueles atendidos na educação infantil, ensino fundamental e demais modalidades ofertadas pelo município. A disponibilização regular da merenda escolar contribui diretamente para o combate à evasão escolar, melhoria da concentração e do desempenho acadêmico, especialmente considerando que, para muitos estudantes, a alimentação fornecida na escola representa parcela significativa da alimentação diária. Outro aspecto relevante refere-se à necessidade de manutenção da regularidade administrativa e operacional das unidades escolares e CMEIs, garantindo que os gestores escolares disponham dos insumos necessários para o preparo das refeições sem interrupções, assegurando condições adequadas de funcionamento das atividades pedagógicas e de acolhimento dos alunos. A inexistência de contratação vigente ou eventual descontinuidade no fornecimento poderia ocasionar prejuízos diretos à comunidade escolar, comprometendo a execução das políticas públicas educacionais e alimentares do município. Dessa forma, a realização do procedimento licitatório para registro de preços destinado à aquisição eventual, futura e parcelada de gêneros alimentícios mostra-se plenamente necessária, adequada e vantajosa para atender ao interesse público, garantindo eficiência administrativa, economicidade, continuidade do serviço público e segurança alimentar aos estudantes da rede municipal de ensino de Uruaçu-GO.

4. JUSTIFICATIVA PARA A SUGESTÃO DE DETERMINADAS MARCAS

- 4.1.** 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.
- 4.2.** 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.

- 4.3. 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.
- 4.4. 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 boa aceitabilidade.
- 4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. Referente ao **item 85**, sendo: Mistura para preparo de pão francês. Ficam indicadas como marcas de referência Sotrigio 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.

5. INFORMAÇÕES GERAIS

5.1. **Data prevista para conclusão do processo (finalização da licitação):** A data pretendida para a conclusão da contratação é dia 05/10/2026

5.2. **Grau de prioridade da compra ou da contratação:** **ALTISSÍMA PRIORIDADE.**

5.3. **Justificativa de prioridade:** A presente contratação possui altíssima prioridade em razão da necessidade imediata de garantir o fornecimento contínuo da merenda

escolar aos alunos da rede municipal de ensino, evitando a interrupção de um serviço essencial diretamente ligado à alimentação, saúde, desenvolvimento e permanência dos estudantes nas unidades escolares e CMEIs do Município de Uruaçu-GO. A ausência ou insuficiência de gêneros alimentícios compromete o funcionamento regular das atividades escolares, podendo causar prejuízos ao calendário letivo, ao atendimento nutricional dos alunos e ao cumprimento das obrigações da Administração Pública perante o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Assim, a celeridade na conclusão do processo é indispensável para assegurar a continuidade do serviço público e o atendimento adequado das demandas da Secretaria Municipal de Educação.	
5.4. Prazo de vigência da contratação:	Prazo de vigência da contratação será de 12 meses
5.5. Prazo de Entrega/ Execução:	A entrega dos itens deverá ser realizada no prazo de até 7 (Sete) dias corridos , contados da emissão da ordem de compra.
5.6. Local, data e horário da Entrega/Execução:	Secretaria Municipal de Educação: Av. Goiás, esquina com Rua Goiânia, s/nº, Centro, nos horários das 07 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas.
6. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS	
6.1. Área Requisitante:	Secretaria Municipal de Educação de Uruaçu-GO
6.2. Responsável pela demanda:	Eunice Aparecida de Faria

Uruaçu-GO, 18 de maio de 2026



EUNICE APARECIDA DE FARIA
Secretária Municipal de Educação
Decreto Nº10/2025

Maria Helúzia Pericole de Araújo Xavier
Superintendente Executiva de Educação
Decreto nº 029/2025



MARIA HELÚZIA PERICOLE DE ARAÚJO XAVIER
Superintendente Executiva da Educação Municipal de Uruaçu-GO